KEŞFET • DENEYİMLE • İZ BIRAK

sivas turizm Destinasyonu

TARİH KÜLTÜR SPOR GASTRONOMİ ROTALAR DOĞA EL SANATLARI

Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

© 2026, PEGEM AKADEMİ
Bu kitabın basım, yayım ve satış hakları Pegem Akademi Yay. Eğt. Dan. Hizm. Tic. AŞ'ye aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri, kapak tasarımı; mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kayıt ya da başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz ve dağıtılamaz. Bu kitap, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır. Okuyucularımızın bandrolü olmayan kitaplar hakkında yayınevimize bilgi vermesini ve bandrolsüz yayınları satın almamasını diliyoruz.
Pegem Akademi Yayıncılık, 1998 yılından bugüne uluslararası düzeyde düzenli faaliyet yürüten **uluslararası akademik bir yayınevidir.** Yayımladığı kitaplar; Yükseköğretim Kurulunca tanınan yükseköğretim kurumlarının kataloglarında yer almaktadır. Dünyadaki en büyük çevrimiçi kamu erişim kataloğu olan **WorldCat** ve ayrıca Türkiye'de kurulan **Turcademy.com** tarafından yayınları taranmaktadır, indekslenmektedir. Aynı alanda farklı yazarlara ait 2000'in üzerinde yayını bulunmaktadır.
Pegem Akademi Yayınları ile ilgili detaylı bilgilere http://pegem.net adresinden ulaşılabilmektedir.

Kitap Adı
Sivas Turizm Destinasyonu

Editör
Dr. Adem UZUN
ORCID ID 0000-0001-8676-8480

Editör Yrd.
Prof. Dr. Hakan KOÇ
ORCID ID 0000-0001-6840-7702

1. Baskı: Ağustos 2026, Ankara

Yayın-Proje
Selcan Özgürel

ISBN
978-625-8897-11-1

Sayfa ve Kapak Tasarımı
Grafikser® - Sercan ÇETİNEL
www.grafikser.com

Baskı
Yaşar Press Matbaacılık
Serhat Mah. Alınteri Blv. No: 29/1-A
Yenimahalle/ANKARA

Yayıncı Sertifika No: 51818
Matbaa Sertifika No: 83427

İletişim
Pegem Akademi: Shira Ticaret Merkezi
Macun Mahallesi 204 Cad. No: 141/33,
Yenimahalle/Ankara
Yayınevi: 0312 430 67 50
Dağıtım: 0312 434 54 24
Hazırlık Kursları: 0312 419 05 60
İnternet: www.pegem.net
E-ileti: yayinevi@pegem.net
WhatsApp Hattı: 0538 594 92 40

ÖN SÖZ

Sivas, Anadolu'nun kadim şehirlerinden birisidir. Sivas, binlerce yıllık geçmişi, doğal güzellikleri, kültürel mirası ve özgün yaşam biçimiyle Türkiye'nin önemli turizm ve kültür merkezlerinden biri olma potansiyeline sahiptir. Ancak Sivas, sahip olduğu turizm potansiyelini henüz tam anlamıyla ekonomik ve sosyal kalkınmaya dönüştürebilmiş değildir. Bu temel soruna bütüncül bir bakış açısıyla çözüm önerileri geliştirebilmek amacı ile bu eser alanında uzman bir ekip tarafından kaleme alınmıştır.

Bu eserin ilk bölümü, okuyucularına Sivas'ın sahip olduğu turizm değerlerini çok boyutlu bir perspektifle ilin turizm potansiyeline ilişkin kapsamlı bir değerlendirme sunmuştur. Çalışmada öncelikle Sivas ilinin genel turizm potansiyeli incelenmiş, mevcut turizm sorunları analiz edilerek çözüm önerileri ortaya konulmuştur. Bunun yanında ilin sahip olduğu doğal, kültürel ve tarihi kaynakların daha etkin değerlendirilmesine katkı sağlayabilecek alternatif turizm yaklaşımları üzerinde durulmuştur.

Kitabın üçüncü, dördüncü, beşinci bölümlerinde Sivas'ın farklı turizm türleri açısından sahip olduğu zenginlikler ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Özellikle son yıllarda gelişim gösteren kış turizmi faaliyetleri, Yıldız Dağı Kış Sporları ve Turizm Merkezi örneğinde değerlendirilmiş; ilin termal kaynakları ve kaplıcaları sağlık turizmi perspektifiyle incelenmiştir. Ayrıca Sivas'ın sahip olduğu eşsiz doğal alanlar, biyolojik çeşitlilik unsurları ve kırsal yaşam kültürü çerçevesinde ekoturizm potansiyeli ortaya konulmuştur.

Eserin, 6. bölümünde Sivas gastronomisi; yöresel lezzetleri, geleneksel üretim yöntemleri ve gastronomi turizmine katkıları bakımından değerlendirilmiştir. Eserin 7. bölümünde ise ilin sahip olduğu potansiyel jeopark ve jeosit alanları ele alınarak bu kaynakların korunması ve turizme kazandırılması konusunda projeksiyonlar sunulmuştur.

Sivas'ın kültürel kimliğinin önemli unsurlarından biri olan inanç turizmi de çalışmanın sekizinci bölümünde yer almaktadır. Anadolu'nun farklı dönemlerine ait dini ve manevi mirası bünyesinde barındıran şehir, bu yönüyle önemli bir çekim merkezi niteliği taşımaktadır. Bunun yanında Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinden günümüze ulaşan somut kültürel miras unsurları ile halk kültürü, gelenekler, el sanatları, müzik, âşıklık geleneği ve sözlü kültür gibi somut olmayan kültürel miras değerleri de ayrıntılı biçimde dokuzuncu ve onuncu bölümlerde değerlendirilmiştir.

Turizm rotaları, ziyaretçilere yalnızca bir noktayı görme fırsatı sunmakla kalmamakta; aynı zamanda bölgenin tarihini, yaşam kültürünü, doğal çevresini ve toplumsal hafızasını bütüncül bir perspektifle tanıma imkânı vermektedir. Okumakta olduğunuz bu eserde, ikinci bölümde ilk defa Sivas ilin rotalama çalışmaları yapılmıştır. Rotalama çalışmaları ile ziyaretçilerin Sivas Turizm Destinasyonu daha planlı, bilinçli ve kapsamlı biçimde deneyimlemelerine olanak sağlayarak konaklamalı geceleme sayısını artırılması hedeflenmektedir.

Okumakta olduğunuz bu eser, alanın da uzman akademik kadronun özverili yoğun çalışması (yaklaşık 18 ay) sonucunda literatüre kazandırılmıştır. Çalışmaya teknoloji entegre edilerek, eserden okuyucuların interaktif olarak yararlanılması olanaklı hale getirilmiştir. Bu kitabın hazırlanmasında emeği geçen tüm yazarlara, araştırmacılara ve katkı sunan kurumlara teşekkür eder; çalışmanın akademisyenlere, araştırmacılara, yerel yöneticilere, turizm sektörü temsilcilerine ve Sivas'a ilgi duyan tüm okuyuculara yararlı olmasını temenni ederim.

Adem UZUN
Dr. Öğretim Üyesi
Editör

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1	Sivas İlinin Turizm Potansiyeli, Turizm Sorunları ve Olası Çözüm Önerileri **Dr. Adem UZUN**	16
BÖLÜM 2	Turizm Rotaları **Prof. Dr. Hakan KoÇ**	32
BÖLÜM 3	Sivas'ta Kış Turizmi **Prof. Dr. Hakan KoÇ**	78
BÖLÜM 4	Sivas'ta Kaplıca Turizmi **Dr. Öğr. Üyesi Fatih KARTAL**	90
BÖLÜM 5	Sivas İlinin Eko Turizm Potansiyeli **Doç. Dr. Abdulkadir ERGÜN**	118
BÖLÜM 6	Sivas Gastronomisi **Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ**	150
BÖLÜM 7	Sivas'ta Potansiyel Jeopark ve Jeositler **Prof. Dr. Nazire ÖZGEN ERDEM**	178
BÖLÜM 8	Sivas'ta İnanç Turizmi **Doç. Dr. Mustafa IŞKIN**	198
BÖLÜM 9	Sivas'ta Somut Kültürel Miras / Hanlar, Kervansaraylar **Dr. Öğr. Üyesi Ebru Bilget FATAHA**	240

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 9-1	Sivas'ta Somut Kültürel Miras / Müzeler **Doç. Dr. Meryem ACARA**	262
BÖLÜM 10	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas Âşıklık Geleneği **Doç. Dr. Uğur BAŞARAN**	278
BÖLÜM 10-1	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas Masalları **Doç. Dr. Şule GÜMÜŞ**	290
BÖLÜM 10-2	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas Efsaneleri **Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Huri YİĞİT**	304
BÖLÜM 10-3	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas'ta Geleneksel Oyunlar **Doç. Dr. Şule GÜMÜŞ**	318
BÖLÜM 10-4	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas Geleneksel Ata Sporları **Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Huri YİĞİT**	328
BÖLÜM 10-5	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas Halk Oyunları **Öğr. Gör. Erdoğan ÖNDER**	336
BÖLÜM 10-6	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas'ın Türk Halk Müziği Kültürü İçerisindeki Yeri ve Hikâyeleşen Türküleri **Dr. Öğr. Üyesi Umut YAYMAK**	356
BÖLÜM 10-7	Sivas'ta Somut Olmayan Kültürel Miras Sivas Geleneksel El Sanatları **Dr. Öğr. Üyesi Şirin KARAMAN**	384

YAZARLAR

Dr. Öğr. Üyesi Adem UZUN

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
auzun@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-8676-8480

2002 yılında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Eğitim Fakültesi Sosyal Bilgiler Öğretmenliği Bölümü'nden mezun oldu. 2005 yılında Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Sosyal Bilgiler Eğitimi alanında yüksek lisans eğitimine başladı ve 2007 yılında "2005-2006 Öğretim Yılında Uygulanmaya Başlanan Altıncı Sınıf Sosyal Bilgiler Öğretim Programı Hakkında Öğretmen Görüşleri (Ankara İli Pilot Okullar)" başlıklı teziyle Gazi Üniversitesi'nde yüksek lisans eğitimini tamamladı. 2017 yılında Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Sosyal Bilgiler Eğitimi alanında doktora eğitimine başladı ve 2022 yılında "Özel Yetenekli Öğrencilerin Sosyal Bilgiler Dersinde Farklılaştırılmış Öğretim Etkinliklerine Yönelik Görüşleri" başlıklı teziyle Gazi Üniversitesi'nde doktora eğitimini tamamladı. 2023 yılında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Eğitim Fakültesi Özel Eğitim Bölümü Özel Yetenekliler Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda Dr. Öğr. Üyesi olarak göreve başladı. 2024 yılı Mart ayında gerçekleştirilen yerel seçimlerde Sivas Belediye Başkanı seçildi ve halen bu görevini sürdürmektedir. Belediye başkanlığı görevinin yanı sıra sosyal bilgiler eğitimi ve özel yetenekliler eğitimi alanlarında akademik çalışmalarına da devam etmektedir.

Prof. Dr. Hakan KOÇ

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ABD/ Sivas,
hakankoc@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-6840-7702

1974 yılında Yozgat merkezde dünyaya geldi. 1997 yılında Gazi Eğitim Fakültesi Coğrafya Öğretmenliği bölümünden mezun oldu. Yüksek Lisans ve doktora eğitimini Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Coğrafya Eğitimi Anabilim dalında tamamladı. 2009 yılında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Eğitim Fakültesinde göreve başladı. 2016 – 2019 yılları arası Eğitim Bilimleri Enstitü Müdürü olarak görev yaptı. 2019 -2025 yılları arası Turizm Fakültesi'nde dekan olarak görev yapan Prof. Dr. Hakan KOÇ, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünde görev yapmaktadır. Turizm coğrafyası, turizm okuryazarlığı, kış turizmi, harita okuryazarlığı, turizmde rota oluşturma Prof. Dr. Hakan KOÇ'un ağırlıklı çalışma konuları arasında yer almaktadır.

YAZARLAR

Dr. Öğr. Üyesi Fatih KARTAL
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Eğitim Fakültesi
Türkçe ve Sosyal Bilimler
Eğitimi Bölümü
Coğrafya Eğitimi Anabilim Dalı
fatihkartal@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-9266-5007

İlk ve ortaöğrenimini Sivas'ta tamamladıktan sonra 2003-2007 yılları arasında Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen–Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü lisans eğitiminden mezun oldu. MEB'e bağlı farklı özel eğitim kurumlarında coğrafya öğretmeni olarak görev yaptı. 2010 yılında Elazığ Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ortaöğretim Sosyal Alanlar Eğitimi Coğrafya Öğretmenliği Bölümünde Tezsiz Yüksek Lisans ve pedogojik formasyon eğitimini tamamladı. 2014-2016 yılları arasında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Eğitim Fakültesi Coğrafya Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda "Ortaöğretim Öğrencilerinin Harita Okuryazarlık Düzeylerinin Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi" adlı çalışmasıyla Tezli Yüksek Lisans programından mezun oldu. 2018-2022 yılları arasında "Hafik, Zara ve İmranlı (Sivas) Çevresi Jips Ekolojisi" adlı teziyle Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Fiziki Coğrafya Ana Bilim Dalı'nda Doktorasını tamamladı. Hâlihazırda Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Eğitim Fakültesi Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü Coğrafya Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda Dr. Öğr. Üyesi olarak görev yapmaktadır.

Doç. Dr. Abdulkadir ERGÜN
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
abdulkadirergun@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-1753-0131

2004 yılında Konya Selçuk Üniversitesi Eğitim Fakültesi (şimdiki adıyla Necmettin Erbakan Üniversitesi Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi) coğrafya öğretmenliği lisans programından mezun olduktan sonra aynı üniversitede coğrafya eğitimi alanında 2008 yılında yüksek lisans, 2016 yılında doktora eğitimini tamamladı. 2004-2017 yılları arasında Sivas ve Konya'da Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı resmi okullarda coğrafya öğretmeni olarak görev yaptı. 2017 yılında Sivas Cumhuriyet
Üniversitesi Eğitim Fakültesi'nde öğretim üyesi olarak göreve başlayan yazar hâlen aynı üniversitede görev yapmaktadır. Coğrafya eğitimi, coğrafi bilgi sistemleri ve beşeri coğrafya başlıca çalışma alanlarıdır.

YAZARLAR

Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Turizm Fakültesi Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü
bayramaltintas@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0003-3412-7336

1987 Afyonkarahisar doğumluyum. Lisans eğitimimi tamamladıktan sonra, 2009 yılında Afyon Meslek Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği bölümünden mezun oldum. Mesleki kariyerime Granada Luxury Belek, Ela Quality Resort Belek, Sueno Golf Belek, TUI Magic Life Waterworld Belek, The Marmara Antalya ve Dedeman Hotel Antalya gibi önemli işletmelerde görev yaptı. Akademik gelişimim doğrultusunda, 2023 yılında İstanbul Topkapı Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında yüksek lisans eğitimini tamamladı. 2019 yılından bu yana Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde akademik çalışmalarıma ve görevime devam etmektedir.

Prof. Dr. Nazire ÖZGEN ERDEM

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Jeoloji Mühendisliği Bölümü, Sivas
nozgen@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-4523-5925

Nazire ÖZGEN ERDEM, lisans eğitimini Fırat Üniversitesi, yüksek lisans ve doktora eğitimlerini Cumhuriyet Üniversitesi Jeoloji Mühendisliği Bölümünde tamamlamıştır. Uzmanlık alanı olan bentik foraminiferler (mikrofosil grubu) üzerinde çok sayıda uluslararası - ulusal makale ve proje çalışmaları yürütmüştür. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Doğa Bilimleri İhtisas Komitesi, Jeolojik Miras ve Jeopark Grubu üyesidir. Aynı zamanda Jeoloji Mühendisleri Odası Kültürel Jeoloji ve Jeolojik Miras Çalışma Grubu üyeliğini ve Maden Tetkik Arama Genel Müdürlüğü Jeolojik Miras Projesi akademik danışmanlığını yürütmektedir. Bu kapsamda; jeolojik miras, kültürel jeoloji, jeopark ve doğa tarihi müzeleri konularında da çalışmalar yapmaktadır. Erdem, 1993 yılında başlayan öğretim üyeliğini ve Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Tabiat Tarihi Müzesi kurucu müdürlüğünü halen sürdürmektedir.

YAZARLAR

Doç. Dr. Mustafa IŞKIN
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği Bölümü
mustafaiskin@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-5097-2268

Doç. Dr. Mustafa Işkın, lisans öğrenimini Abant İzzet Baysal Üniversitesi Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nda tamamlamış; yüksek lisansını Düzce Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği alanında, doktorasını ise Sivas Cumhuriyet Üniversitesi İşletme Bölümü'nde "Kurumsallaşma Düzeyinin Rekabet Üstünlüğü ve Markalaşma Üzerine Etkisi" konulu teziyle gerçekleştirmiştir.

Akademik kariyerine araştırma görevlisi olarak başlayan Işkın, hâlen Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde öğretim üyesi ve bölüm başkanı olarak görev yapmaktadır. Yönetim ve organizasyon, işletme, kurumsal itibar, kurumsallaşma ile turizm ve gastronomi alanlarında çalışmalar yürütmektedir. Yönetim ve Organizasyon, Örgütsel Davranış, İnsan Kaynakları Yönetimi, Stratejik Pazarlama ve Araştırma Yöntemleri gibi dersleri lisans ve lisansüstü düzeyde okutmaktadır.

Ulusal ve uluslararası dergilerde yayımlanmış çok sayıda makalesi, kitap bölümü ve bildirisi bulunan Işkın, aynı zamanda Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi'nin (SİTA) editörlüğünü sürdürmektedir.

Dr. Öğr. Üyesi
Ebru BİLGET FATAHA
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
ebilget@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-6671-3105
Bu bölüm Qr kodu ile dinlenebilir.
Yapılarla ilgili detaylı bilgi için
ilgili bölümlere bakınız.

İlk, orta ve lise eğitimini Sivas'ta tamamladı. 1999 yılında Konya Selçuk Üniversitesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü'nden mezun oldu. Aynı yıl Hacettepe Üniversitesi, Sanat Tarihi Bölümünde Yüksek Lisans programına başladı. 2002 yılında Yüksek Lisans, 2010 yılında Doktora derecesi alarak Türk İslam Sanatları konusunda uzmanlığını aldı. 2002-2010 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü'nde, Araştırma Görevlisi olan yazar, 2012 yılından itibaren Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihinde Bölümü'nde Dr. Öğretim Üyesi olarak çalışmaktadır. Selçuklu ve Osmanlı süsleme ve el sanatları derslerinin yanı sıra İkonografi, Orta Asya, Mitoloji gibi alanlarda da ders veren yazar, Kars İli Ani Kazısı, Divriği Kalesi, Niksar Kalesi, Denizli Kale- Tavas Kalesi kazılarında ekip üyesi olarak görev yaptı. Kültür ve Turizm Bakanlığı izni ve Cumhuriyet Üniversitesi BAP Desteği ile yürüttüğü Sivas İli ve İlçeleri Kültür Varlıkları Yüzey Araştırması Projesi ile bölgede yaptığı ve elde ettiği verileri farklı kaynaklarda çalışarak yayınladı.

YAZARLAR

Doç. Dr. Meryem ACARA
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
meryemacaraeser@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-8542-021X

İlk, orta ve lise eğitimini Ankara'da tamamladı. 1987 yılında Hacettepe Üniversitesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü'nden mezun oldu. Aynı bölümde 1990 yılında Yüksek Lisans, 1997 yılında Doktora derecesi alarak Bizans maden sanatı konusunda uzmanlığını aldı. 2005 yılına kadar Hacettepe Üniversitesi Sanat Tarihi Bölümü'nde görev yaptı. 2005 yılından bu yana Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sanat Tarihi Bölümü'nde öğretim üyesi olarak çalışmaktadır. Bizans sanatı derslerinin yanı sıra ikonografi, müzecilik gibi alanlarda da ders veren yazar, Türkiye müzelerinde yaptığı araştırmaların yanı sıra, Antalya'nın Demre ilçesindeki Aziz Nikolaos Kilisesi, Divriği Kalesi, Sivas Kalesi, Tokat Komana Antik Kenti kazılarında ekip üyesi olarak görev yaptı ve küçük buluntuları çalışarak yayınladı.

Doç. Dr. Uğur BAŞARAN
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi,
Türk Halkbilimi Bölümü,
ugurbasaran46@hotmail.com
ORCI ID 0000-0002-4736-400X

02.02.1988 tarihinde Kahramanmaraş'ın Afşin ilçesinde dünyaya geldi. İlk, orta ve lise öğrenimini Afşin'de tamamladı. 2005 yılında başladığı Erciyes Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden 2009 yılında mezun oldu. Aynı yıl başladığı yüksek lisans öğrenimini 2011 yılında tamamladı. 2011 yılında Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı'nda başladığı doktora öğrenimini 2015'te tamamladı. 2010-2016 yılları arasında Araştırma Görevlisi olarak görev yaptığı Cumhuriyet Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü'ne 2016 yılında Dr. Öğr. Üyesi (Yrd. Doç. Dr.) olarak atandı. 2022 yılında doçent ünvanı aldı ve 2023 yılında doçent kadrosuna atandı. 2016-2022 yılları arasında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Folklor Araştırmaları Merkezi Müdürlüğü'nü yapan Başaran, 2019-2025 yılları arasında Türk Halkbilimi Bölümü'nde Bölüm Başkanlığı görevini yürütmüştür. Bugüne kadar ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde yayımlanmış makaleleri ile ulusal/uluslararası sempozyumlarda sunduğu birçok bildirisi bulunmaktadır. Başaran, evli ve iki çocuk babasıdır.

YAZARLAR

Doç. Dr. Şule GÜMÜŞ
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi
Türk Halk Bilimi Bölümü
sgezer@cumhuriyet.edu.tr
ORCİD ID: 0000-0001-7028-6292

Lisans öğrenimini Erciyes Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümünde (2004-2008), yüksek lisans (2008-2011) ve doktora eğitimini(2013-2017) de yine Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında tamamlamıştır. Doç. Dr. Şule GÜMÜŞ, 2011 yılında Erciyes Üniversitesi'nden Pedegojik Formasyon belgesini almıştır.

2013 yılında Cumhuriyet Üniversitesi Rektörlüğüne bağlı olarak Türk Dili Bölümü'nde Türk Dili okutmanı olarak göreve başlayan Gümüş, 2019 yılında aynı üniversitede Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Bölümü Gösteri Sanatları anabilim dalına Dr. Öğr. Üyesi olarak atanmış, hâlen aynı bölümde doçent kadrosunda çalışmaktadır. Doç. Dr. Gümüş, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gösteri Sanatları Anabilim Dalı Başkanlığı (2019-) ve Folklor Araştırmaları Merkez Müdürlüğü (2022-2025) görevlerini yürütmüştür.

Ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde makaleleri yayımlanmış, yurt içinde ve dışında sempozyumlarda bildiriler sunmuş, konferans vermiştir. Doç. Dr. Şule Gümüş'ün uluslararası yayınevlerinden çıkan kitapları, çok sayıda kitap bölümü yazısı ve editörlük görevi bulunmaktadır.

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Huri YİĞİT
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi
Türk Halkbilimi Bölümü
neslihanyigit@cumhuriyet.edu.tr
ORCID İD:0000-0001-6890-2850

23.08.1985 tarihinde Afyonkarahisar'da dünyaya geldi. İlk ve orta öğrenimini Afyonkarahisar'da; lise öğrenimini Belçika'da tamamladı. 2004 yılında başladığı Dokuz Eylül Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Öğretmenliği Bölümü'nden 2009 yılında mezun oldu. Aynı yıl Dokuz Eylül Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü'nde yüksek lisansa başladı. Eğitimini 2012 yılında "Cumhuriyet Dönemi Romanlarında II. Abdülhamit ve Eğitim" başlıklı tezi ile tamamladı. Doktora eğitimini ise 2018 yılında Bartın Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde "Türk Dünyası Efsanelerinde Hayvanlarla İlgili Motifler" tezi ile bitirdi. 2019 yılından beri Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü Toplumsal Uygulamalar Ana Bilim Dalı'nda öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde/kitaplarda efsaneler, masallar, atasözleri, halk inanışları ve âşıklık geleneği konularında yayınlanmış makaleleri ile ulusal/uluslararası bilim şenliklerinde sunulmuş bildirileri bulunmaktadır.

YAZARLAR

Öğr. Gör. Erdoğan ÖNDER
Şarkışla Aşık Veysel Meslek Yüksek Okulu
Pazarlama ve Reklamcılık
Halkla İlişkiler ve Tanıtım Bölümü
erdoganonder@cumhuriyet.edu.tr
ORCI İD:0000-0002-5627-6443

Erdoğan Önder, Sivas'ın Şarkışla ilçesine bağlı Konakyazı köyünde doğdu. İlkokulu köy okulunda, Ortaokulu Şarkışla'da, lise öğrenimini Gemerek Lisesinde tamamladı. Lisans eğitimini SCÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümünde, Yüksek lisans eğitimini aynı üniversitenin Sosyal Bilimler Enstitüsünde tamamlamıştır. Halen SCÜ Şarkışla Aşık Veyse MYO Pazarlama ve Reklamcılık bölümünde Öğretim Görevlisi olarak çalışmaktadır. Uzun yıllar halk oyunlarıyla ilgilenmiş; çeşitli dergilerde halk oyunlarıyla ilgili çok sayıda makale yayınlamıştır. Evli ve üç çocuk babasıdır.

Dr. Öğr. Üyesi Umut YAYMAK

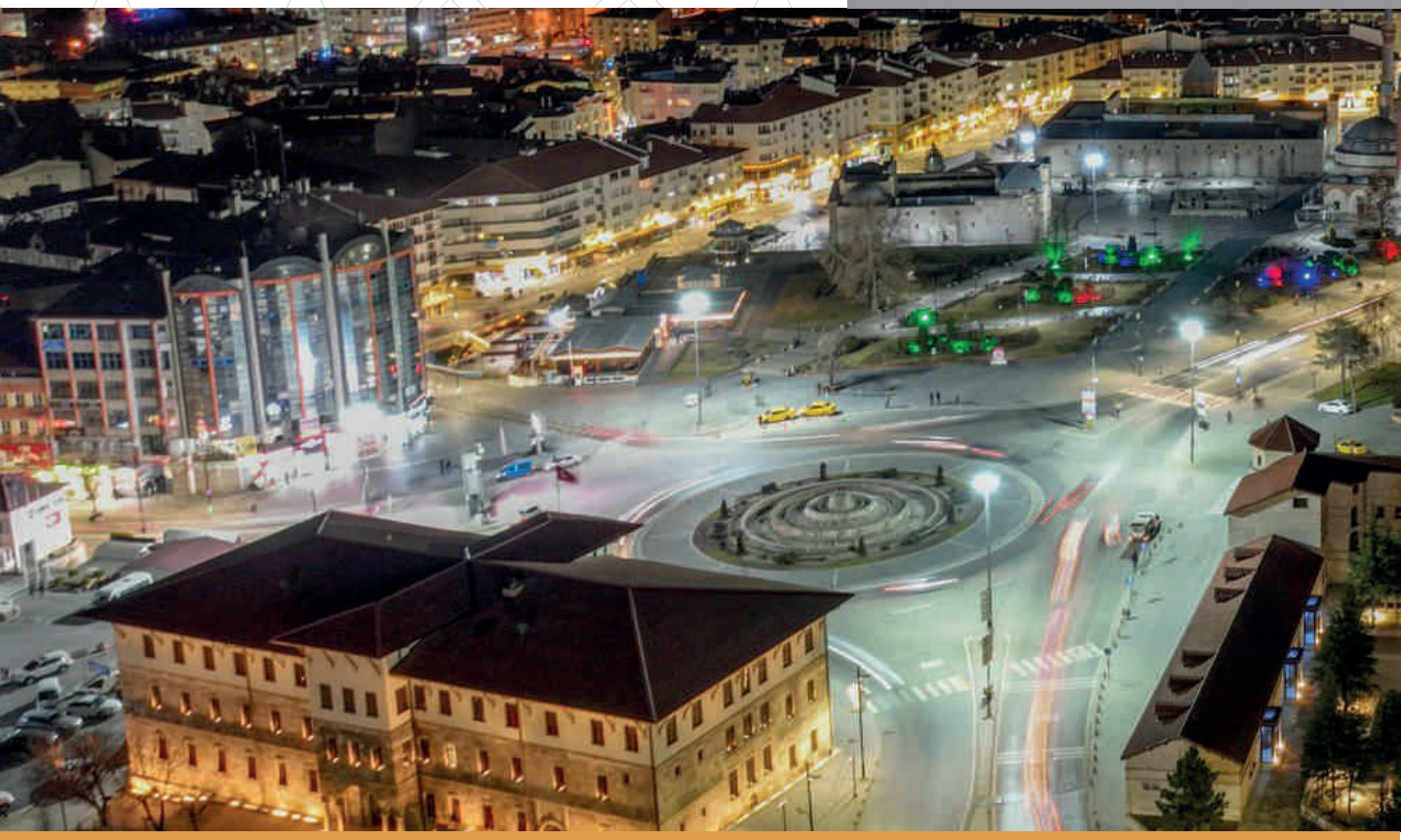
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Türk Müziği Devlet Konservatuvarı
Türk Müziği Bölümü
Türk Halk Müziği
umutyaymak@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-6701-1132

2002 yılında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Eğitim Fakültesi Müzik Öğretmenliği Programından mezun olmuş, aynı yıl Millî Eğitim Bakanlığında müzik öğretmeni olarak göreve başlamıştır. Uzun yıllar Türk halk müziği ve bağlama eğitimi alanında çalışmış, 2008–2021 yılları arasında Güzel Sanatlar Lisesinde bağlama öğretmeni olarak görev yapmıştı 2012 yılında Müzik Eğitimi alanında yüksek lisansını, ardından Necmettin Erbakan Üniversitesi Müzik Eğitimi Anabilim Dalında doktorasını tamamlamıştır. 2021 yılında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Türk Müziği Devlet Konservatuvarına atanmış; bağlama eğitimi ve Türk halk müziği alanlarında öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Konservatuvarın yapılanma sürecinde müdür yardımcılığı ve müdürlük görevlerinde bulunmuş olup aynı zamanda Millî Eğitim Bakanlığı Türk Halk Müziği C Kategorisi jüri üyesi olarak görev yapmaktadır.

YAZARLAR

Dr. Öğr. Üyesi Şirin KARAMAN
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
El Sanatları Bölümü
sahan@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0002-8535-6246

1976 Yozgat'ta doğdu. Ortaokul ve liseyi Ankara da tamamladı. 1994 Yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ev Ekonomisi Bölümü kazandı. 1998 yılında üniversiteden mezun oldu ve aynı yıl aynı Bölümde yüksek lisansa başladı. 2002 yılında Yüksek lisansı bitirdi. 2007 yılında Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Bölümünde doktora programına başladı. 2013 yılında doktorasını tamamladı. 1998 yılında Cumhuriyet Üniversitesi Sivas Meslek Yüksekokulu El Sanatları Bölümünde Öğretim Görevlisi olarak göreve başladı. 2014 yılında Cumhuriyet üniversitesi Sivas Meslek Yüksekokulu El Sanatları Bölümüne Yardımcı Doçent olarak atandı. Aynı bölümde Bölüm Başkanı olarak görev yapmaktadır. El sanatları alanında ve özellikle Sivas el sanatları üzerinde çalışmaları bulunmaktadır. Evli ve 2 çocuk annesidir.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



1.BÖLÜM

SİVAS İLİNİN TURİZM POTANSİYELİ, TURİZM SORUNLARI VE OLASI ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Dr. Adem UZUN[1]

[1] Dr. Öğretim Üyesi,
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
auzun@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-8676-8480

1. Bölüm

Dr. Adem UZUN

Sivas İlinin
Turizm Potansiyeli, Turizm Sorunları ve Olası Çözüm Önerileri

1.GİRİŞ

Turizm nedir? Turizm denilince ne anlamalıyız? Turizm denilince aklımıza, deniz, kum, güneş, şezlongda güneşlenmek, gezmek, görmek, yemek içmek mi geliyor? En fazla turistin denizi, kumsalı ve güneşi olan destinasyonlara geldiğini mi düşünorsunuz? (Bkz. Bunu Biliyormuydunuz) Turizm denilince aklınıza gezmek, görmek, yemek içmek geliyorsa yanılırız ve hata yaparız. O zaman turizm denilince ne anlamalıyız?

√Turizm, doğal ve beşeri unsurları koruyup gelecek kuşaklara aktaran **"kültür muhafızı"**dır. Şimdi soruyorum sizlere turizm olmasaydı; Sümela Manastırı, Pamukkale Travertenleri vb. kültürel varlıklarımız korunup gelecek kuşaklara aktarılabilir miydi?

√Turizm sevgi ve saygıdan beslenen, farklı toplum ve kültürlerin kaynaştıran, uluslararası kültürel ve sosyal iletişimi sağlayıcı **"kültür elçisi"**dir. Şimdi soruyorum sizlere turizm olmasaydı; Kapadokya Turizm Destinasyonunda, yurt dışana çıkma imkânı olmayan yerel halkın, uzakdoğunun saygılı ve hoşgörülü çekik gözlü (Çin, Japon vb.) insanlarıyla, Latin Amerika'nın (Brezilya, Şili, Uruguay vb.) sıcakkanlı ve güler yüzlü insanları ile tanışma, iletişim kurma şansı olur muydu? Yerel halk bu ülkeleri ve kültürleri tanıyabilir miydi?

√Turizm, yaşanılamaz coğrafyaları, yaşanabilir kılan, ekonomik anlamda yatırım alamayan zor ve çetin coğrafyaların gelişmesine katkı sağlayan **"yatırım aracı"**dır. Şimdi soruyorum sizlere turizm olmasaydı; Palandöken, Erciyes ve Yıldız Dağı'nın zirvelerine kim çıkar ve kayak yapardı, çöllere kim gider ve safari yapardı? Bu çetin coğrafyalara alt ve üst yapı hizmetlerini kim götürürdü?

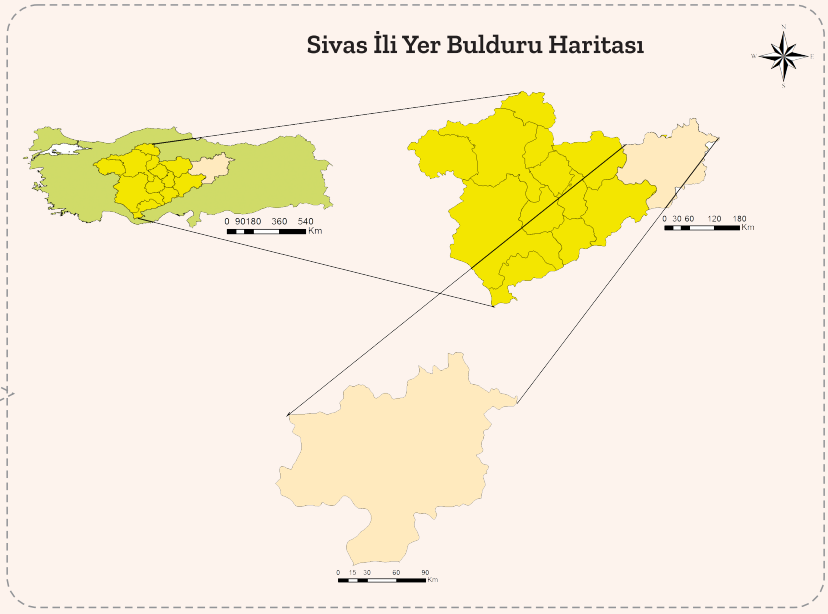
√Turizm, yerel ürünleri "coğraf işaret patenti" ile koruyan ve yerel üreticiye can suyu veren özetle **"sürdürülebilir turizm reçete"** sidir. Şimdi soruyorum sizlere, Anzer Balı, Antep Baklavası, Adana Kebabıı vb. yerel ürünler coğrafi işaretli ürün kapsamına alınmasaydı, bu ürünlerin pazar payları bu kadar genişleyebilir miydi?

√Turizm, ülkelere ve yerel yönetimlere döviz girdisini artırıcı, istihdam sağlayıcı özellikleriyle yerel ve ulusal ekonomiye katkı sağlayan, **"ekonomik sektör"**dür.

Bu anlayışla, bu eserin bu bölümünde Sivas İlinin turizm potansiyeli analiz edilmiş, Sivas İli'nin turizm sorunları tespit edilip çözüm önerileri üretilmeye çalışılmıştır.

Bunu biliyor muydunuz?

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) 2025 verilerine göre, denizi, kumsalı olamayan Paris şehrinin dünyada en fazla ziyaret edilen destinasyon olduğunu biliyormuydunuz?



Görsel 1.1: Sivas İli Yer Bulduru Haritası

Sivas İli, Orta Anadolu'nun Yukarı Kızılırmak Bölümünde yer alır (Görsel 1.1). Sultan şehir Sivas, Anadolu'yu batıyı doğuya, güneyi kuzeye bağlayan yolların kavşağında kurulmuştur. Sivas İli, 36° - 39° doğu meridyenleri 38° - 41° kuzey paralelleri arasında, yer alır. Sivas ili, kuzeyden Giresun, Ordu ve Tokat; doğudan Erzincan; güneydoğudan Malatya; güneyden Kahramanmaraş ve Kayseri; batıdan ise Yozgat illeri ile çevrilidir (Koç ve Sağdıç,2010).

Arkelojik kazılardan elde edilen bulgulara dayalı olarak Sivas'ta ilk yerleşmeler Neolitik Döneme kadar uzanmaktadır. "Yörede yapılan kazılarda bulunan eşyalar, Sivas şehrinin varlığının Taş ve Bronz çağlarına kadar uzandığı fikrini vermektedir. Bu cümleden hareketle Sivas'ın tarihi gelişiminin Roma Devri öncesi Proto-Hititlere uzandığını ifade etmek mümkündür" (Gökbel 1997; Genç 2009).

"Kayalıpınar Ören yeri (Samuha Hitit Kenti) ve Sarissa Antik Şehri Hititlilerin önemli yerleşim alanlarındandır. Kuşaklı Sarissa yerleşiminin en yüksek noktasında ise Helenistik – Roma Çağı tümülüsü bulunmaktadır (Bkz. Sır Küpü). Bu görünümüyle kent, Hitit İmparatorluğu'ndan Roma Çağı'na uzanan krolonolojik bir dizilim göstermektedir (Çayır, 2020).

Sivas şehrine tarihte farklı devletler egemen olmuş ve bu şehre kendine özgü isimler vermişlerdir. Sivas geçmişten günümüze; Sebast, Sipas (Yasak, 1997), Sevasite (Sami, 1996), Kabeira, Megolopo-

Sır Küpü

Tümülüs, bir mezar ya da mezarlık içeren, toprak yığılarak oluşturulmuş tepeciklere verilen addır. https://tr.wikipedia.org

lis, Diospolis, Talaurs (Gökbel, 1997), Danişment ili, Eyalet-Rum, Eyalet-i Sivas (Yasak, 1997) gibi isimlerle anılmıştır. Roma döneminde şehre Sebaste Cilicia, Sebasteia, Megolopolis gibi isimler verilmiştir. Sivas Roma İmparatoru Pompey zamanından sonra Sebastia Megapolis ismini almış ve Sebastia denilmiştir (Ünalan, 1997). Pontus kralı Polemon'un karısı, Roma kralı Augustus'un sevgisini kazanmak ve sadakat ifadesi olarak, şehre Sebastia ismini vermiştir (Hakkı ve Nafiz, 1992). Sivas'a Danişmentliler zamanında Danişment İli, Osmanlılar zamanında ise, Osmanlı idare sisteminde Sivas bir eyalet olduğu için, Eyalet-i Sivas ismi verilmiştir. Sivas ismi nereden geldiğine dair farklı görüş ve rivayetler mevcuttur (Bkz. Bunu Biliyormuydunuz?).

Türkiye Cumhuriyeti'ne kadar, Sivas il topraklarında geçmişten günümüze Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Medler, Persler, Romalılar, Danişmentliler, Selçuklular ve Osmanlı İmparatorluğu vb., devlet, beylik veya medeniyetler hüküm sürmüşlerdir.

"Sultan Alparslan'ın Anadolu'yu fethiyle birlikte Türklerin eline geçerek bugünlere kadar gelen ve hiç bir zaman yabancı bir ülkenin esaretinde kalmayan Sivas, Türk devletleri olarak zamanla Danişmentlilerin, Selçukluların, Kadı Burhanettin'in ve Osmanlıların yönetimine girmiştir. Milli mücadele ile birlikte Sivas'ta Cumhuriyet dönemi başlamıştır" (Ökmen, 1996). (Bkz. Bunu Biliyormuydunuz?).
"Sivas en görkemli dönemini Selçuklular zamanında yaşamıştır. Sivas, Anadolu'da ticaret, ilim ve politik güç açısından Konya'dan sonar ikinci şehir konumundadır. Anadolu Selçuklular zamanında Dârü'l-âlâ (yücelik beldesi) unvanını almıştır (Gökbel, 2004). Sivas, Selçuklular zamanında büyük bir egitim merkezi olmuştur. Basta tıp olmak üzere astronomi ve dini ilimlerde çok sayıda medrese ve ögretim üyesi bulunmaktadır (Yasak, 1997). Çifte minare, Şifahiye, Buruciye ve Gökmedrese gibi devrinin önemli egitim merkezleri bu dönemde inşa edilmiştir (Kılıçoğlu, 1981).

Kent mevdanında bulunan somut kültür varlıkları (Çifte minaret, Şifahiye, Buriciye ve Gökmedrese vb.) şehrin kültür turizm potansiyelini artırmıştır. Bu somut kültür varlıkları ihtişamlı görünümleriyle, Sivas kent meydanını adeta açık hava müzesine dönüştürmüştür (Görsel 1.2). Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerine ait olan somut kültür varlıkları, Türkiye'nin hiç şehir merkezinde göremeceğiniz yakınlıkta yaklaşık 350-400 adımda ziyaret edebilme mesafesindedir. Bu somut kültür varlıkları ile üç medeniyeti'nin (Selçuklu, Osmanlı, Cumhuriyet Dönemi) iklimini teneffüs etme, üç medeniyeti yerinde inceleme, gözlemleme, deneyimleme şansına sahip olabilirsiniz.
(Detaylı bilgi için bkz. bölüm 9).

Bunu biliyor muydunuz?
Sivas isminin nereden geldiğine ilişkin çeşitli rivayetler bulunmaktadır. Bu rivayetlerden **ilki,** Roma Dönemi'nde "**Sebatia**'dan" geldiği yönündedir (Darkkot, 1960). **İkincisi**, şehrin ortasında bulunan çınar ağacının altındaki üç adet su gözünü (kaynağını) anlatan üç göz anlamına gelep "**Sipas**"'tan geldiği yönündedir. "Sipas" ismi zamanla "Sivas" şekline dönüşür (Yasak, 1997). Rivayetlerden **sonuncusuna** göre Farsça'da şükran, minnet ve şefkat anlamına gelen "**Sipas**"tan türetildiği ifade edilmektedir (Ünalan, 1997 ve Genç, 2009).



Görsel 1.2: Sivas Kent Meydanı (URL-1)

Sır Küpü

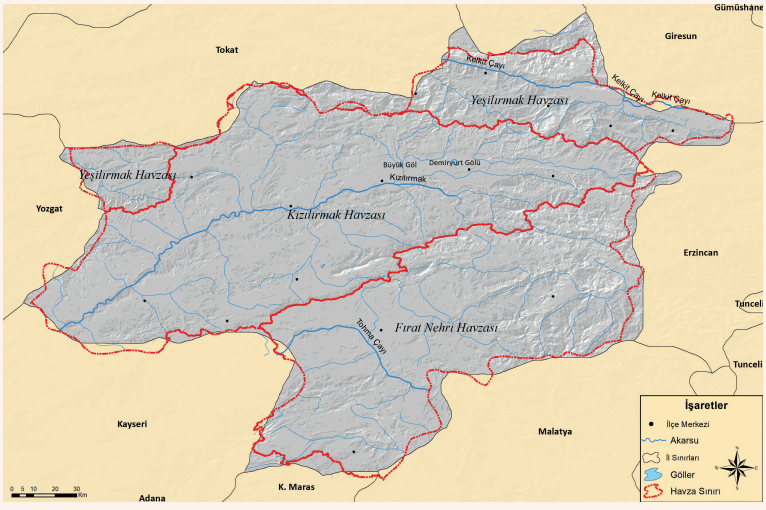
Yerkabuğunun dış yüzeyinde oluşan yerşekillerini, onları oluşturan ve değişikliğe uğratan etken ve süreçleri araştıran, haritalayan bu bilgileri kullanarak toplumun yaşam kalitesine katkı sağlayan bilim dalı. https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr.

Sivas İli, 28.488km² lik alanı ile Konya İli'nden sonra yüzölçüm bakımından Türkiye'nin ikinci bü-yük ilidir. Sivas İl yönetimi, üç farklı akarsu havzasına (Kızılırmak, Yeşilırmak ve Fırat) yayılan arazi varlığına sahiptir.

"Kızılırmak, Yeşilırmak ve Fırat'ın önemli kollarından olan Tohma Çayı, ilin jeomorfolojisini (Bkz. Sır Küpü) şekillendirdiği gibi sosyo-ekonomik yapısınada hayat vermiştir" (Koç, 2022).

Bu havzalardan **ilki Yeşilırmak Havzası**'dır (Görsel 1.3). Bu havza sınırları içerisinde Sivas'a bağlı Koyulhisar, Suşehri, Doğanşar, Gölova, Akıncılar ilçe merkezleri bulunmaktadır.

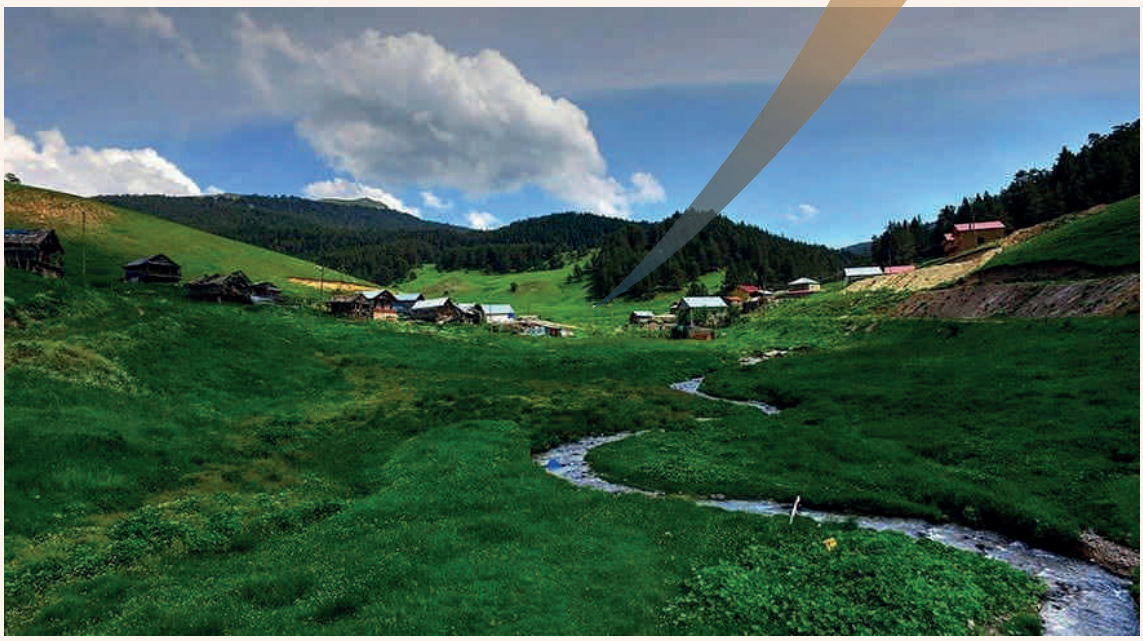
Kuzey Anadolu Fayı (KAF), havzayı ve havzayı çevreleyen dağların (Kızıldağ, Kösedağ ve Giresun Dağları vb.) şekillenmesinde temel belirleyici role sahiptir.



Görsel 1.3: Sivas İl Hidrografya Haritası

Yeşilırmak Havzası'nda yer alan yerleşim yerlerinde Karadeniz geçiş iklim özellikleri görülmektedir. Havza genelinde görülen yağış ve sıcaklık değerleri bitki örtüsü varlığını zenginleştirmiştir. Havza genelinde yer alan yaylalar (Eğriçimen, Sarıçicek, Arpaçık, Kengercik, Söbüce vb.) Karadeniz yaylalarını aratmamaktadır (Görsel 1.4). Yaylalar sahip olduğu soğuk suları, temiz havası, flora ve faunası ile doğa severleri, fotograf tutkunlarını cezbetmektedir. Yaylalarda, trekking, biking, olta balıkçılığı, foto safari ekoturizme yönelik sportif faaliyet ve aktiviteler yapılabilmektedir. Havza genelinde yer alan yaylalarda kamp ve karavan turizmi yapılabilmektedir. Havzadaki doğal varlıklar Sivas İli'nin ekoturizm potansiyelini artırmaktadır.





Görsel 1.4: Eğriçimen Yaylası'ndan Bir Görünüm

Havzalardan, ikincisi, Kızılırmak Havzası'dır. Yukarı Kızılırmak Havzası Kızıldağ ünitesinden başlar, Sivas- Kayseri il sınırına kadar uzanır (Görsel 1.3). Yukarı Kızılırmak Havzası'nda ortalama yükselti 1000 m'nin üzerindedir (Görsel 1.5). Ortalama yükselti, Sivas merkezinden İmranlı ilçe merkezine doğru gidildikçe artar. Kızıldağ, Kösedağ ve Yıldızdağ vb. Yeşilırmak ile Kızılırmak havzalarını birbirlerinden ayıran dağlık ünitelerdir. Tecer, Büyükyılanlı, Gürlevik, Bozbel, Çengenli Dağları da Kızılırmak ile Fırat Havzalarını birbirlerinden ayıran dağlık ünitelerdir (Görsel 1.5).

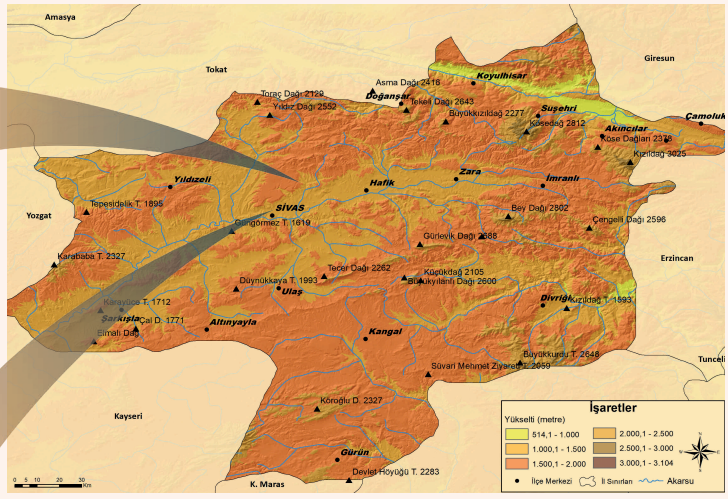


Görsel 1.5a: Yıldız Kış Sporları Kayak



Görsel1.5b: Altınkale Travertenleri

Sivas İli ve Çevresinin Fiziki Haritası



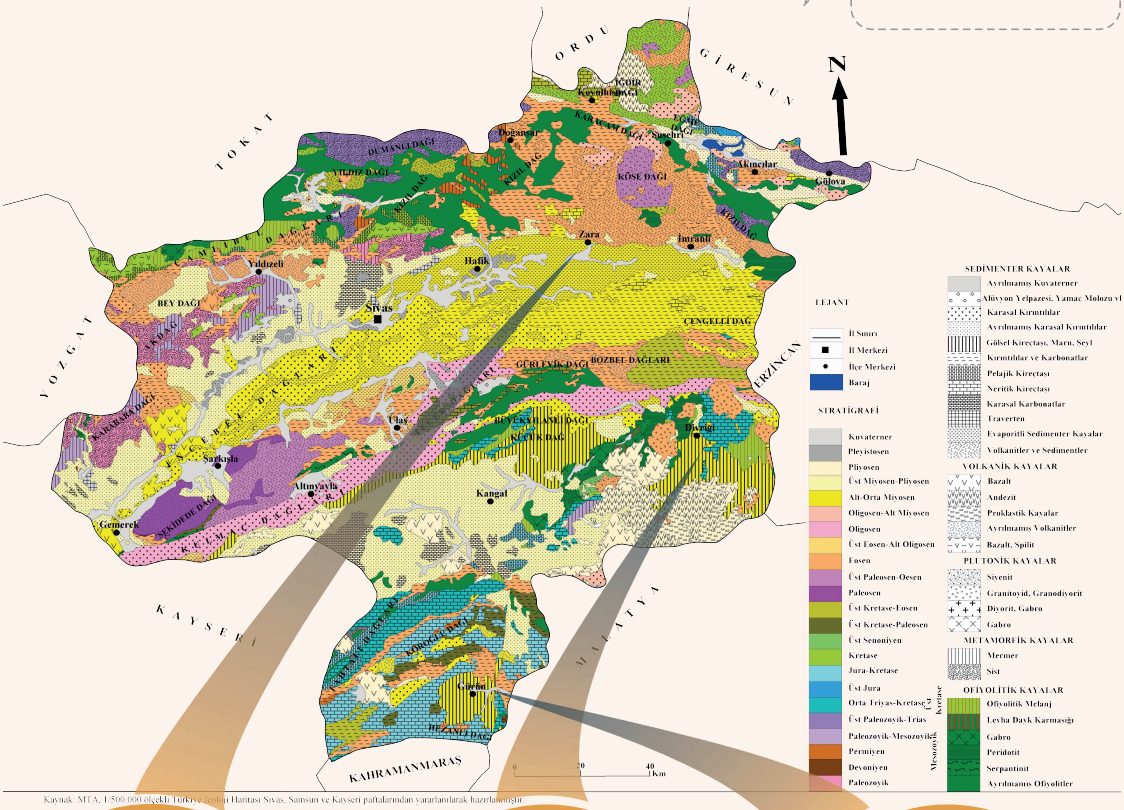
Görsel 1.5: Sivas İli Fiziki Haritası

Bu dağlık üniteler arasında kuzeydoğu – güneybatı yönlü akış gösteren Kızılırmak, kolları ile birlikte Meraküm, Uzunyayla platolarını şekillendirmiştir. Yukarı Kızılırmak Havzası'nda Hafik, Tonus vb. yer yer ovalara da rastlamak mümkündür. "Yukarı Kızılırmak Havzası, İç Anadolu düzlüklerinden (ova, plato vb.) Doğu Anadolu'nun yüksek ve dağlık topografyasına geçiş özelliği gösterir" (Sağdıç ve Koç, 2010). Yukarı Kızılırmak Havzası'nda karasal iklim koşulları yaşanır. Karasallık batıdan doğuya doğru gidildikçe artar. Havza genelinde kış mevsiminde sıcaklıklar 0˚C altına düşmektedir. Yaklaşık 3-4 ayı bulan kar yağışları havzada **kış turizm** potansiyelini artırmıştır. Havzada var olan bu potansiyeli canlandırmak amacıyla, Yıldız Dağı 1625 hektarlık alan 26.07.2010 tarihi ve 27653 sayılı kanun teklif ile "Kış Sporları Turizm Merkezi'ne" dönüştürülmüştür (Görsel 1.5a). (Detaylı bilgi için bkz. bölüm 3).

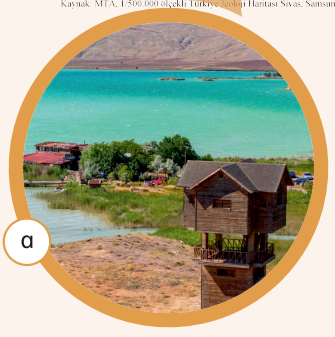
Türkiye'de kış turizmi ile termal turizmi kısa mesafede entegre edebilecek sayılı merkezler bulunmaktadır. Bu merkezlerden ilki Uludağ Kayak Merkezi ile Çekirge Kaplıcalarıdır. İkincisi Palandöken Kayak Merkezi ile Ilıca Kaplıcalarıdır. **Üçüncüsü** ise Yıldızdağ Kayak Merkezi ile Sıcak Çermik'tir. Kış turizmi kapsamına Yıldızdağ Kayak Merkezini ziyarete gelen kayak severlere farklı zorluk seviyelerinde uzun pistlerde keyifli saatler yaşatmakta ve kayak sonrası termal keyfini sürebilecekleri imkânlar sunmaktadır. Sıcak Çermik Mevkisinde Pamukkaleye alternative yükselen Altınkale travertenleri ve yapay gayzerler ziyaretçilerini büyülemektedir. Sivas termal kaynaklar bakımından (Sıcak Çermik, Soğuk Çermik, Kangal Balıklı Kaplıca vb.) önemli bir potansiyele sahiptir. (Detaylı bilgi için bkz. bölüm 4).

İmranlı Zara ilçe sınırlarının kesiştiği nokta yakınlarından başlayarak Sivas Merkez ilçesine kadar uzanan sahada karşımıza Alt – Orta Miyosen dönemli evaporitli sedimanter kayaçlar geniş yer kaplar (Koç ve Diğ., 2018). Evaporitli sedimanter kayaçlar havzada varlığı Hafik, Tödürge gibi karstik göllerin varlığına zemin hazırlamıştır. Bu sulak alanlar kuş gözlemciliğine dayalı eko turizm potansiyeli artırmıştır (Görsel 1.6a). Sulak alanlarda dikkuyruk, çeltikçi, guguk, ibibik, kaşıkçı, kılkuyruk, turna, angut gibi kuşları gözlememek mümkündür. "Sivas İli'nin sulak alanlarında gözlenebilen kuş sayısı 289'dur. Türkiye'de sürekli gözlemlenebilen kuş sayısının %74'üne eşittir" (Asan ve Diğ., 2018).

Görsel 1.6: Sivas İli Jeoloji Haritası



Kaynak: MTA, 1:500.000 ölçekli Türkiye Jeoloji Haritası Sivas, Samsun ve Kayseri pafta larından yararlanılarak hazırlanmıştır.


a


b


c

Sivas İli sınırlarında yer alan gölllerde (Hafik, Tödürge, Lota vb.) su sporları (sörf, kano vb.), balıkçılık, kuş gözlemciliği, trekking gibi çok sayıda eko turizm potansiyeline sahiptir. (Detaylı bilgi için bkz. bölüm 5). Bu havzalardan üçünsü Fırat Havzası'dır. Sivas İl sınırları içerisinde yer alan Tohma Çayı gibi akarsular Fırat Nehrini beslemektedir. Havza içerisinde eko turizm ve spor temelli turizm ve kültür turizm türlerinin potansiyelini artıracak Şuğul Vadisi, Gökpınar Gölü, Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası gibi destinasyonlar mevcuttur (Görsel 1.6b. ve 1.6c).
Gastronomi turizmi kapsamında, lezzet düşkünleri sadece bu destinasyonda tadım yapabilecekleri (Sivas Kebabı, Sivas Köftesi, Pehli, Kelle, Kelle Tatlısı, Hurma Tatlısı, Sivas Etli Ekmeği, Divriği Pilavı vb.) lezzetli, otantik ve modern restoranlarda lezzet deneyimi yaşayabilirler. (Detaylı bilgi için bkz. bölüm 6).

Sonuç olarak; Sivas İli'nde gerek binlerce yıllık kültürel birikim gerekse coğrafi zenginlik (jeolojik, jeomorjolojik, flora ve fauna) ilin turizm çeşitliliğini ve potansiyelini artırmıştır. İl genelinde kültür turizmi, (Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası, Şifaiye, Buruciye, Çifte Minare, Gök Medrese, Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi, Aşık Veysel Müzesi, Muhsin Yazıcıoğlu Anıevi vb.) ekoturizm, (Gürün Gökpınar Gölü, Şuğul Vadisi, Emirhan – Eğribucak Kayalıkları, Doğal Çin Seddi olarak ifade edilen Diş Kayalıkları, Eğriçimen Yaylası vb.), kış turizmi (Yıldızdağ Kayak Merkezi) sağlık ve termal turizm, (Sıcak ve Soğuk Çermik, Altınkale travertenleri, Kangal Balıklı Kaplıca vb.) gastronomi turizmi, (Sivas Köftesi, Sivas Kebabı, Tonus Köfte, Sivas Etli Ekmek, Kelle, Hıngel, Peskütan Çorbası, Bacaklı Kesme Çorba, Sübüra, Divriği Pilavı, İçli Köfte, Madımak, Pehli, Kelle Tatlısı, Kalburabastı, Hurma Tatlısı, Sivas Ketesi ve Katmeri vb.) inanç turizmi ve (Abdulvahabi Gazi Cami ve Türbesi, Şemseddin Sivâsi Türbesi, Ahmet Turan Gazi Türbesi, Ahi Emir Kümbeti, Ulucami vb. ve Aziz Vlas, Hristiyan olan bireyler için) kongre turizmi (4 Eylük Kongre Merkezi vb.) gibi çeşitli turizm türleri bulunmakta ve her geçen gün gelişim göstermektedir.

1.2.Sivas İli'nin Turizm Altyapısının Değerlendirilmesi

Düşük ulaşım maliyeti, kısa seyahat mesafesi ve erişilebilirlik ziyaretçilerin seyahat motivasyonlarını ve gidecekleri destinasyonlarla ilgili karar alma süreçlerini önemli ölçüde etkilemektedir (Osei, 2022). Bu kapsamda Sivas İli'nin ulaşılabilirliği, görünürlüğü ve erişilebirliği özetle turizm altyapısını değerlendiğimizde; Sivas Şehir merkezinden, Kara, demir ve havayolları ile ülke içerisindeki diğer yerleşim merkezlerine kolaylıkla ulaşım sağlanabilmektdir (Görsel 1.7). Sivas, D-100 ve D-200 Karayolları ile batı – doğu uzantılı ulaşım güzergahının ve D-850 Karayolu ile de Doğu ve Orta Karadeniz'in Çukurova'ya bağlantı güzergahı üzerinde yer alır. Bu konumsal avantaj, il merkezinde yer alan destinasyonların doğu batı yönlü ve kuzey ve güney yönlü ulaşımı desteklemekte ve kolaylaştırmaktadır. Sivas şehir merkezinden hızlı demiryolu ile yaklaşık 2 saat 30 dakikada Ankara'ya ve her gün aktarmasız olarak yaklaşık 7 saat 10 dakikada İstanbul'a ulaşmak mümkündür. Hergün düzenli olarak Sivas- İstanbul ve haftanın belirli günlerinde Sivas-İzmir karşılıklı seferler düzenlenmektedir.

Dr. Adem UZUN



Turizmde görünürlük, UNESCO Dünya Mirası (Bkz. Sır Küpü), Cittaslow (Bkz. Sır Küpü), Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO)'nin En İyi Turizm Köyleri (Bkz. Sır Küpü) listelerine girmekle ve Coğrafi İşaretli Ürün Sayısını artırmakla mümkündür. Bu mihvalde Sivas İlinin turizmde görünürlük potansiyeli değerlendirdiğimizde; UNESCO Dünya Miras listesine Türkiye'den giren ilk turistik ürünün (Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası) ilimizde olması, ilin turizm görünürlüğüne katkı sunmaktadır. Ancak bu turistik ürüne ulaşılabilirliğini mukayese ettiğimizde üzülerek ifade edilmeli ki kolay, hızlı ve konforlu ulaşımdan şuan için söz edilemez. Bu konuda konforu ve mesafe süresini kısaltacak projelere ihtiyaç duyulmaktadır. Şu ana kadar Cittaslow (Bkz. Sırküpü) ve Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütünün En İyi Turizm Köyleri (Bkz. Sırküpü) listesinde giren turistik bir destinasyonumuz bulunmamaktadır. Tavsiyemiz bu konuda ortak birliktelikle hazırlanacak turizm projeleri ile belirtilen platformlarda görünürlüğün sağlanması, ilin turizm potansiyeli olumlu yönde kazanımlar sağlayacaktır.

Sivas; 2025 yılında 9.112 yabancı, 262.548 yerli olmak üzere toplam 271.660 turisti konaklama tesislerinde ağırlamıştır (Tablo 1.1) İlimizde konaklayan ziyaretçi sayımızın son yirmibeş yılını genel hatları ile değerlendirecek olursak; düzenli bir artış olmasa da genel bir artıştan söz edilebilir. Son yirmiş beş yılında ilimize gelen ziyaretçi sayısı yaklaşık 12,5 kat artmıştır (Tablo 1.1). 2025 yılında ortalama geceleme 1,57 gün olarak gerçekleşirken, ortalama tesis doluluk oranı ise % 33,47 olarak hesaplanmıştır. Bu verilere dayalı olarak, ilin turizm tür çeşitliliği, ulaşılabilirliği, görünürlüğü dikkate alındığında, Sivas'ın turizm potansiyelinin ve Türkiye turizmine katkısını artırmak kurumların (Sivas Valiliği, Sivas Belediyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi vb.) gerçekleştireceği ortak projelerle olabilirliği oldukça yüksektir.

Sır Küpü

Cittaslow, 1999 yılında İtalya'da kurulmuş uluslararası bir belediyeler birliğidir. Kelime kökeni İtalyanca "Città (Şehir)" ve İngilizce "Slow (Yavaş)" kelimelerinin birleşmesiyle türetilen "Cittaslow", "Sakin Şehir" anlamında kullanılmaktadır. Cittaslow hareketinin kuruluş amacı kentlerin kendi kimliklerine sahip çıkarak küreselleşme sonucu ortaya çıkan kentlerin birbirine benzemesine, aynılaşmasının önüne geçilmesidir. Kentlerin yönetilirken yerel yemeklerine, yöresel mimarisine, geleneklerine, göreneklerin, zanaatlarına, esnafına sahip çıkılması ve desteklenmesi, birliğin üye kentler için ortaya koyduğu kriterler vasıtasıyla sağlanmaya çalışılmaktadır. Böylelikle kentlerin turizm gelirlerinin artırılması, bilinirliğinin canlandırılması hedeflenmektedir. https://tr.wikipedia.org

Bunu biliyor muydunuz?

2026 yılı itibari ile 22 turistik ürünümüzün coğrafi işaretle tescillendiğiniz biliyor muydunuz?

Sır Küpü

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü turizmi kırsal kalkınma, dönüşüm ve toplum refahı içinpozitif bir güç haline getirme hedefi ile 2021 yılında "BMDTÖ En İyi Turizm Köyü" Girişimini başlatmıştır. "En İyi Turizm Köyü"program çerçevesinde Üye Devletler, enfazla 15.000 nüfuslu,tarım, ormancılık, hayvancılık ve balıkçılık gibi geleneksel faaliyetlerin yürütüldüğü, geleneksel yaşam tarzını ve değerlerini sürdüren yerleşmleri bu kapsamda değerlendirmeyi amaç edinen teşvik programıdır. https://disiliskiler.ktb.gov.tr

Tablo 1.1: 2000-2025 Yılları Arası Bakanlık Belgeli Tesislerde Konaklama Sayıları

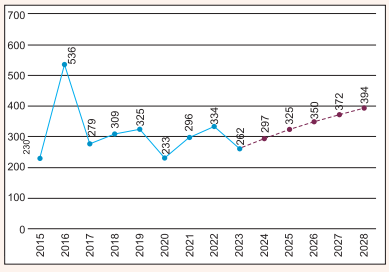
Yıl	Konaklayan Kişi Sayısı			Ortalama Kalış Süresi			Doluluk Oranı (%)		
	Yabancı	Yerli	Toplam	Yabancı	Yerli	Toplam	Yabancı	Yerli	Toplam
2000	307	21364	21671	1,2	1,2	1,2	0,22	15,15	15,37
2001	1009	30747	31756	1,5	1,8	1,8	0,92	33,45	34,37
2002	1028	35994	37022	1,3	1,8	1,8	0,84	40,95	41,78
2003	829	52135	52964	1,6	1,8	1,8	0,74	52,85	53,60
2004	1353	51424	52777	1,7	1,8	1,8	1,29	51,53	52,82
2005	1735	52624	54359	1,3	1,8	1,8	1,17	49,63	50,81
2006	1510	38531	40041	1,3	1,6	1,6	1,07	32,81	33,88
2007	1420	46157	47577	1,3	1,8	1,8	0,94	32,42	26
2008	2306	54261	56567	1,3	1,9	1,8	1,44	45,01	46,45
2009	1578	51174	52752	1,3	1,8	1,8	1,06	48,09	49,15
2010	2447	59756	62203	1,3	1,7	1,7	1,48	48,23	49,72
2011	998	68578	69576	1,5	1,7	1,7	0,71	56,06	56,76
2012	3313	69413	72726	2,1	1,6	1,6	2,74	44,29	47,02
2013	446	73137	73583	1,3	1,7	1,7	0,24	52,37	52,61
2014	657	78025	78682	1,8	1,6	1,6	0,49	52,32	52,82
2015	1030	96539	97569	1,6	1,3	1,3	0,62	47,14	47,76
2016	1135	119957	121092	2,1	1,3	1,3	0,84	54,15	54,98
2017	1208	72682	73890	1,73	1,34	1,34	0,69	32,06	32,74
2018	2264	92127	94391	1,53	1,41	1,41	0,76	28,48	29,24
2019	3339	111227	114566	1,7	1,45	1,45	0,99	28,19	29,19
2020	723	70126	70849	2,18	1,65	1,65	0,27	20,09	20,36
2021	1696	91271	92967	1,77	1,55	1,56	0,63	29,57	30,2
2022	6927	167121	174048	2,06	1,47	1,49	1,74	30,02	31,76
2023	10126	262468	272594	3,11	1,53	1,59	1,97	25,14	27,11
2024	12022	305819	317841	2,51	1,49	1,53	1,89	28,52	30,4
2025	9112	262548	271660	2,4	1,5	1,57	2,22	31,25	33,47

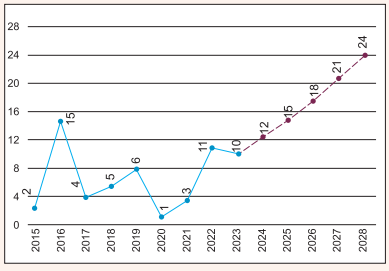
Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı -2026

Tablo 1.2: Bakanlık ve Belediye Belgeli Konaklama Sayısı ve Bakanlık Belgeli Yiyecek-İçecek İşletme Sayısı

Yıl	Bakanlık Belgeli Konaklama		Basit Konaklama (Belediye Belgeli)		Turizm İşletme Belgeli Restoran ve Kafeterya	
	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı	Tesis Sayısı	Kapasite
2006	6	541	41	2083	-----	-----
2010	6	585	45	2231	1	110
2015	8	757	65	4431	1	110
2017	9	843	56	3328	1	110
2019	16	1648	56	4231	1	110
2022	16	1648	56	4045	1	110
2023	22	1891	47	2670	1	110
2024	24	1940	47	2670	1	110
2025	25	1918	42	2374	1	110

Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı -2026





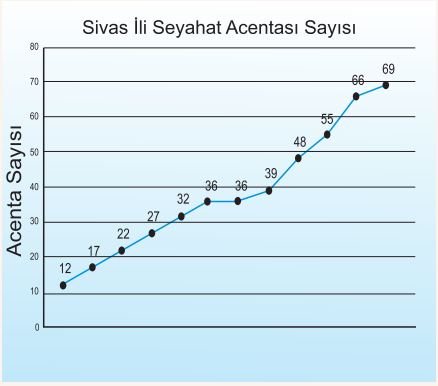
Grafik 1.1: Sivas'ın ağırladığı yabancı (sol) ve yerli (sağ) turist sayısı ve tahminler (bin kişi) *Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.*

Tablo 1.1 incelendiğinde, yerli ve yabancı konaklayan turist sayısı artmasına rağmen, konaklama işletmelerinde doluluk oranın düşmesinin temel nedeni artan konaklama işletme sayısı ve yatak kapasitesinin artmasına bağlanabilir (Tablo 1.2). Yıllar itibari ile Bakanlık Belgeli konaklama tesisi sürekli bir artışı söz konusudur. Basit konaklama da tesislerinde artış ve azalışlar söz konusudur. Basit konaklama tesislerinden nitelikleri iyileştirilenlerden bazıları, bakanlık belgeli işletmelere dönüştürülmüştür. 2025 yılında toplam konaklama sayısı 67, yatak kapasitesi 4292'dir. Turizm işletme belgeli restoran ve kafetarya sayısının azlığı dikkat çekmektedir (Tablo 1.2). Turizm

Geliştirme Ajansı (TGA)'nın Sivas ili Turizm Tanıtım ve Geliştirme Yol Haritası 2025 yılı raporuna göre, 2025 yılında yaklaşık 300 bin ziyaretçiyi ağırlayan Sivas ilinin 2028 yılı hedefi, yabancı turist için yaklaşık 24 bin kişi ve yerli turist için yaklaşık 394 bin kişi olmak üzere 418 bin ziyaretçi olarak hesaplamıştır (Grafik 1.1).

Turizm Geliştirme Ajansı (TGA)' nın Sivas ili Turizm Tanıtım ve Geliştirme Yol Haritası 2025 yılı raporuna göre, Sivas ili için yabancı turist için yaklaşık 3,1 milyon ABD doları, yerli turist için 36,9 milyon ABD doları olmak üzere yaklaşık toplam 40 milyon ABD dolardır (Grafik 1.2) Sivas Turizm Tanıtım ve Geliştirme Yol Haritası kapsamında ilin tesise gelişte 2028 yılı turist sayısı hedefi, yabancı turist için yaklaşık 24 bin kişi ve yerli turist için 394 bin kişi olmak üzere toplamda yaklaşık 418 bin kişi; turizm geliri hedefi ise yabancı turist için yaklaşık 7,2 milyon ABD doları ve yerli turist için 89,9 milyon ABD doları olmak üzere toplamda yaklaşık 97,1 milyon ABD doları olarak tespit edilmiştir (Grafik 1.2).

İl genelinde kokartlı rehber sayısı 8'dir. Acenta sayısı ise yıl bazında artış göstermektedir (Grafik 1.3). 2026 yılı itibari ile il genelinde 69 seyahat acentası il ve Türkiye turizmine hizmet verkmektedirler. Sivas İli Müze Varlığı açısından da (Sivas Arkeoloji Müzesi, Atatürk ve Kongre Müzesi, Sivas Şehir Müzesi, Sivas Savaş Atları Müzesi, Bir Zamanlar Selçuklu Müzesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Üniversite Tarihi Müzesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Üniversite Tarihi Müzesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gastronomi Müzesi vb.) zengindir.



Grafik 1.3: İl Genelinde Faaliyet Gösteren Acenta Sayısı. *Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı – 2026.*

1.3. Sivas İlinin Turizm Sorunları ve Olası Çözüm Önerileri:

Sahadan elde edilen gözlem ve görüşmelere dayalı olarak, Sivas İlinin turizm gelirlerinin artırılmasına ilişkin olası çözüm önerileri şu şekilde sıralanabilir:

Tablo 1.3: Turizm Endüstrisini Oluşturan Sektörler ve Faaliyet Alanları

Sektör	Faaliyet Alanları
Konaklama	Otel, motel, pansiyon, misafirhane vb.
Ulaşım ve Seyahat Organizasyonu	Kara, demir, hava ve deniz yolu ulaşımı, seyahat acenteleri, tur operatörleri
Yeme – İçme Hizmetleri	Restoran, Kafeterya, Bar ve Gazinolar vb.
Eğlence	Tiyatro, müze ve sanat galerileri, ulusal parklar, hayvanat bahçeleri, botanik bahçeleri
Parakende Ticaret	Hediyelik ve anı eşya satıcıları

Tablo 1.3'te turizm endüstrisini oluşturan sektörler ve faaliyet alanlarından bazıları yer almaktadır. İlimiz potansiyelini değerlendirdiğimizde bakanlık belgeleri konaklama işletme sayımız 25'tir. Bu konaklama işletmelerinin çoğunluğu yatak kapasite sayısı 50'nin altındadır. Kitle turizm kapsamında gruplar halinde yapılan konaklamalarında aynı yerde yapılancak konaklamalarda bu düşük kapasite zaman zaman problem teşkil edebilmektedir. İl genelinde 4 ve 5 yıldızlı ve yatak kapasitesinin 50'nin üzerinde olduğu konaklama işletme sayılarının artırılması önem arz etmektedir. İl genelinde bakanlık belgeli yiyecek işletme sayısı 1 tanedir. İlimizde faaliyet gösteren bu sektördeki işletmelerde bu sayısının artırılması önem taşımaktadır.

- İl genelinde eğlence alanında faaliyet gösteren, botanik ve hayvanat bahçelerinin eksikliği hissedilmektedir.

- İl genelinde faaliyet gösteren konaklama işletmelerin doluluk oranı %30 düzeyindedir. Bu rakamlar işletmelerin sürdürülebilirlik konusunda rantabl olmadığını göstermektedir. Bu oran, konaklama işletmelerinde turizmde nitelikli personel çalıştırılamamasında önemli bir sebep olarak ifade edilebilir. Konaklama işletmelerinde yabancı turistlerle iletişim sorunun çözecek ve turiz eğitimi almış deneyimli personel sayısının artırılması ivedikle önem taşımaktadır. Bu kapsamda, yılın tamamına yayılan konaklama sayısının artırılması konusunda kongre, termal, kış, kültür, sport vb. turizm türlerinde daha güçlü organizasyonlara ihtiyaç duyulmaktadır.

- Online platformlardan teyite muhtaç bilgilerle Sivas turizm ürünleri gönüllü turizm elçileri ile Sivas'a ilk defa gelen ziyaretçilere tanıtılmaya çalışılmaktadır. Sivas' a gelen ziyaretçilere, kültür turizmden eko turizme, eko turizmden termal ve kış turizmine, termal ve kış turizminden gastronomi ve inanç turizmine varıncaya kadar Sivas turizmini, turist gözünden ifade edebileceğimiz ve ortak turizm dili geliştireceğimiz dijital ve basılı materyallere ihtiyaç duyulmaktadır. Okumakta olduğunuz bu eser ile bu sorunu çözmeyi amaç edinmektedir.

- Sivas gibi ziyaretçi sayılarının milyonlara ulaşmadığı (Bkz Tablo 1) az bilinen turizm destinasyonlarında, ziyaretçilerin bölgede kalış sürelerinin uzatılması, il genelindeki turizm faaliyetlerinin dört mevsime yayılması ve turizme bağlı gelirlerin artırılmasında rotaların oluşturulması ve planlaması nihai bir hedeftir. Sivas için şuana kadar planlı bir rota planlaması ve rota oluşturulamamıştır. İlk defa bu eserde rota planlamasına yer verilmiştir (Detaylı bilgi için bkz. bölüm 2). Yakın vadede ilimize gelen ziyaretçi sayısı artırılması isteniyorsa; turizm rotaları oluşturularak ziyaretçilerin seyahat öncesi, sırası ve sonrası istek ve ihtiyaçları doğrultusunda turizm rotaları güncellenmelidir. Güncellenen turizm

rotaları ile Türkiye genelinde faaliyet gösteren seyahat acentalarıyla iletişime geçilmeli ve onların desteği ile periyodik ve düzenli tur planlamaları yapılmalıdır.

- İl genelinde kokartlı turist rehber sayısı 2026 yılı itibari ile 8 kişidir. Bu sayı oldukça yetersizdir. İl genelinde ortak dille Sivas turizmine hizmet edebilecek rehber sayısının artırılması elzemdir. Bu sorunun kalıcı çözümü, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde YÖK (Yüksek Öğretim Kurumu) onaylı Turizm rehberliği bölümüne öğrenci alımının gerçekleştirilmesiyle sağlanabilir.

- İl genelinde akıllı turizm uygulamaları oldukça sınırlıdır. Sanal, artırılmış gerçeklik ve 3D haritalama uygulamaları kullanılarak ziyaretçi potansiyeli yüksek turistik ürünlerin (Şifaiye, Buruciye, Çifte Minare, Gök Medrese, Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi vb.) ziyaretçiler tarafından sanal izlenebilmesi için sanal tur fırsatı oluşturulmalıdır. Ziyaretçi potansiyeli yüksek turizm ürünlerinin belirli noktalarına karekod uygulamaları geliştirilmeli ve böylelikle bireysel ve grupla ziyarete gelen turistlerin bu uygulamadan yararlanmalarına olanak sunulmalıdır. Hazırlanan içeriklerin farklı dil seçeneği opsiyonu kullanılmalıdır.

- Kadim şehir Sivas'ta turizmde beş duyu ile (Gör, dokun, tat, dinle ve kokla) hali hazırda ziyaretçilerine deneyimleme fırsatı sunacak turizm ürünlerine sahiptir. Sivas'ta Gör'meye (Gökmedrese Şifaiye Medresesi ve Darüşşifası, Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi, Divriği Ulucami ve Darüşşifası, Ulucami, Sarissa Antikşehir), dokun'maya (Sivas El Halısı, Sivas Bıçağı, Sivas Kemik Tarağı vb.), tat'maya (Sivas Kebabı, Sivas Köftesi, Kelle Tatlısı, Divriği Pilavı vb.), dinle'meye (Aşıklar Atışması, Sivas Türküleri, Sivas Halk Oyunları vb.) ve kokla'maya (Vadi ve yaylarındaki yöreye özgü endemik bitki türleri vb.) özgü deneyimsel ürünleri bulunmaktadır. Ancak bu deneyimsel ürünleri birlikte turistelerin hizmetine sunacak geniş çaplı bir mekan veya destinasyona ihtiyaç bulunmaktadır. Sivas Belediyesi tarafından deneyimsel destinasyon geliştirme yaklaşımı doğrultusunda hayata geçirilen Kızılırmak Projesi, 684 bin metrekarelik bir alan üzerinde 4 etap şeklinde tasarlanmıştır. Proje, Kızılırmak Nehri çevresini ziyaretçilere çok boyutlu deneyimler sunan bir destinasyona dönüştürmeyi ve aynı zamanda Sivas'ın sosyal, kültürel, sportif ve turistik yaşamının önemli bir çekim merkezi hâline getirmeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda çeşitli rekreasyon alanları, sosyal yaşam mekânları ve turistik çekim unsurlarının oluşturulması planlanmıştır. Projenin altyapı çalışmalarına 2025 yılında başlanmış olup uygulama süreci günümüzde halen devam etmektedir.

KAYNAKÇA

Alaeddinoğlu, F. (2008). Sivas Kentinde Halkın Turiste ve Turizme Bakışı, Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi 5(2):1-23.

Alaeddinoğlu, F. (2008). Sivas Şehrinde Turizm Altyapısı ve Kentsel Altyapının Turizmi Destekleme Düzeyi, Doğu Coğrafya Dergisi, 13(20):301-326).

Akbulut, G. (2009). Sivas Şehri'nin Tarihi Coğrafyası, C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi, 35 (2): 212-222.

Akpınar, E. & Akbulut, G. (2007). Hafik Gölü ve yakın çevresinin turizm olanakları. Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi Cilt 9, Sayı 1, 1-24

Arınç, K. (2001). Tatvan şehri kuruluşu, gelişmesi ve fonksiyonları.Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları.

Asan, H., Yakın, M.H. ve Şimşek, E. (2018). Sivas İli Kuş Gözlem Potansiyelinin Değerlendirilmesi, Akademik Araştırmalar Dergisi, s:74, s:630-655.

Balıkçı, N. ve Çınar Öz, D. (2018). Ekonomide Turizm Sektörünün Yeri ve Önemi: Sivas İli Bağlamında Bir Değerlendirme, CÜ Sosyal Bilimler Dergisi, 42(1):69-85.

Çayır, Ü. (2020). Tarih, Sanat ve Kültür, Kavak, K.Ş., (Editör), Sivas Atlası, s:117-197, Sivas: SVS Yayınları.

Darkot, B. (1960). İslam Ansiklopedisi, Sivas Maddesi, C. X, İstanbul.

Genç, E. (2009). Salnamelere Göre Sivas Vilayetinde Dini ve Sosyal Yapı, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Dinler Tarihi Bilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.

Gökbel, A. (2004). İnanç Tarihi Açısından Sivas, İstanbul.

Karaca, Ş.,Özkan Önem, E. ve Yıldız, M. (2022). Sivas İli'nin Turizm Potansiyeli Üzerine Nitel Bir Araştırma, IV. International Ankara Multidisciplinary Studies Congress, 29-31 July, Ankara.

Kılıçoğlu, S. (1981). Büyük Lügat ve Ansiklopedisi, C.XI, İstanbul.

Koç, H. (2022). Sivas Mutfağının Temel Özellikleri (Edt. Yıldız ve Koç, Uygulamalı Sivas Mutfağı içinde birinci bölüm), s:10-20, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları, Sivas.

Koç, H., Doğru, D. ve Han, E. (2018). Yukarı Kızılırmak Havzası'nda Irmak Sularının Tarımda Sulama Amaclı Kullanım Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Türk Coğrafya Dergisi, Sayı:70, s:57-70.

Koç, H. ve Sağdıç, M. (2010). Göç Hareketinin Nüfusun Cinsiyet ve Yaş Grubu Üzerine Etkisi (Sivas Örneği), Marmara Coğrafya Dergisi, Sayı:22, s:295-324.

Osei, B. A. (2022). Travel to Emerging Tourist Destinations: Motivations and Decision-Making Processes. In I. Mensah, K. Balasubramanian, M. R. Jamaluddin, G. Alcoriza, V. Gaffar, & S. M. Rasoolimanesh (Eds.), Marketing tourist destinations in emerging economies (ss. 101-120). Springer Nature Switzerland AG. https://doi.org/10.1007/978-3-030-83711-2_5

Ökmen, M. (1996). Sivas'ta Kentsel Gelişme, C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 2(1):239-264.

Sağdıç, M. ve Koç, H. (2010). Yukarı Kızılırmak Havzası'nın İklimi, Türk Coğrafya Dergisi, Sayı: 58, s:1-20.

Şemsettin, S. (1996). Ka'mus-ul A'lam II, C.IV, İstanbul 1311.

TGA (2025). Sivas Tanıtım ve Geliştirme Yol Haritası, Kapadokya Üniversitesi, Nevşehir. (Sosyal ve Stratejik Çalışmalar Uygulama ve Araştırma Merkezi Katkılarıyla Hazırlanmıştır.)

Tunçdilek, N. (1986). Türkiye'de Yerleşmenin Evrimi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.

Paksoy, M., ve Akkurt, A. (2015). Termal turizm açısından Sivas sıcak çermik kaplıcası. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 5 (2), 77-83.

Ünalan, S. (1997). XX. Yüzyıl Sivas Tarihi ve Günümüz İnanç Coğrafyası, İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Malatya.

Yasak, İ. (1997). Sivas İli, Sivas.

Yıldız, A. ve Koç, H. (2022). Uygulamalı Sivas Mutfağı, Sivas: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.

Internet Kaynakları

URL 1 www.sivas.bel.tr



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



2.BÖLÜM

TURİZM ROTALARI

Hakan KOÇ[1]

[1] Prof. Dr.
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği
ABD/ Sivas,
hakankoc@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-6840-7702

Prof. Dr. Hakan KOÇ

TURİZM ROTALARI

2.1. GİRİŞ

Sizlerde yaptığınız seyahat veya gezi sonrası, "Keşke şelale, vadi, göl gibi doğal mirası veya cami, klise gibi kültürel mirası ziyaret etseymişiz. Çokta yakınmış. Gidip görenler övgüyle bahsediyorlar," "Oraya kadar gidip te yöresel lezzeti tatmadan geldik. Tadım yapanlar yok bir böyle bir lezzet diyorlar" vb. hayıflanmaları yapıyor musunuz? Bu tür hayıflanmaların en önemli nedeni, turistin sınırlı bütçe ve zamana sahip olmasıdır. Benzer bir sorunu Vansteenwegen ve arkadaşları (2011), "Bir turist, Paris, Barselona veya Londra gibi büyük şehirlere yaptığı şehir gezisi sırasında her turistik yeri ziyaret etmek istiyorsa, önemli miktarda zamana ihtiyaç duyar. Ancak çoğu turistin sınırlı zamanı ve bütçesi vardır ve bu nedenle ziyaret edilecek en ilginç yerleri seçmek zorundadırlar. Ziyaret edilecek ilgi noktalarını seçer ve mevcut zamanı ve farklı ilgi noktalarının açılış saatlerini dikkate alarak aralarında bir rota planlarlar" şeklinde ifade etmektedir.(Bkz Bilgi Küpü).

Turizm deneyimi, turist memnuniyeti üzerinde büyük bir etkiye sahiptir ve bu nedenle turistler, turun turizm deneyimi faydasına daha fazla dikkat ederler. Buradaki sorun, turistlerin cazibe merkezi tercihlerini, zamanlarını ve maliyet bütçelerini dikkate alarak turizm deneyimi faydasını en üst düzeye çıkarmak için tur rotasının nasıl planlanacağıdır? (Xiongbin ve Diğ.,2017).

Bilmedikleri yerleri ziyaret eden turistler, gezilecek yerler (müze, galeri, cami, klişe, göl, vadi vb.), seyahat sırasında yapılacak aktiviteler, müze, galeri gibi turistik mekânların açılış ve kapanış saatleri, bir yerden başka bir yere nasıl gidebilecekleri, bir destinasyonda nerelerde konaklayabilecekleri ve yemek yiyebilecekleri restoranlara ilişkin detayları bilmek ister. Bu detayların bilinmesi turistin ilk defa ziyaret ettiği destinasyona ilişkin memnuniyetini artırır. Tüm bu planlama ve turist memnuniyetinin sağlanması ancak iyi hazırlanmış bir tur rota planlamasıyla mümkündür.

Bilgi Küpü

Turistlerin bir yerdeki turistik ürünleri belli sıra ile deneyimlemelerine olanak sağlayan mekânsal organizasyon rota olarak ifade edilir. Eğer bu rota, bir döngü şeklinde başladığı yerde bitiyorsa "tur" olarak isimlendirilir.
Turizm rotaları, turistik cazibe merkezlerini birleşik bir tema altında bir araya getiren, cazibe merkezlerindeki hareketliliği optimize ederek yerli halk ve turist memnuniyetini artırmayı amaçlayan mekâna yönelik planlama organizasyonudur.
Mutana ve Mukwada (2020), rotayı, yerel turizmi teşvik etmek için bir dizi cazibe merkezini birbirine bağlayan ve turistleri bir yerden başka bir yere seyahat etmeye teşvik eden bir planlama olarak tanımlar.

Rota, turistik yerleri, farklı lokasyonlardaki destinasyonları birbirlerine bağlayan bir seyahat biçimidir. Rota, doğal ve kültürel mirası koruyan ve bu mirasların sosyal, ekonomik ve kültürel kalkınmayı teşvik eden mekânsal planlama aracıdır. "Turistik rotalar, varış noktalarına, cazibe merkezlerine veya aktivitelere ulaşmak ve bunları geliştirmek için önemli bir kaynak olarak görülür" (Bruwer,2003, Vada ve Diğ., 2003). Rotalar turistik deneyimlerin merkezinde yer alır.

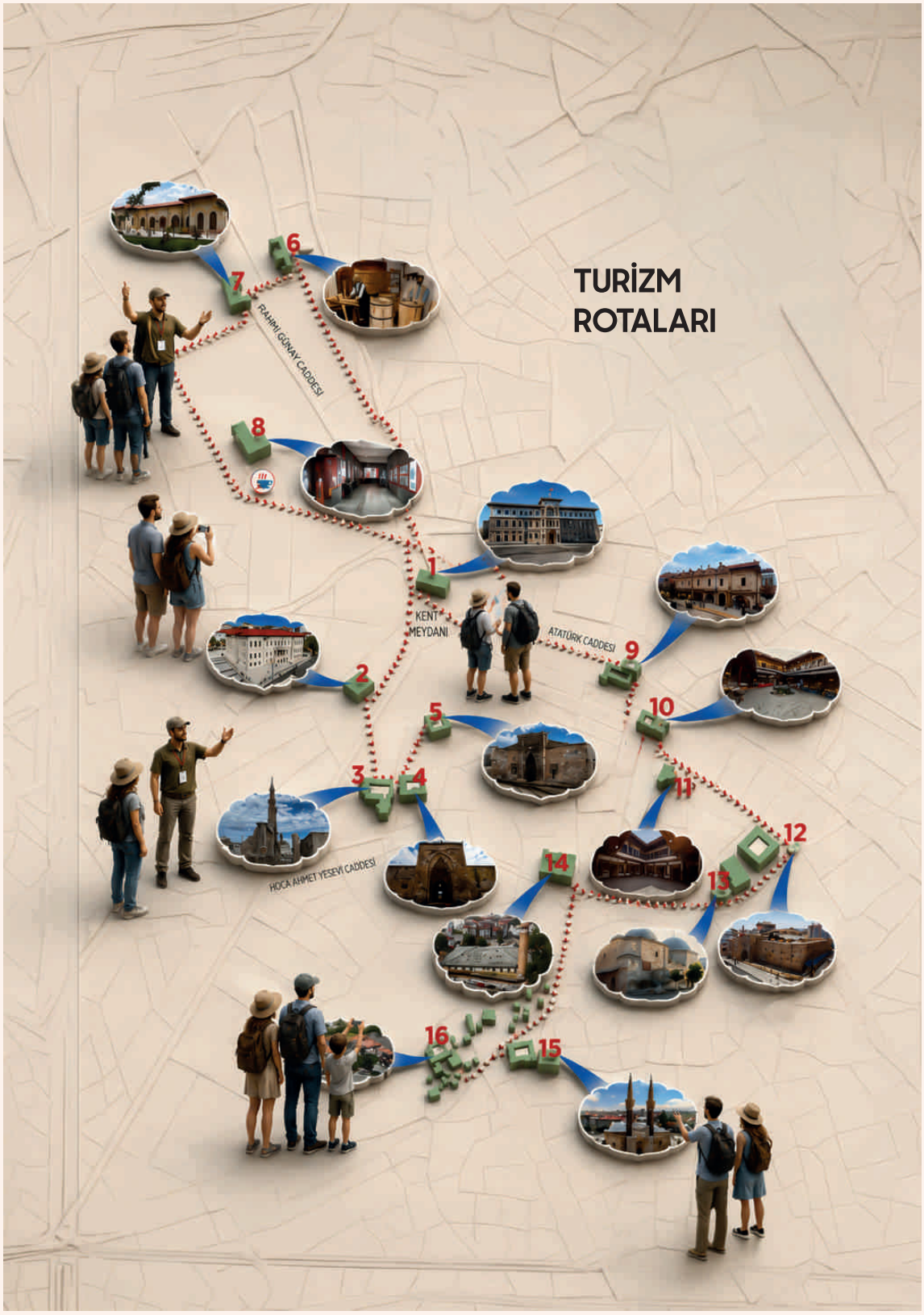
Turizimde rotalar, mekânsal ölçeğe (yerel-bölgesel-ulusal-uluslararası), tematik özelliklere (dini, tarihi, kültürel vb.) ve ulaşım türlerine (bisiklet, atlı tur, yürüyerek vb.) göre farklılık gösterebilir (Dinu ve Cioaca, 2008, Murray ve Graham 1997, Vada ve Diğ., 2003).

Son yıllarda özellikle popüler turizm destinasyonlarında turizm rotaları, yeni cazibe merkezlerini oluşturması, turistik ürünü çeşitlendirmesi, turist memnuniyetini artırması, turist yoğunluğunu dağıtarak destinasyonun taşıma kapasitesini artırması, turistlerde birden fazla gecelik konaklamalarına ilişkin istek oluşturması vb. sebeplerle hızla çoğaldı.

Artan teknolojik gelişmelerle birlikte insanların gezip gördükleri yerlere ilişkin tecrübe ve görüşlerini çevrimiçi olarak diğer insanlara aktarması kolaylaşmıştır. İnsanların yeni yerler görme arzusu ve tecrübe etme isteğinde önemli miktarda artış yaşanmış ve turizm aktivitelerinde rota ihtiyacı doğmuştur. Bu nedenle kültür rotaları, gastronomi rotaları, yeşil rotalar vb. birçok turizm rotası oluşturulmaktadır. Rotaların oluşturulmasında insanların beğeni ve tecrübeleri de dikkate alınmaktadır (Vural, 2024).

Turizm rotalarında temel amaç; her türlü alansal, noktasal ve çizgisel ölçekte turistik değer ve etkinlikleri birbirine bağlayarak bir bütünlük sağlamak ve turizmi çeşitlendirerek noktasal alandan genele yaymak suretiyle daha cazip hale getirmektir (Akın ve Gül, 2020).

Özetle; turizmde rota, turistik ürünleri ön plana çıkaran, doğal ve beşeri kültür varlıkları korumayı teşvik eden, farklı turistik ürünlerin bulunduğu destinasyonları birbirine bağlayan, turistlerin destinasyonlar arası mutlu ve güvenli seyahat etmesini sağlayan, konaklama gün sayısını artırarak yerel ekonomiyi destekleyen mekâna dayalı organizasyondur (Görsel 2.1).


TURİZM
ROTALARI
RAHMİ GÜNAY CADDESİ
KENT
MEYDANI
ATATÜRK CADDESİ
HOCA AHMET YESEVİ CADDESİ
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

Rota oluşturmanın katkıları şu şekilde özetlenebilir:

Rotalar, turistik çekiciliği artırır. Tek başına yeterince dikkat çekmeyen turistik ürün veya ürünler rota sistemi organizasyonuyla daha güçlü destinasyon ürününe dönüşebilmektedir.

•Rotalar, turistlere daha fazla deneyim sunduğundan dolayı turistlerin destinasyonda kalış süresi artar. Destinasyonda konaklama gün sayısının artmasına bağlı olarak, yeme-içme ve alış-veriş harcamaları gibi kalemlerde artış beklenir.

• Turistlerin rota boyunca dağılması, destinasyonun taşıma kapasitesini artırdığı gibi yönetimini de kolaylaştırır (Hill ve Gibbons, 1994).

• Turistleri rota boyunca dağıtarak, turizmden elde edilen gelirin yerel dağılımına olanak sağlar (Meyer, 2004).

•Turizm ürününün sürdürülebilirliğini artırır (Meyer, 2004).

•Destinasyona ulaşım erişimini ve diğer altyapının daha verimli olmasına olanak sağlar (Inskeep, 1995).

• Kültürel kaynaklara dayalı rotalar hem yerel halk hem de turistler için önemli ölçüde kamusal keyif ve eğlence sağlar. Kültürel rotalar, çeşitli önemli sosyal, ekonomik ve politik amaçlara hizmet ederler. Kültürel rotaların birinci amacı, tarihi değerlerin, kültürel kaynakların ve göç yolları, kaşif yolları, demiryolları ve orman yolları dahil olmak üzere tarihi güzergahların korunmasına ve yaşatılmasına olanak sağlar. Kültürel rotaların ikinci amacı, imajı iyileştirmek ve geliştirmesine olanak sağlar. Kültürel rotaların üçüncü amacı da ekonomik kalkınmaya katkı sunmasıdır (Timothy ve Boyd, 2014).

•Faaliyetlerin ve cazibe merkezlerinin tek bir birleşik rota sistemine entegrasyonu, topluluklar arasında işbirliğini ve ortaklığı teşvik eder ve hem gelişmiş hem de gelişmekte olan dünyada marjinal bölgelerde ekonomik kalkınma için bir araç görevi görür (Meyer,2004).

•Rotalar, destinasyonun markalaşmasına katkı sağlar. Başarılı rotalar destinasyon kimliğinin oluşmasına ve destinasyonun ulusal veya uluslararası düzeyde tanınırlığını artırır.

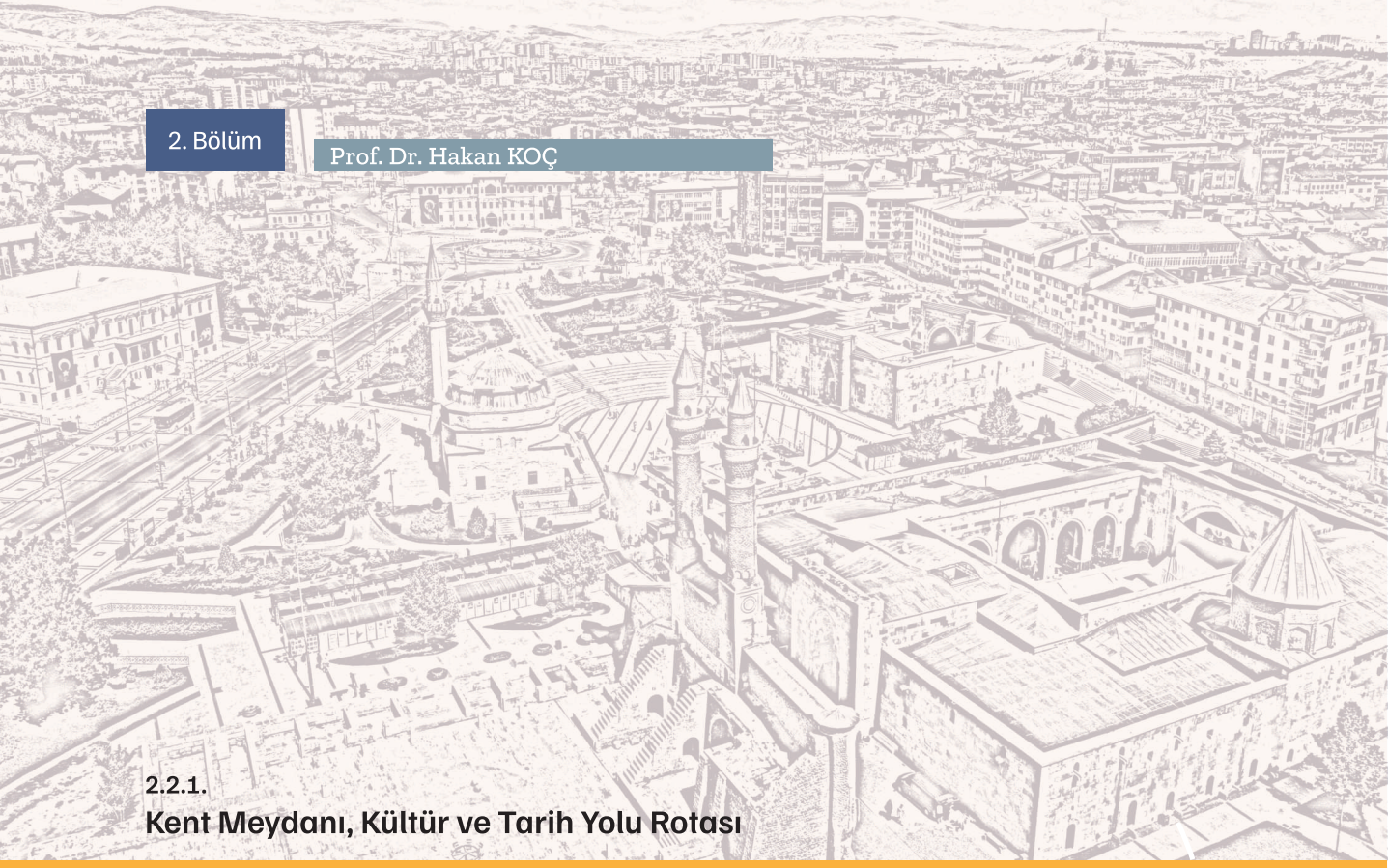
2.2. Sivas İçin Alternatif Turizm Rotaları

Günümüzde seyahat öneri sistemleri, turistik gezileri organize etmek ve planlamak için çok popüler uygulamalar haline gelmiştir (Berka ve Plößnig, 2004; Castillo ve Diğ., 2008; Moreno, Valls, Isern, Marin, ve Borràs, 2013; Vansteenwegen ve Diğ., 2011, Cenamor ve Diğ., 2017).

Turizm rotaları, özellikle turistler açısından, bir bölgenin verimli bir şekilde keşfedilmesini kolaylaştırır ve ziyaretçilerin zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmelerine olanak sağlar. Uygun rotaların belirlenmesi hem bütçe hem de zaman açısından tasarruf sağlar. (Güngör ve Diğ.,2025).

Bu bölümün amacı da, Sivas'a ilişkin turistik gezi veya seyahatlerinize nereden başlayacağınıza, başlangıç zamanına, nerelerde molalar verebileceğinize, ne yiyip içebileceğinize, yöreye özgü ne tür hediyelik eşya alabileceğinize, hangi rotalarda ne tür güzelliklere tanık olacağınıza yönelik tavsiye ve önerilerde bulunarak sizlere alternatif rotalar sunmaktır.

Prof. Dr. Hakan KOÇ



2.2.1.
Kent Meydanı, Kültür ve Tarih Yolu Rotası

Rota Hakkında Genel Bilgi: Sivas hakkında bilgi ve deneyim edinmek için en güzel başlangıç noktası, Tarihi kent meydanı ve çevresidir. Tarihi kent meydanı açık hava müzesi görünümündedir. Tarihi kent meydanı, Anadolu Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinden kalma şaheserlere ev sahipliği yapmaktadır. Bu rotadaki tarihi yapılarla üç medeniyeti yerinde inceleme, gözlemleme ve deneyimleme şansına sahip olacaksınız. Bu rotadaki medrese, han gibi tarihi yapılar, müzelerin hepsi keyifle gezebileceğiniz yürüme mesafesindedir. Rota boyunca yöreye özgü gastronomi ürünlerini (Sivas köftesi, kelle, peskütan, sivas kebabı, mumbar, Divriği pilavı, kalbura bastı, sivas simidi, katmer, çörek vb.) deneyimleyebileceğiniz yiyecek – içecek işletmelerini ve yöreye özgü hediyelik turistik ürünleri (Sivas bıçağı, tarağı, kalemi, pastırma, sucuk vb.) temin edebileceğiniz işletmeleri kolaylıkla bulabilirsiniz. Rotayı, yeme-içme, alış – veriş vb. molalarla birlikte 7-8 saatte tamamlayabilirsiniz. Rotanın tamamı yürüme mesafesindedir.

Sivas şehir merkezinde Türkiye'nin başka bir yerinde deneyimleyemeyeceğiniz "kelle kebap" yâda "kele paça, ayak paça, atom, peskütan" gibi yöresel çorba çeşitleri veya sıcacık, taze gevrek Sivas simidi eşliğinde kahvaltı çeşitleri ile güne başlamanız. Rahat ayakkabı ve mevsim koşullarına uygun rahat giysilerinizle gezmeniz ve fotoğraf makinesi, kamera gibi teknolojik ürünlerle gezinizi ölümsüzleştirmeniz rotaya ilişkin tavsiyelerimizdir.

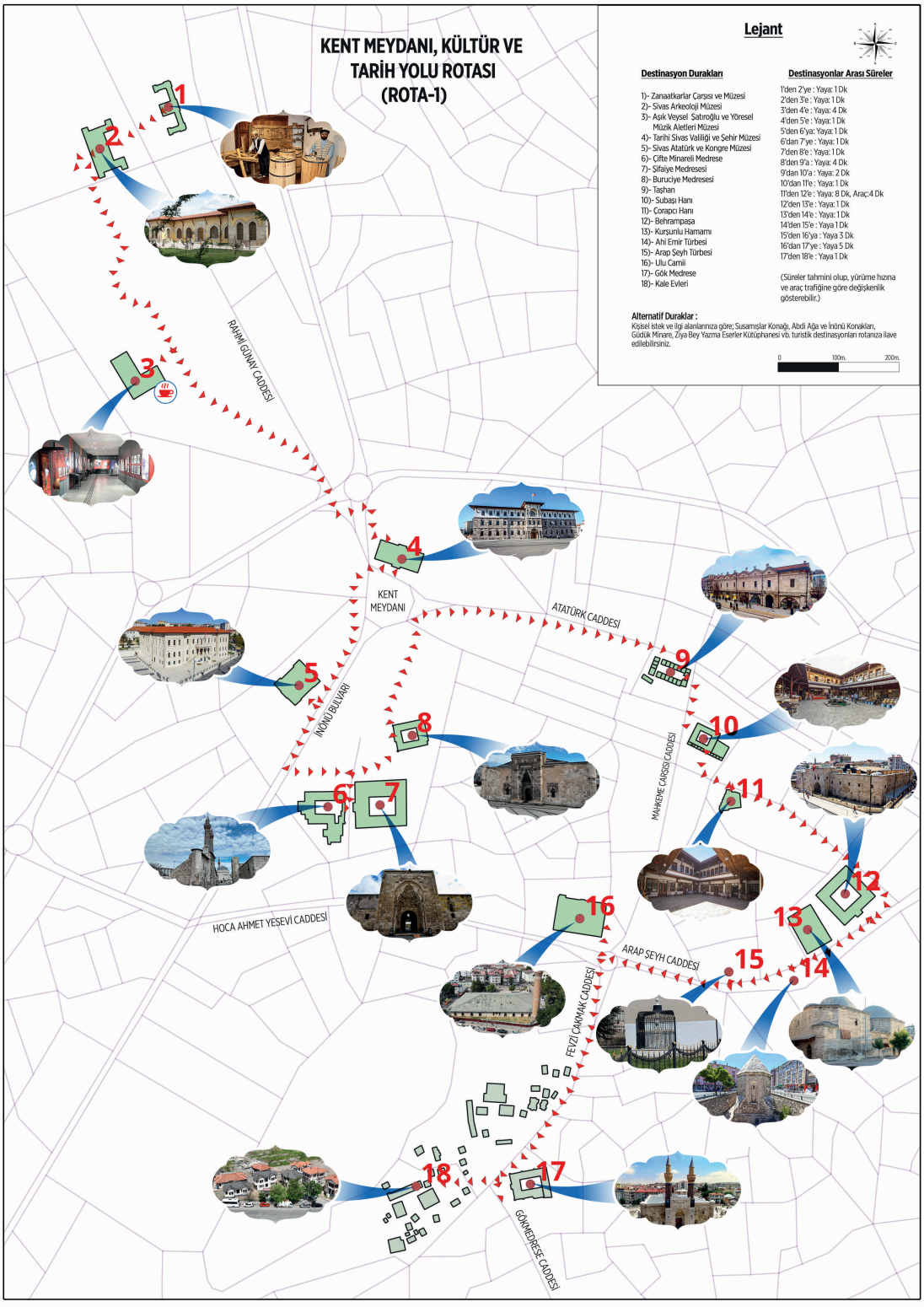
Rota 1: Kent Meydanı, Kültür ve Tarih Yolu Rotası

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Zanaatkârlar Çarşısı ve Müzesi	45-60 dk	Başlangıç Noktası	Sivas Zanaatkârlar Çarşısı ve Müzesi, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel zanaatları yaşatan otantik bir mekândır. Zanaatkârlar çarşısı ve müzesinde hem zanaatkârların hünerlerini gözlemleyebilir hem de zanaatkârların yaptıkları ürünleri satın alabilirsiniz.
Sivas Arkeoloji Müzesi	45-60 dk	5 dk / yaya	Müzede sergilenen, farklı kültürlerin siyasi ve sosyal yaşamı, inanç sistemi, ritüelleri, halkın beğenilerini yansıtan heykeller, lahitler, kitabeler, pişmiş toprak, cam ve metal kullanım eşyaları, süs eşyaları, sikkeler ve mezar, imalathane canlandırmaları ile Sivas'ta yaşamış olan kültürlerin izleri takip edilebilmektedir. Ayrıca, kitabe, mezar taşı, yapı elemanları gibi taş eserlerin sergilendiği ve bir tümülüsün canlandırıldığı arka bahçede bulunan alanda kültür varlıklarını görmek mümkündür.
Aşık Veysel Şatıroğlu ve Yöresel Müzik Aletleri Müzesi	30 dk	4 dk / yaya	Ozanın orijinal kişisel eşyalarını gözlemlemek mümkündür. Müze içerisinde görme engelliler için tasarlanan interaktif "Karanlık Oda'yı" deneyimleme şansına sahipsiniz.
Öğle Yemeği	60 dk	---	Şehir merkezinde Sivas Belediyesi (346), Meydan Restoran, Buriciye A.Ş ve Özel Teşebbüslere ilişkin restoran ve cafelerde yöreye özgün gastronomi ürünlerini yerinde deneyimleyebilirsiniz.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Tarihi Sivas Valiliği ve Şehir Müzesi	60 dk	5 dk / yaya	Şehir Müzesi, Sivas'ın tarihi, coğrafi ve ekolojik özellikleri, Sivas isminin rivayeti, Sivas'ta sosyo – kültür ve ekonomik yaşam hakkında bilgi ve deneyim edinme şansına sahip olabileceğiniz ve gezerken keyifli dakikalar geçirebileceğiniz tarihi mekandır.
Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi	60 dk	2 dk / yaya	Tarihi bina, kurtuluş mücadelemizin en önemli olaylarından Sivas Kongresi'ne ev sahipliği yapmıştır. Müzeyi karekod destekli dijital rehberle gezme şansına sahipsiniz. Müze de Sivas kongresine ve kurtuluş mücadelesine ilişkin üniteleri ziyaret ederek Kurtuluş Savaşı dönemine ilişkin atmosferi yeniden deneyimleyebilirsiniz.
Medreseler Lokasyonu (Çifte Minare, Buriciye ve Şifaiye)	30 dk	1 dk / yaya	Sivas, Anadolu Selçuklu mimarisi ile ön plana çıkan dört medreseye ev sahipliği yapmaktadır. Çifte Minare, Buriciye ve Şifaiye medreseleri tarihi kent meydanında bulunmaktadır. Çifte minare şehrin sembol yapılarından birisidir. İlhanlılar döneminde inşa edilen Çifte Minare medresesi, zengin taş işlemeli taç kapısı ve tuğla-çini örgülü iki minaresiyle ziyaretçilerini kendisine hayran bırakır. Çifte Minareli medresenin tam karşısında Şifaiye medresesi yer alır. Yaklaşık 48 × 68 m ölçülerinde, dikdörtgen bir zemine oturan yapı, "Anadolu'nun en büyük şifahanesi" olarak kabul edilmektedir. Yapı tek katlı, dört eyvanlı revaklı açık avlulu plana sahiptir. Çifte Minare ve Şifaiye medreselerinin hemen yanı başında yer alan Buriciye medresesi, taç kapı kavsara köşeliklerinde kabaralar, simetrik kurgusu ve süsleme detayları ile ziyaretçilerinin dikkatini çeker. Çifte Minare, Şifaiye ve Buriciye Medreseleri gezinizi, Selçuklu döneminde dini, tıp ve astronomi eğitimi veren bölümleri gezerek güneş ve ay sembollerini barındıran taş kabartmaları albümünüze kazandırmanız tavsiye edilir.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Mola	30 dk	1-2 dk /yaya	Hem Buriciye hem de Şifaiye Medreseleri tarihi ve kültürel dokuları korunarak sosyal alanlar, kafeteryalar ve yerel el sanatları dükkânlarına ev sahipliği yapan popüler turistik merkezlere dönüştürülmüştür. Yöresel el sanatlarına ilişkin alış – veriş yapabilir ve avlu içinde veya kent meydanında yiyecek ve içecek molası verebilirsiniz.
Hanlar Lokasyonu (Taşhan, Subaşı ve Çorapçı Hanı)	30 dk	4 dk / yaya	Çorapçı Handa, Türk İslam kültür ve sanatını yaşatan, Şubaşı ve Taşhan çarşılarında hediyelik eşya ve yöresel lezzetleri tadım yapabileceğiniz ve çayınızı yudumlayarak dinlenebileceğiniz yiyecek - içecek işletmeleri bulunmaktadır.
Behrampaşa Hanı	30-60 dk	8 dk / yaya	Behrampaşa Hanı, günümüzde tarihi ve kültürel dokusu korunarak konaklama ve yiyecek – içecek işletmesine ev sahipliği yapan turizm merkezine dönüştürülmüştür.
Kurşunlu Hamamı	10 dk	1 dk /yaya	Beden duvarlarında bulunan demir bağlantılara kurşun dökülerek inşa edilmiştir. Kurşunlu Hamam adı verilen yapı, 1576 yılında Behram Paşa tarafından kesme taştan çifte hamam olarak yaptırılmıştır. Günümüzde de hamam olarak hizmet vermektedir.
Ahi Emir Türbesi	10 dk	1 dk / yaya	13. yüzyılın ikinci yarısı ile 14. yüzyılın ilk yarısında yaşayan Ahî Emir Ahmed bin Zen-el-Hac, Horasandan göç yoluyla gelen Uygur boylarındandır. Önce Bayburt'ta yaşamış, sonra Sivas'a yerleşip tekke, zaviye ve zengin vakfını burada kurmuştur. Anadolu'da Türklüğün yayılmasında, Türk dilinin kullanılmasında ve sosyal hayatın düzenlenmesinde önemli hizmetler vermiştir.
Arap Şeyh Türbesi	10 dk	1 dk / yaya	Asıl adı Seyyid Abdullah el-Hâşimî el-Mekkî er-Rıfâî olan ve halk arasında "Arap Şeyh" olarak tanınan zat, Rıfâî tarikatı içerisinde önemli hizmetlerde bulunmuş bir mutasavvıf olarak kabul edilmektedir.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Ulu Cami	30 dk	3-4 dk / yaya	Anadolu'nun en eski camileri arasında yer almakta olup, Anadolu mimarlık tarihinde cami iç mekân kurgusunun gelişimi açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir. Avlusuna üç yönden giriş imkânı sunması, düz damlı oluşu ve dikdörtgen plan şemasıyla, erken dönem İslam mimarisinde görülen Kûfe tipi cami sınıfına dâhil edilen ender yapılardan biridir.
Gök Medrese	60 dk	5 dk /yaya	Medresenin en dikkat çeken bölümü batı cephede konumlanmış taç kapısıdır. Medreseye taç kapısındaki çift renkli taş işçilikle biçimlenmiş basık kemerli kapıdan girilir. Kapıyı farklı bezemelere sahip bordürler kuşatır. Cephe süslemesinde geometrik ve bitkisel bezemelerin yanı sıra hayat ağacı üzerinde kartal veya şahin gibi görünen çift başlı bir yırtıcı kuş resmedilmiştir; ayrıca hayat ağacı üzerinde bazı kuş tasvirleri ve meyvelerden nar görülmektedir. Kapı kemer köşeliğinde hayvan başlarından oluşan bezeme vardır ve bunların burç sembolleri oldukları düşünülmektedir. Medrese bu etkileyici el yapımı taş işçilikleri ile tarihi tutkunlarının yanı sıra sanat meraklılarının da çok ilgisini çekiyor. El yapımı taş işçiliklerini yakından inceleyebilir ve kayıt altına alarak eşsiz deneyimi kalıcı hale getirebilirsiniz.
Kale ve Kale Evleri	90 dk	1 dk / yaya	Tavsiye edilen destinasyonda restorasyon çalışmaları devam etmektedir. Kale Projesi, Sivas'ın tarihi ve kültürel değerlerini turizmle buluşturmayı amaçlayan önemli bir kentsel dönüşüm ve turizm geliştirme projesidir. Proje kapsamında inşa edilen 44 adet tarihi dokuya uygun konak, farklı işlevleriyle ziyaretçilere zengin ve çok yönlü bir deneyim sunması beklenmektedir. Konaklarda müzeler, sergi alanları, yöresel yemek salonları, kütüphane, kafeler, atölyeler, tematik kültür mekânları ve konaklama birimleri yer almakta olup, alanın günün farklı saatlerinde canlılığını koruyan bir çekim merkezi haline gelmesi hedeflenmektedir.
Alternatif Duraklar	Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre Susamışlar Konağı, Abdi Ağa ve İnönü Konakları, Güdük Minare, Ziya Bey Yazma Eserler Kütüphanesi vb. turistik destinasyonları rotanıza ilave edilebilirsiniz.		


KENT MEYDANI, KÜLTÜR VE TARİH YOLU ROTASI (ROTA-1)
Lejant
Destinasyon Durakları
1)- Zanaatkarlar Çarşısı ve Müzesi
2)- Sivas Arkeoloji Müzesi
3)- Aşık Veysel Şatıroğlu ve Yöresel Müzik Aletleri Müzesi
4)- Tarihi Sivas Valiliği ve Şehir Müzesi
5)- Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi
6)- Çifte Minareli Medrese
7)- Sifaiye Medresesi
8)- Buruciye Medresesi
9)- Taşhan
10)- Subaşı Hanı
11)- Corapcı Hanı
12)- Behrampaşa
13)- Kurşunlu Hamamı
14)- Ahi Emir Türbesi
15)- Arap Şeyh Türbesi
16)- Ulu Camii
17)- Gök Medrese
18)- Kale Evleri
Destinasyonlar Arası Süreler
1'den 2'ye : Yaya: 1 Dk
2'den 3'e : Yaya: 1 Dk
3'den 4'e : Yaya: 4 Dk
4'den 5'e : Yaya: 1 Dk
5'den 6'ya: Yaya: 1 Dk
6'dan 7'ye : Yaya: 1 Dk
7'den 8'e : Yaya: 1 Dk
8'den 9'a : Yaya: 4 Dk
9'dan 10'a : Yaya: 2 Dk
10'dan 11'e : Yaya: 1 Dk
11'den 12'e : Yaya: 8 Dk, Araç:4 Dk
12'den 13'e : Yaya: 1 Dk
13'den 14'e : Yaya: 1 Dk
14'den 15'e : Yaya 1 Dk
15'den 16'ya : Yaya 3 Dk
16'dan 17'ye : Yaya 5 Dk
17'den 18'e : Yaya 1 Dk
(Süreler tahmini olup, yürüme hızına ve araç trafiğine göre değişkenlik gösterebilir.)
Alternatif Duraklar :
Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre; Susamışlar Konağı, Abdi Ağa ve İnönü Konakları, Güdük Minare, Ziya Bey Yazma Eserler Kütüphanesi vb. turistik destinasyonları rotanıza ilave edilebilirsiniz.
0
100m.
200m.
RAHMİ GÜNAY CADDESİ
KENT MEYDANI
ATATÜRK CADDESİ
İNÖNÜ BULVARI
MAHKEME CARSISI CADDESİ
HOCA AHMET YESEVİ CADDESİ
ARAP SEYH CADDESİ
FEYZİ CAKMAK CADDESİ
GÖKMEDRESE CADDESİ

Prof. Dr. Hakan KOÇ



2.2.2.
Yukarı Kızılırmak Havzası Eko ve Kültür Turizm Rotası

Rota Hakkında Genel Bilgi: Yukarı Kızılırmak Havzası, Kızılırmağın doğduğu Kızıldağ ünitesinden başlar, Sivas – Kayseri il sınırına kadar uzanır. Havzada yer alan karstik göller, karstik aşınım şekilleri, karstik birikim şekilleri, jeopark potansiyeli taşıyan aşınım yüzeyleri (Dinazor Sırtı veya Diş Kayalıkları, Emirhan-Eğribucak Kayalıkları), Kızılırmak üzerine inşa edilen tarihi köprüler, Kızılırmak Projesi doğa severler ve macera tutkunlarının dikkatini çekecek niteliktedir. Rota boyunca özel tahsisli araç veya tur servisini sağlayacak ikame araca ihtiyaç bulunmaktadır.

Güne güçlü bir kahvaltı çeşitleri ile başlamanız, rahat ayakkabı ve mevsim koşullarına uygun rahat giysilerinizle geziye başlamanız ve rotadaki doğal güzellikleri kayıt altına alacağınız fotoğraf makinesi, kamera, dürbün gibi teknolojik ürünlerle gezinizi ölümsüzleştirmeniz rotaya ilişkin tavsiyelerimizdir.

Rota 2: Yukarı Kızılırmak Havzası Eko ve Kültür Turizm Rotası

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Emirhan-Eğribucak Kayalıkları	60 - 90 dk	25-30 dk / araçla	Emirhan Kayalıkları, kırmızı renkli devasa kaya duvarlarıyla doğa tutkunlarının dikkatini çekmektedir. Zorlu bir tırmanışın ardından zirveye ulaştığınızda, gökyüzüyle buluşan eşsiz bir deneyim sunuluyor. Fotoğraf tutkunları için burası tam anlamıyla bir açık hava stüdyosu. Kayalıkların çevresinde yaban keçisi, kızıl şahin, ayı ve kınalı keklik gibi canlıları cıplak gözle veya dürbünle görebilirsiniz. Eğribucak Kayalıklarının kızıl rengi gün batımında daha da belirginleşiyor. Temiz doğa havası, kayaların arasında sessiz yürüyüşün huzuru ve fotoğraf tutkunları için eşsiz kareler, sunuyor. Kayalıklar, yörede "Dünya'daki Mars" sloganlarıyla tanıtılıyor. Destinasyon ziyaretçilerine Mars yüzeyinde yürüyormuş gibi his uyandırıyor. Her iki destinasyonda alt yapı eksiklikleri bulunmaktadır. Lavabo ihtiyaçlarını, yeme – içme ihtiyaçlarınızı kent merkezinden ayrılmadan önce gidermeniz tavsiyemizdir.
Hafik ve Lota Gölleri	60 - 90 dk	45 dk / araçla	Hafik Gölü, gerek ekolojik gerekse doğal özellikler açısından Sivas ilinin önemli ekoturizm alanlarından birisidir. Hafik Gölü ve çevresi doğaya duyarlı ziyaretçilere görsel, işitsel ve dokunsal gibi farklı duyulara hitap eden bir deneyim sunmaktadır. Gölün çevresinde kuş gözlemciliği, doğa yürüyüşü, foto-safari, olta balıkçılığı gibi aktiviteler yapabilirsiniz. Birbirine yaklaşık 500 metre mesafede yer göllerden Doğu Lota Gölü 35, Batı Lota Gölü ise 10 metre derinliğindedir. Nazar boncuğu görünümündedir. Hafik Gölünü ziyaret ettiyseniz bu gölleri görmeniz tavsiyemizdir.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Soğuk Çermik	60 dk	27 dk / araçla	Soğuk Çermik mevkisine varmadan Beypınar Köyü çevresinde çok sayıda karstik erime şekillerinden dolinleri gözlemleyebilirsiniz. Soğuk çermik mevkisinde kaplıca ve mesire alanı bulunmaktadır. Kaplıca ve mesire alan mevkisinde mola vererek kendinizi ödüllendirebilirsiniz.
Eğri Köprü	20 dk	26 dk / araçla	Eğri Köprü şehrin sembol yapılarından birisidir. Köprünün eğri olmasına yönelik rivayetleri ve Kızılırmağın neden kızıl aktığı ve hidrolojik özelliklerini rehberden dinleyebilir ve gözlemleyebilirsiniz.
Kızılırmak Rekreasyon ve Yaşam Vadisi	120 -180 dk	2 dk / araçla	Sivas Belediyesi tarafından hayata geçirilen Kızılırmak Rekreasyon ve Yaşam Vadisi Projesi, yaklaşık 650 bin metrekarelik alanda dört etap halinde planlanan, şehrin turizm, kültür ve sosyal yaşamına yön verecek önemli yatırımlardan biridir. Proje; yürüyüş ve bisiklet yolları, spor ve aktivite alanları, seyir terasları, gözlem kuleleri, Kuş Vadisi, çocuk oyun alanları ve geniş rekreasyon alanlarıyla ziyaretçilere doğayla iç içe nitelikli bir yaşam alanı sunacaktır.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Savaş Atları Müzesi	60 dk	19 dk /araçla	Savaş Atları Müzesi ise, Türkiye'de ilk örnek olmasının yanı sıra dünyada benzeri olmaması nedeniyle de önem taşımaktadır. İnsanoğlunun en eski yol arkadaşlarından olan atların evcilleştirilmesinden itibaren insanla olan tarihsel serüveni silikon heykeller, atlara ait eşyalar ve savaş aletleri, giysileri, bilgi panoları ile sergilenmektedir. Müzenin hediyelik eşya bölümünden atlar ile ilgili çeşitli objeler, hatıra eşyalar alınabilir.
Altınkale Travertenleri ve Sıcak Çermik Mevki	---	16 dk /araçla	Altınkale Travertenleri, ziyaretçilerine Pamukkale Travertenlerine alternatif görsel bir şölen sunar. Travertenlerin ziyaretinden sonra Sıcak Çermik mevkiinde Aquapark ve termal tesislerden yararlanabilirsiniz. Sıcak Çermik, sadece tedavi olmak için değil, aynı zamanda hayatın yavaşladığı, bedenin ve zihnin doğayla yeniden uyumlandığı bir turizm destinasyonu olarak ziyaretçilerine kapılarını açmaktadır. Sıcak Çermik Mevkiinde Banglov tarzı ve 4 ile 5 yıldızlı kaplıca otellerinde keyifli bir konaklama yapabilirsiniz.
Alternatif Duraklar	Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre, Nuri Demirağ Havalimanı mevkisindeki Kangal Köpeği üretim çiftliği, Dinazor Sırtı veya Diş Kayalıkları, Tödürge ve Canova Gölü turistik destinasyonları rotanıza ilave edilebilirsiniz.		


D851
Altın Kale Travertenleri
8
Sıcak Çermik
Savaş Atları Müzesi
7
D200
D200
Sivas
1
5
Eğri Köprü
6
D850


YUKARI KIZILIRMAK HAVZASI
EKO VE KÜLTÜR TURİZM ROTASI
(ROTA-2)
3
Hafik
Hafik ve Lota
Gölleri
4
ılırmak Proje Alanı
2
Emirhan - Eğribucak
Kayalıkları
Emirhan
Lejant
Destinasyon Durakları
1)-Sivas /Merkez
2)- Emirhan Eğribucak Kayalıkları
3)- Hafik ve Lota Gölleri
4)- Soğuk Çermik Kaplıcaları
5)- Eğri Köprü
6)-Kızılırmak Proje Alan
7)- Savaş Atları Müzesi
8)- Altınkale Travertenleri - Sıcak
Çermik Mevkii
Destinasyonlar Arası Süreler
1' den 2' ye : Araç: 30 Dk
2' den 3'e : Araç: 45 Dk
3' den 4' e : Araç: 27 Dk
4' den 5' e : Araç: 26 Dk
5' den 6' ya: Araç : 2 Dk
6' dan 7' ye: Araç : 19 Dk
7'den 8'e : Araç : 16 Dk
(Süreler tahmini olup, araç trafiğine göre değişkenlik gösterebilir. Ayrıca bu nota-mızda tavsiyemiz araçla rotayı
Alternatif Duraklar:
Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre, Nuri Demirağ Havalimanı mevkiisindeki Kangal Köpeği üretim çiftliği, Dinazor sırtı veya Diş kayalıkları, Tödürge ve Canova gölü turistik destinasyonları rotanıza ilave edebilirsiniz. Sıcak çermik kaplıcalarında yemek ve konaklama imkanı mevcuttur.
0
100m.
200m.

Prof. Dr. Hakan KOÇ



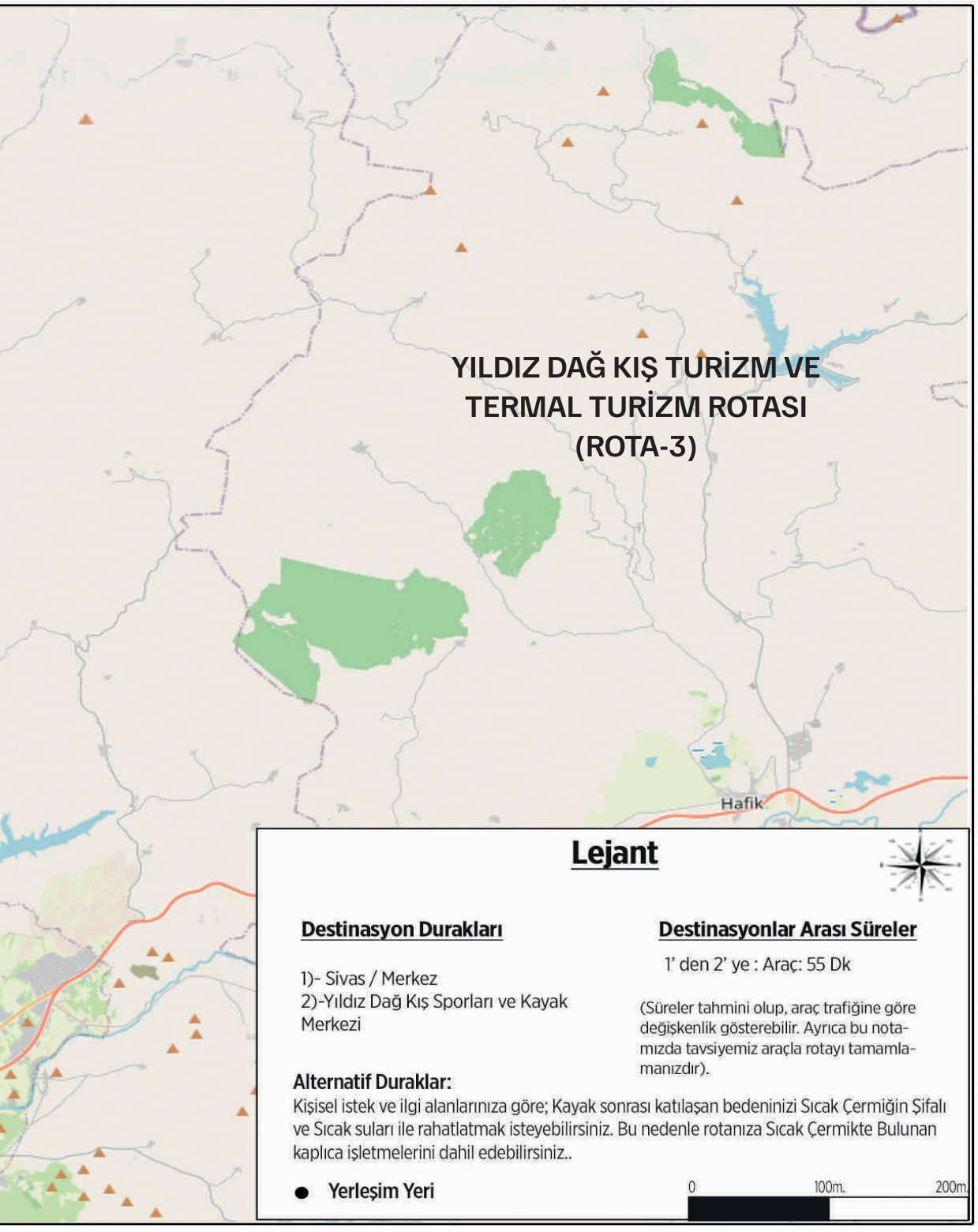
2.2.3.
Yıldızdağ Kış Turizm ve Termal Turizm Rotası

Rota Hakkında Genel Bilgi: Bu rota kayak severlere, dağ havası almak ve kayak sonrası şifalı kaplıca suları ile rehabilite olmak isteyen ziyaretçilere yöneliktir. Bu rota, karın yerde kalma süresine bağlı olmakla birlikte genellikle Aralık-Nisan ayları arası ziyaretçilerine hizmet vermektedir. Yıldızdağ Kış Sporları ve Kayak Merkezi, kış mevsiminde şehir merkezlerinin gürültüsünden, stresli yaşamından uzaklaşmak ve doğal ortamda rehabilete olmak isteyen bireyler için önemli bir cazibe merkezidir. Kayak merkezleri ziyaretçilerine doğal ortamda hobilere dayalı (kayak, kızak, snowboard vb.) aktivitelerle beş duyuya hitap edecek bütüncül bir deneyim sunar. Bu deneyimi Türkiye koşullarında en ekonomik ve doğal afet korkusu (çığ, kaya düşmesi, yangın vb.) yaşamadan Sivas Yıldızdağ Kış Sporları ve Kayak Merkezinde yaşayabilirsiniz. Rota boyunca özel tahsisli araç veya tur servisini sağlayacak ikame araca ihtiyaç bulunmaktadır. Güne güçlü bir kahvaltı çeşitleri ile başlamanız, dağ ekosistemine ve kış koşullarına uygun rahat giysiler kullanmanız önerilir. Yıldızdağ Kış Sporları ve Kayak Merkezinde, kayak, kızak vb. malzemeleri kiralayabileceğiniz ve yeme-içme ve konaklama ihtiyacınızı karşılayabileceğiniz işletmeler bulunmaktadır.

Rota 3: Yıldızdağ Kış Turizm ve Termal Turizm Rotası

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Yıldız Dağ Kış Sporları ve Kayak Merkezi	1-2 Gün	58-65 km (60 dk / araçla)	Yıldız Dağ ve çevresinde Aralık – Nisan ayları arasında zemin karla kaplıdır. Bu coğrafi özellikler, ziyaretçilerine kayak, yamaç paraşütü, snowboard, dağda bisiklet kullanmayı, yürüyüş yapmayı ve kaya tırmanışı gibi aktivitelerin yapılmasına olanak vermektedir.
Alternatif Duraklar	Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre, kayak sonrası katılaşan bedeninizi Sıcak Çermiğin şifalı ve sıcak suları ile rahatlatmak isteyebilirsiniz. Bu nedenle rotanıza Sıcak Çermik'te bulunan kaplıca işletmelerini dahil edebilirsiniz.		


2
Yakupoğlan
Olukman
Karaçayır
Paşabahçe
Mesire Alanı
Sivas Nuri
Demirağ
Havalimanı
D851
D200
D200
1
Sivas


YILDIZ DAĞ KIŞ TURİZM VE
TERMAL TURİZM ROTASI
(ROTA-3)
Hafik
Lejant
Destinasyon Durakları
1)- Sivas / Merkez
2)-Yıldız Dağ Kış Sporları ve Kayak Merkezi
Destinasyonlar Arası Süreler
1' den 2' ye : Araç: 55 Dk
(Süreler tahmini olup, araç trafiğine göre değişkenlik gösterebilir. Ayrıca bu nota-mızda tavsiyemiz araçla rotayı tamamla-manızdır).
Alternatif Duraklar:
Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre; Kayak sonrası katılaşan bedeninizi Sıcak Çermiğin Şifalı ve Sıcak suları ile rahatlatmak isteyebilirsiniz. Bu nedenle rotanıza Sıcak Çermikte Bulunan kaplıca işletmelerini dahil edebilirsiniz..
Yerleşim Yeri
0
100m.
200m.

Prof. Dr. Hakan KOÇ



2.2.4.
İnanç Turizm Rotası

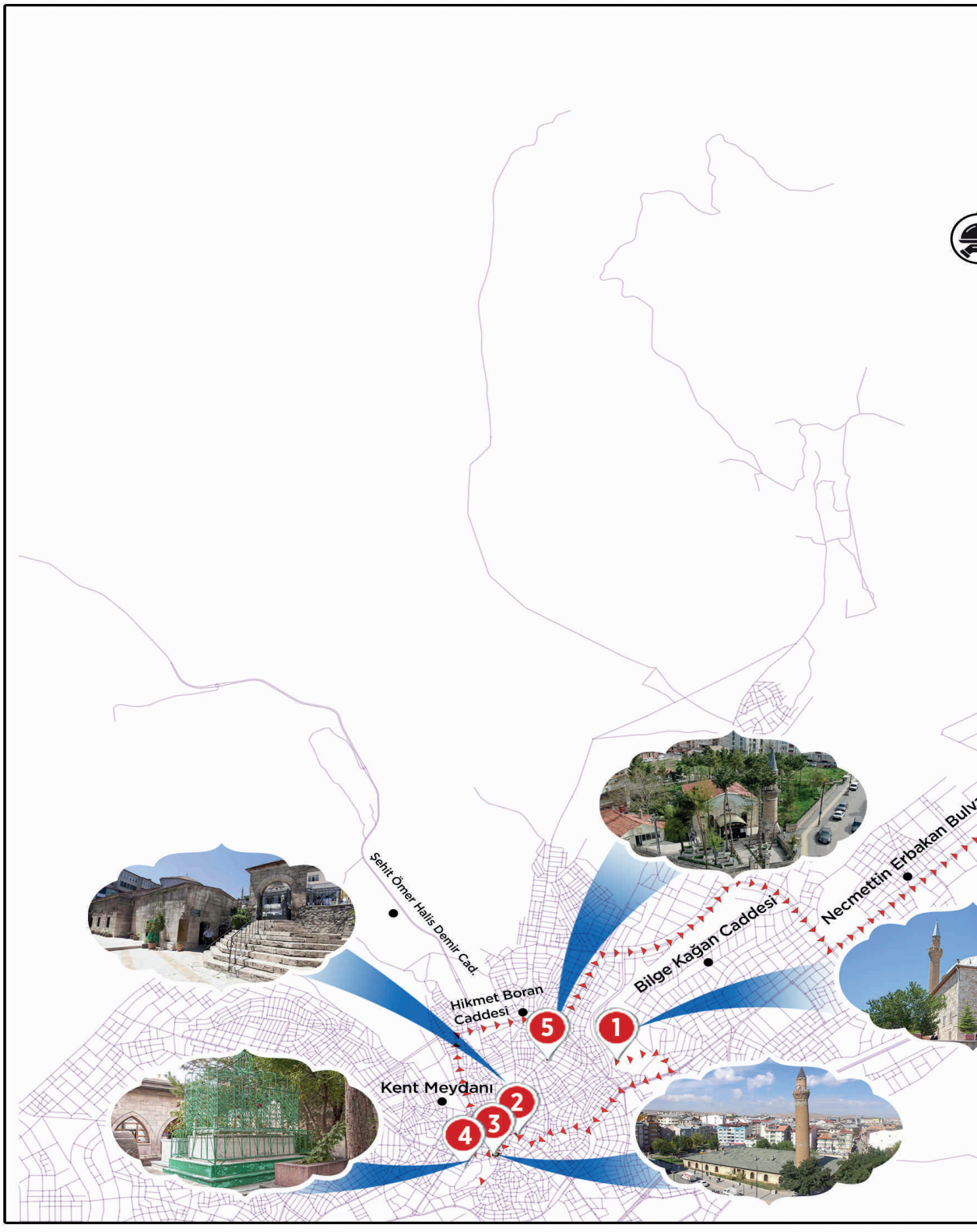
Rota Hakkında Genel Bilgi: Bu rotanın sizlerde inanç, kültür ve mekân ilişkisi kapsamında ahlaki olgunluğa, nefis terbiyenize ve ihsan bilincinizin gelişmesine katkı sunması ümit edilmektedir. Rota boyunca özel tahsisli araç veya tur servisini sağlayacak ikame araca ihtiyaç bulunmaktadır. Güne Abdulvahap Gazi Türbesi'de sabah namazı ile başlamanız önerilir. Rota boyunca kutsal mekânlara ve ibadet hanelere uygun kıyafet seçimi yapmanız tavsiyemizdir.

Rota 4: İnanç Turizm Rotası

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Abdulvahap Gazi Türbesi ve Yukarı Tekke Camii	60 dk	Başlangıç Noktası	Abdulvahap Gazi, Peygamber efendimizin sancaktarlığını yapmış ve İslam ordularıyla birlikte Anadolu seferlerine katılmış önemli bir komutandır. Anadolu'nun İslamlaşmasında ve Türk yurduna dönüşümünde rol almış devlet büyüğüdür. Yukarı Tekke'deki kabrine defnedilmiştir. Kabir çevresinde sabah namazını eda edebileceğiniz cami bulunmaktadır. Cami ve kabristan şehre hakim Yukarı Tekke mevkinde yer almaktadır. Bu lokasyondan şehrin temaşa edilmesi, ziyaretçilere seyir zevki vermektedir.
Şemseddin Sivasî Türbesi ve Meydan Camii	30- 60 dk	6 dk /yaya	Şemseddin Sivâsî (ö. 1006/1597), XV. yüzyılda yaşamış mutasavvıf bir âlim olarak tanınmaktadır. Türbe, sakin ve huzurlu atmosferiyle dikkat çeker. Manevi yoğunluk, sessizlik ve külliye içerisindeki mimari bütünlük ziyaretçide derin bir içsel dinginlik hissi uyandırır.
Mola	60 dk	---	Şehir merkezinde Sivas Belediyesi, Buriciye A.Ş ve Özel Teşebbüslere ilişkin restoran ve cafelerde yöreye özgün gastronomi ürünlerini ("kelle kırma" yâda "kele paça, ayak paça, atom, peskütan" gibi yöresel çorba çeşitleri veya sıcacık, taze gevrek Sivas simidi eşliğinde kahvaltı çeşitleri) rotanızda mola vererek gezinize enerji depolamanız tavsiyemizdir.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak Türbesi	15-20 dk	1 dk /yaya	Türbe, sade yapısı ve sessiz çevresiyle ziyaretçilere huzurlu bir atmosfer sunar. Mekânda hissedilen maneviyat ve dinginlik, ziyaret deneyimini derinleştirir.
Sivas Ulu Cami	60 dk	1dk / yaya	Anadolu'nun en eski camileri arasında yer almakta olup, Anadolu mimarlık tarihinde cami iç mekân kurgusunun gelişimi açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir. Avlusuna üç yönden giriş imkânı sunması, düz damlı oluşu ve dikdörtgen plan şemasıyla, erken dönem İslam mimarisinde görülen Kûfe tipi cami sınıfına dâhil edilen ender yapılardan biridir. Sivas Ulu Cami, sade mimarisi ve huzurlu atmosferiyle dikkat çeker. İç mekânda hissedilen serinlik, sessizlik ve ibadet ortamı, ziyaretçilere dingin bir deneyim sunar.
Öğle Yemeği	60-90 dk	---	Sivas Etli Ekmeği, Sivas Kebabı, Sivas Köftesi, gibi yöreye özgü gastronomi ürünleri veya döner vb. ürünleri de tadabileceğiniz nezih mekânlar bulunmaktadır.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Ali Baba Türbesi ve Tekkesi	60 dk	7 dk/ araçla	Mevlevî geleneğin temel ilkelerine bağlı kalınarak; Mevlevî Semâ'sı, tarihsel ve ritüel bütünlüğü korunarak, Ali Baba Türbesi ve Teknesi'nde yaşatılmaktadır. Alibaba Türbesi, şehir içinde yer almasına rağmen sakin ve huzurlu bir atmosfer sunar. Sessizlik, çevrede hissedilen maneviyat ve mekânın sadeliği ziyaret deneyimini tamamlar.
Ahmet Turan Gazi Türbesi	60 dk	22dk / araçla	Efsaneye göre Ahmet Turan Gazi aslen Rum'dur ve gerçek adının Ahmer Tarran olduğu kabul edilmektedir. Battal Gazi ile iki kez bire bir mücadeleye girdiği, ilk karşılaşmada mağlup edilmediği; ancak ikinci mücadelede Battal Gazi'ye yenildiği aktarılmaktadır. Buna rağmen öldürülmemiş, yiğitliğine karşılık yaşamı bağışlanmıştır. Bu tutumun ardından Ahmer Tarran'ın İslamiyet'i kabul ettiği ve bundan sonra Ahmet Turan adıyla anılmaya başlandığı ve Anadolu'nun İslamlaşmasında ve Türk yurdu haline gelmesinde önemli hizmetleri bulunmaktadır. Türbe ziyareti öncesi veya sonrası Soğuk Çermik çevresinde dinlenebilir, doğal ortamda hoşça vakit geçirebilir ve kaplıcadan yararlanabilirsiniz.
Alternatif Duraklar	Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre Güdük Minare, Kale Cami, Şeyh Çoban Türbesi, Arap Evliyası, İzzettin Keykavus Türbesi, Ahi Emir Ahmed Türbesi turistik destinasyonları rotanıza ilave edilebilirsiniz.		


Şehit Ömer Halis Demir Cad.
Hikmet Boran Caddesi
Kent Meydanı
Bilge Kağan Caddesi
Necmettin Erbakan Bulv
1
2
3
4
5



İNANÇ TURİZM ROTASI (ROTA-4)

Lejant

Destinasyon Durakları

1)- Abdulvahap Gazi Türbesi ve Yukarı Tekke Camii
2)- Şemsettin Sivasi Türbesi ve Meydan Camii
3)- Sivas Ulu camii
4)- İhramcızade İsmail Hakkı Toprak Türbesi
5)- Ali Baba Türbesi ve Tekkesi
6)- Ahmet Turan Gazi türbesi
7)- Soğuk Çermik Kaplıcaları

Destinasyonlar Arası Süreler

1' den 2' ye : Araç : 6 Dk
2' den 3'e : Yaya: 6 Dk, Araç : 2 Dk
3' den 4' e : Yaya : 1 Dk
4' den 5' e : Yaya: 21 Dk, Araç :7 Dk
5' den 6' ya: Araç :22 Dk
6' dan 7'ye : Yaya : 3 Dk

(Süreler tahmini olup, yürüme hızına ve araç trafiğine göre değişkenlik gösterebilir.)

Alternatif Duraklar:
Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre; Güdük Minare, Kale Cami, Şeyh Çoban Türbesi, Arap Evliyası, İzzettin Keykavus Türbesi, Ahi Emir Ahmed Türbesi turistik destinasyonları rotanıza ilave edilebilirsiniz. Soğuk çermik kaplıcalarında yemek ve konaklama imkanı mevcuttur.

0 100m. 200m.

Prof. Dr. Hakan KOÇ



2.2.5.
Divriği – Kemaliye Doğa - Kültür Turizm Rotası

Rota Hakkında Genel Bilgi: Divriği (Sivas) UNESCO Kültür Miras Listesine, Kemaliye ise Cittaslow Türkiye ağına girmiş destinasyonlardır. UNESCO Miras Listesi'ndeki Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası, Divriği Cam Seyir Teras, Hüma Hatun Sokağı, Mühürdarzade Konağı, Kemaliye'de Eğin evleri, Lökhane, Karanlık Kanyon ve Taş Yolu ile doğa ve kültür severleri cezb etmektedir. Rota boyunca özel tahsisli araç veya tur servisini sağlayacak ikame araca ihtiyaç bulunmaktadır. Güne güçlü bir kahvaltı çeşitleri ile başlamanız, rahat ayakkabı ve mevsim koşullarına uygun rahat giysilerinizle geziye başlamanız ve rotadaki doğal güzelleri kayıt altına alacağınız fotoğraf makinesi, kamera, dürbün gibi teknolojik ürünlerle gezinizi ölümsüzleştirmeniz rotaya ilişkin tavsiyelerimizdir.

Rota 5: Divriği – Kemaliye Doğa – Kültür Turizm Rotası

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Kangal Köpeği Üretim Çiftliği	30-45 dk	75 dk / araçla	Safkan Kangal ırkının özelliklerini korumak, genetik saflığını devam ettirmek ve bu özel köpekleri bilinçli bir şekilde yetiştirmek amacıyla kurulan profesyonel tesisdir. Bu tesisi ziyaret esnasında yavru köpekleri sevmeniz tavsiyemizdir.
Kangal Balıklı Kaplıca	45- 60 dk	10 dk / araçla	Kangal Balıklı Kaplıca, dünyada benzeri çok az bulunan doğal özellikleriyle öne çıkan önemli bir termal turizm merkezidir. Özellikle kaplıca suyunda doğal olarak yaşayan ve cilt hastalıklarının tedavisinde etkili olduğu bilinen balıklarıyla tanınmaktadır. Kaplıca bu yönü ile yıllardır hem yerli hem de yabancı ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Divriği Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası	90-120 dk	72dk / araçla	Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası, Anadolu Selçuklu dönemi mimarisinin en seçkin eserlerinden birisidir. Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası, yalnızca bir ibadet mekânı olmanın ötesinde; sanat, bilim ve şifa işlevlerini bünyesinde barındırmaktadır. UNESCO Dünya Kültürel Miras listesine Türkiye'den alınan ilk mimari yapı Divriği Ulu Camii ve Darüşşifasıdır.
Mola Huma Hatun Sokağı veya Mühürzade Konağı	60 dk	5 dk / araçla	Huma Hatun Sokağında gezebilir, sokakta yöresel yiyecek ve içecekleri (Ekşili Çorba, Divriği Pilavı, Hoşaf) tadım yapabilirsiniz. Mühürdarzade Konağı, Divriğili iş adamı ve siyasetçi Nuri Demirağ'ın konağıdır. Ev, tarihi dokusunu koruyarak günümüzdeki hem müze hem yöresel lezzetlerin bulunduğu restoran olarak kullanılmaktadır.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Kemaliye Karanlık Kanyon	120 -180 dk	85dk / araçla	Karanlık Kanyon, sarp kayalıkları ve 25 km bulun uzunluğu ile dünyanın en derin kanyonları arasında gösterilmektedir. UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde yer alan bu doğa harikası, adrenalin sporları ve eşsiz manzaralar sunar. Kanyon'da tekne turu önerimizdir. Tekne turunun yanısıra trekking, bisiklet turu, kano, zipline gibi aktiviteler de yapabilirsiniz.
Mola Lökhane	60 dk	7 dk/ araçla	Yöreye özgü bir tatlı olan lökün (lök) yapımının tanıtıldığı ve satıldığı tarihi bir konaktır. Kemaliye merkezde kabakçiçeği dolması, sarma, kavurma, keşkek vb. yöresel lezzetleri deneyimleyebilirsiniz.
Alternatif Duraklar	Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre, Divriği'nde Cam Teras yaparak Divriğini kuşbaşı temaşa edebilirsiniz. Kemaliye'de Prof. Dr. Ali Demirsoy müzesi, Eğin evleri, Taşyolu, Kadıgölü park, Surp Kevork Kilisesi turistik destinasyonlarınızı rotanızı ilave edebilirsiniz.		


1
Sivas
Kangal Balıklı Kaplıca
Hüma Ha
3
Kangal
2
D260
Kangal Köpeği
Üretim Çiftliği


KANGAL-DİVRİĞİ-KEMALİYE
EKO VE KÜLTÜR TURİZM ROTASI
(ROTA-5)
D260
İliç
Divriği Ulu Cami
Divriği
Divriği
4
5
Divriği
Milli Park
tun Sokağı
Kemaliye
Karanlık
Kanyon
6
Kemaliye
7
Fırat Nehri
Lökhane
Lejant
Destinasyon Durakları
1)- Sivas / Merkez
2)- Kangal Köpeği Üretim Çiftliği
3)- Kangal Balıklı Kaplıca
4)- Divriği Ulu Cami ve Darüşşifası
5)- Hüma Hatun Sokağı veya
Mühürzade Konağı
6)- Kemaliye Karanlık Kanyon
7)- Lökhane
Destinasyonlar Arası Süreler
1' den 2' ye : Araç : 73 Dk
2' den 3'e : Araç : 76 Dk
3' den 4' e : Araç : 72 Dk
4' den 5' e : Araç : 5 Dk
5' den 6' ya: Araç : 83 Dk
6'dan 7' ye : Araç : 7 Dk
(Süreler tahmini olup, yürüme hızına
ve araç trafiğine göre değişkenlik
gösterebilir.)
Alternatif Duraklar:
Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre Divriğinde Cam teras yaparak Divriğini kuşbakışı
temaşa edebilirsiniz. Kemaliyede Prof. Dr. Ali DEMİRSOY Müzesi , Eğin evleri , Taş Yolu,
Kadıgölü Park, Surp Kevork Kilisesi Turistik Destinasyonlarınıza rotanızı ilave
edebilirsiniz. Bu rotamızda Divriği'ye doğrudan Raybüs ile ulaşım mevcuttur.
Ayrıca Divriği de konaklama imkanı bulunmaktadır.
Yerleşim Yeri
0
100m.
200m

Prof. Dr. Hakan KOÇ

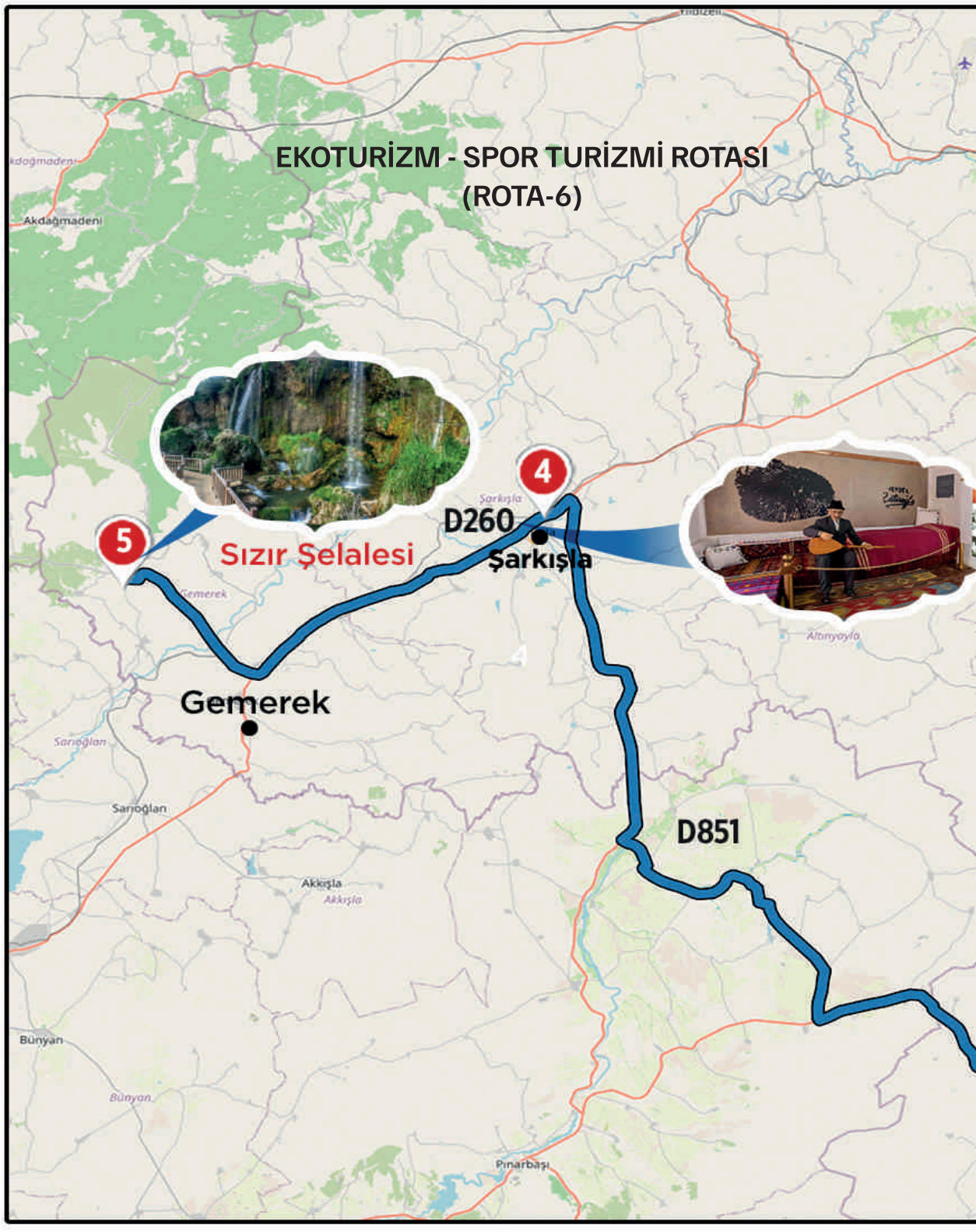


2.2.6.
Ekoturizm – Spor Turizmi Rotası

Rota Hakkında Genel Bilgi: Rota, doğal ortamda şehir yaşamının yorgunluğunu sporla atma fırsatı sunmaktadır. Güne güçlü bir kahvaltı çeşitleri ile başlamanız, rahat ayakkabı ve mevsim koşullarına uygun rahat giysilerinizle geziye başlamanız ve rotadaki doğal güzelleri kayıt altına alacağınız fotoğraf makinesi, kamera, dürbün gibi teknolojik ürünlerle gezinizi ölümsüzleştirmeniz rotaya ilişkin tavsiyelerimizdir.

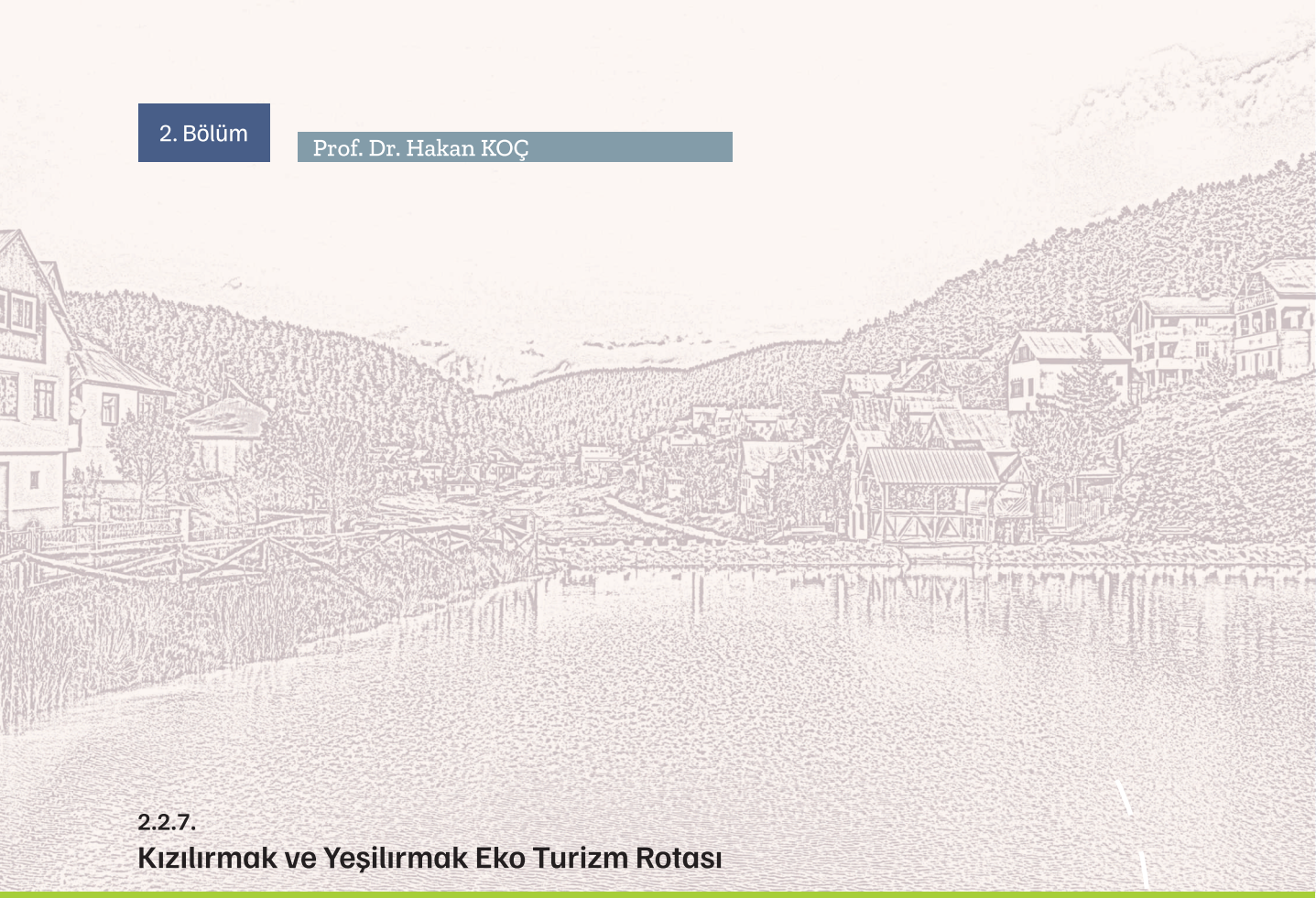
Rota 6: Gökpınar Gölü - Şuğul Kanyonu ve Sızır Şelalesi

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Gökpınar Gölü	120 180 dk	104 dk/ araçla	Gökpınar Gölü, turkuaz rengi, berrak suyu ile doğa, fotoğraf ve spor severlerin dikkatini çeker. 15 metreyi bulan derinliğine rağmen göl tabanı çıplak gözle görülebilmektedir. Bu özelliği ile doğal bir akvaryum görüntüsündedir. Göl tüplü dalış mümkündür. Göl çevresinde trekking, foto safari ve göl üzerinde deniz bisikleti, kürekli sandal ile gezinti yapılabilmektedir.
Öğle Yemeği	60 dk	---	Gürün'e özel veya Sivas Mutfağına ilişkin yöresel lezzetleri yerinde tadım yapabilirsiniz. Gökpınar çevresindeki restoranlarda alabalık tadım yapabilirsiniz.
Şuğul Kanyonu	120 dk	30dk/araçla	Şuğul Kanyonu, Sivas'ın Gürün ilçesinde bulunan etkileyici bir doğa harikasıdır. Kanyon yaklaşık 7 km uzunluğundadır. Sarp kayalıklarla çevrilidir. Kanyonda trekking, foto safari piknik gibi aktiviteler yapılmaktadır.
Âşık Veysel Müzesi	30 – 45 dk	103dk/ araçla	Âşık Veysel'in yaşamını sürdüğü evi, Âşık Veysel Müzesi olarak düzenlenmiş olup Aşık Veysel'e ait eserler ile yatağı, bal mumundan yapılmış heykeli, halılar, sedirler ve yastıklar sergilenmektedir.
Sızır Şelalesi	120 dk	28dk /araçla	Sızır Şelalesi, bir doğa harikasıdır. Çat Ormanları tarafından çevrelenen şelale, zengin biyoçeşitliliği ve iklimi ile Yukarı Kızılırmak Havzası'nın en popüler kaçış noktalarından birisidir Şelale çevresinde foto safari, trekking gibi aktiviler yapılmaktadır.
Alternatif Duraklar	Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre, Malatya Darende bulunan Somuncu Baba Türbe ziyareti ve Tohma Çayı üzerinde rafting yapmayı rotanıza ilave edebilirsiniz.		


EKOTURİZM - SPOR TURİZMİ ROTASI
(ROTA-6)
Akdağmadeni
4
5
Sızır Şelalesi
D260
Şarkışla
Gemerek
Sarıoğlan
Akkışla
D851
Bünyan
Pınarbaşı


Lejant
Destinasyon Durakları
1)- Sivas / Merkez
2)- Gökpınar Gölü
3)- Şuğul Kanyonu
4)- Aşık Veysel Müzesi
5)- Sızır Şelalesi
Alternatif Duraklar:
Destinasyonlar Arası Süreler
1' den 2' ye : Araç : 104 Dk
2' den 3'e : Araç : 31 Dk
3' den 4'e : Araç : 103 Dk
4' den 5'e : Araç : 28 Dk
(Süreler tahmini olup, araç trafiğine göre değişkenlik gösterebilir. Bu rotada araç kullanımı tavsiye edilir).
Kişisel istek ve ilgi alanlarınıza göre, Malatya Darendede bulunan Somuncu Baba Türbe ziyareti ve Tohma Çayı üzerinde rafting yapmayı rotanıza ilave edebilirsiniz.
Yerleşim Yeri
0
100m.
200m.
Sivas
1
Sivas
D850
Kangal
Şuğul Kanyonu/Vadisi
Gökpınar Gölü
Kızılören
3
2
Gürün
Hekimha

Prof. Dr. Hakan KOÇ



2.2.7.
Kızılırmak ve Yeşilırmak Eko Turizm Rotası

Rota Hakkında Genel Bilgi: Bu rota doğaseverlere, fotoğraf tutkunlarına ve doğada yürüyüş, bisiklet kullanımı gibi aktiviteleri yapmayı seven bireylere yöneliktir. Bu rotanın en önemli durağı Eğriçimen Yaylasıdır. Eğriçimen Yaylası, merkezlerinin gürültüsünden, stresli yaşamından uzaklaşmak ve doğal ortamda rehabilete olmak isteyen bireyler için önemli bir cazibe merkezidir. Rota boyunca özel tahsisli araç veya tur servisini sağlayacak ikame araca ihtiyaç bulunmaktadır. Güne güçlü bir kahvaltı çeşitleri ile başlamanız, dağ, plato ekosistemine uygun rahat giysiler kullanmanız önerilir.

Rota 7: Yeşilırmak Eko Turizm Rotası

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Hafik Gölü	30 dk	40dk/ araçla	Hafik Gölü ve çevresi doğaya duyarlı ziyaretçilere görsel, işitsel ve dokunsal gibi farklı duyulara hitap eden bir deneyim sunmaktadır. Gölün çevresinde kuş gözlemciliği, doğa yürüyüşü, foto-safari, olta balıkçılığı gibi aktiviteler yapabilirsiniz.
Tödürge Gölü	30 dk	23 dk/ araçla	Biyoçeşitlilik açısından zengin bir potansiyele sahip olan Tödürge Gölü özellikle görsel, işitsel, ve dokunsal duyu deneyimleri açıdan eşsiz bir ortam sunmaktadır. Bu bağlamda göl ve çevresinde kuş gözlemciliği, doğa yürüyüşü, foto-safari, olta balıkçılığı gibi aktiviteler yapılabilir.

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Kılıçkaya Baraj Gölü	30 dk	76 dk/ araçla	Kılıçkaya Barajı, Sivas'ın Suşehri ilçesi sınırlarında, Kelkit Çayı üzerinde kurulu olan ve hem enerji üretimi hem de bölgenin ekosistemi açısından büyük önem taşıyan bir yapıdır. Baraj gölü çevresi, özellikle yaz aylarında doğa yürüyüşleri ve piknik için tercih edilen bir alandır. Gölün mavisiyle çevredeki yeşil bitki örtüsünün birleşimi etkileyici bir manzara sunar.
Eğriçimen Yaylası	3-4 Saat	42dk / araçla	Eski bir yerleşim yeri olan ve Eğriçimen Yaylası etrafındaki gür ormanlar ve ortasından geçen derenin oluşturduğu gölet ile adeta Trabzon'daki Uzungöl'ü andırır. Burada gerek yaylanın içinde gerekse yaylanın etrafındaki ormanlık alanda günü yapabilirsiniz. Ayrıca yaylada hayvancılık ile uğraşan ailelerin varlığı size kültürel açıdan (yeme, içme) farklı bir deneyim yaşama olanağı sunmaktadır. Ayrıca yayla havasını daha uzun süreli almak ve dinlenmek için kamp alanlarından veya yayladaki tesisten yararlanabilirsin

Rotadaki Turistik Duraklar	Gezi ve Deneyimleme İçin Tavsiye Edilen Süre	Duraklar Arası Yaklaşık Süre	Turistik Ürünün Özelliği, Yapılabilecek Aktiviteler ve Meraklısına Tavsiyeler
Tekke Deresi	120 -180 dk	85dk / araçla	Karadeniz'in o muhteşem havası ve manzarasını deneyimlemek için Eğriçimen Yaylası'na 30 km mesafede yer alan Tekke Deres'ine uğrayabilirsiniz. Farklı türdeki çam ormanlarının arasında akan derenin etrafında çam kokusu ve su sesi eşliğinde yürüyüş yapabilir, kısa bir mola vererek derenin kenarında kısa bir piknik yapabilirsiniz.
Alternatif Duraklar	Eğriçimen Yaylası Giresun'a yakın bir konumda yer almaktadır. Dilerseniz buraya kadar gelmişken ziyaret rotanıza 3 saatlik mesafede yer alan Giresun'daki Kümbet Yaylası, Mavi Göl ve Göksun Travertenleri'ni ziyaret edebilirsiniz. Kümbet Yaylası ve Göksun Travertenleri'nin bulunduğu alanda yer alan tesislerde Karadeniz lezzetlerini tadabilirsiniz.		


KIZILIRMAK VE YEŞİLIRMAK
EKO TURİZM ROTASI
(ROTA-7)
D100
Reşadiye
Tokat
Karadeniz Bölgesi
Sivas
Doğanşar
Hafik
Sivas
1
2
3


6
Tekke Deresi
5
iÇimen Yaylası
Koyulhisar
D855
E80
4
Suşehri
D865
E88
Lejant
Destinasyon Durakları
1)- Sivas / Merkez
2)- Hafik Gölü
3)- Tödürge Gölü
4)- Kılıçkaya Barajı
5)- Eğri Çimen Yaylası
6)- Tekke Deresi
Destinasyonlar Arası Süreler
1' den 2' ye : Araç : 39 Dk
2' den 3'e : Araç : 23 Dk
3' den 4'e : Araç : 76 Dk
4' den 5'e : Araç : 42 Dk
5' den 6'ya : Araç : 27 Dk
(Süreler tahmini olup, araç trafiğine göre değişkenlik gösterebilir. Bu rotada araç kullanımı tavsiye edilir).
Alternatif Duraklar:
EğriÇimen Yaylası Giresun'a yakın bir konumda yer almaktadır. Dilerseniz, buraya kadar gelmişken ziyaret rotanıza üç saatlik mesafede yer alan Giresundaki Kümbet Yaylası, Mavi Göl ve Göksun Travertenlerini ziyaret edebilirsiniz. Kümbet Yaylası ve Göksun Travertenlerinin bulunduğu alanda yere alan tesislerde Karadeniz lezzetlerini tadabilirsiniz.
Yerleşim Yeri
0
100m.
200m.

2.3. Sonuç ve Öneriler:

Mini merkezler ve yeni cazibe merkezlerinin oluşturulması, turizm ürününü çeşitlendirmekle kalmaz, aynı zamanda turistlerin birden fazla gecelik konaklamalarını da mümkün kılar. Bu amaç doğrultusunda Sivas Destinasyonuna yönelik yedi farklı turizm rotaları oluşturulmuştur.

Sivas Turizm Destinasyonuna ilişkin turizm rotalarından beklenen faydalar şu şekilde ifade edilebilir:

- Ziyaretçi sayısında artış;
- Konaklama süresinin uzaması ve dolayısıyla konaklama işletmelerinde doluluk oranlarının artması;
- Satış fırsatları; oluşturması beklenmektedir.

Son yıllarda gruplarla yapılan turizm yerine, bireysel olarak gerçekleştirilen turizm oldukça popüler hale geldi. Turizm aracı kurumlarının bakış açısından ziyade turistlerin bakış açısına dayalı kişiselleştirilmiş seyahat rotalarının nasıl planlanacağı büyük bir ihtiyaç haline geldi. Önerimiz bireyselleştirilmiş ilgi ve ihtiyaçlara göre dijital rotalar oluşturulmalıdır.

KAYNAKÇA

Akın, T. ve Gül, A. (2020). Isparta-Atabey Yöresinin Ekoturizm Potansiyeli ve Turizm Rotalarının Belirlenmesi. Mimarlık Bilimleri ve Uygulamaları Dergisi, 5(2), 221-240.

Berka, T. ve PlöBnig, M. (2004). Designing recommender systems for tourism. In Proceedings of the 11th international conference on information technology in travel and tourism

Bruwer, J. (2003). South African wine routes: Some perspectives on the wine tourism industry's structural dimensions and wine tourism product. Tourism Management, 24(4), 423–435. https://doi.org/10.1016 /S0261-5177(02)00105-X

Castillo, L., Armengol, E., Onaindia, E., Sebatia, L., Gonzalez-Boticario, J., Rodriguez, A., et al. (2008). SAMAP. A user-oriented adaptive system for planning tourist visits. Expert Systems with Applications, 34(2),1318-1332.

Cenamor, I.,Rosa, T., Núñez, S. and Borrajo, D. (2017). Planning for tourism routes using social networks, Expert Systems With Applications 69, pages. 1–9 . www.elsevier.com/locate/eswa

Dinu, M., ve Cioaca, A. (2008). Thematic routes – tourist destinations in Romania. Journal of Tourism Challenges and Trends, 1(2), 11–32.

Güngör, Ş. (2022). Kapadokya Kültür Yolu'nun Alternatif Turizm Rotası Bağlamında Değerlendirilmesi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 12(3),1784-1802.

Güngör, Ş., Sucu, F., Dinç, Y., Çetin, M ve Adıgüzel, A.S. (2025). GIS based daily tourism route proposal for surrounding provinces and districts from Ankara's Çankaya district (Turkey), Environment, Development and Sustainability, 27:26713–26738, https://doi.org/10.1007/s10668-024-04800-5

Hill, B. J., ve Gibbons, D. (1994). Sustainable tourism- heritage trails in Nebaskra. Building a sustainable world through tourism. Montreal: Second Global Conference.

Inskeep, E. (1991) Tourism planning: an integrated and sustainable development approach. New York: Van Nostrand Reinhold.

Meyer, D. (2004). Tourısm Routes And Gateways: Key İssues For The Development Of Tourism Routes And Gateways And Their Potential For Pro-Poor Tourism. Yurtdışı Kalkınma Enstitüsü. Erişim bilgisi: https://www.researchgate.net/publication/242371864

Moreno, A. , Valls, A. , Isern, D. , Marin, L. , ve Borràs, J. (2013). Sigtur/e-destination: Ontology-based personalized recommendation of tourism and leisure activities. Engineering Applications of Artificial Intelligence, 26 (1), 633–651 .

Murray, M., ve Graham, B. (1997). Exploring the dialectics of route-based tourism: The Camino de Santiago. Tourism Management, 18(8), 513–524. https://doi.org/10.1177/004728759803700115

Mutana, S., ve Mukwada, G. (2020). Can mountain route tourism work for the poor? Exploring worldviews from maluti route in the Drakensberg region of South Africa. Tourism and Hospitality Research, 20(1), 18–30. https://doi.org/10.1177/ 1467358418791312

Timothy, D. J ve Boyd, S. W. (2015). Tourism and Trails: Cultural, Ecological and Management İssues (Vol. 64). Channel View Publications.

Turan, O. (1992). Anadolu Kümbetleri, Beylikleri ve Osmanlı Dönemi. Ankara.

Xiongbin, W., Hongzhi, G. Yan, H. and Jiaqi, M. (2017). A tour route planning model for tourism experience utility maximization, Advances in Mechanical Engineering, 9(10) 1–8.

Vada, S., Dupre, K. ve Zhanga, Y. (2023). Route tourism: a narrative literatüre review, Current Issues in Tourism, 26(4):879-889. https://doi.org/10.1080/13683500.2022.2151420

Vansteenwegen, P., Souffriau, W., Berghe, G.V., ve Oudheusden, D.V. (2011). The city trip planner: An expert system for tourists. Expert Systems with Applications, 38,6540-6546.

Vural, E. (2024). Gaziantep İlinin Kültür Turizm Rotasının TripAdvisor Çevrimiçi Yorumlarına Göre Oluşturulması, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2024, 12 (3), 1897-1907.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



3.BÖLÜM

SİVAS'TA KIŞ TURİZMİ

Hakan KOÇ[1]

[1] Prof. Dr.
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği
ABD/ Sivas,
hakankoc@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-6840-7702

Prof. Dr. Hakan KOÇ

SİVAS'TA KIŞ TURİZMİ

3.1. GİRİŞ

Türkiye'de turizmin gelişimi kitle turizme dayanmaktadır. Kitle turizmin özünde 3S olarak (sea - sund and sun) adlandırdığımız deniz, kum ve güneş bulunmaktadır. Türkiye gibi orta kuşakta bulunan ülkelerde kitle turizmi yılın belirli dönemlerinde yapılabilmektedir. Türkiye'de kitle turizm nisan ayı içerisinde başlamakta kasım ayı ile itibari ile bu süre tamamlanmaktadır. Kitle turizm orta kuşakta belirli bir süre içerisinde yapılabildiğinden dolayı bu turizm türünden yıl boyu gelir elde etmek mümkün değildir. Geliri tüm yıla yayılması kitle turizme alternatif turizm türlerinin geliştirilmesi ile mümkündür.

İnsanların tatil anlayışlarının değişmesi, çevreye olan duyarlılığın artması gibi sebepler ile 1990 yılından sonra alternatif turizm çeşitleri ortaya çıkmıştır (Özbay, 2018). Alternatif turizm anlayışı 3e modeline (education - environment and enjoy) dayalıdır. Alternatif turizm anlayışında hobilere dayalı aktiviteler (hiking, jumping, skiing, rafting, rock climbing, paragliding, scuba diving etc.) doğal ortamda eğitime dayalı anlayışla yürütülmektedir. Türkiye'de kitle turizmine alternatif turizm türlerinden birisi de kış turizmidir.

Kış turizmi denildiğinde malum birçoğumuzun aklına kış mevsimi, kar ve soğuk hava gelir. Kar ve soğuk hava yurdumun insanı için ne ifade eder? Akdeniz ve Ege kıyı kesimlerinde yaşayan bireyler için kar, extrem bir olaydır. Kar yağışını görmek için 10-15 yıl gibi uzunca bir süre beklemeniz gerekebilir. Akdeniz ve Ege kıyı kesimlerinde uzunca bir süre kar yağışını görmeden yaşayan bireyler için kar özlemdir, oyundur, oyuna dayalı eğlencedir. Ancak Türkiye'nin yüksek ve engebeli bölgelerinde yaşayan bireyler için kar yağışı ve sonrasında etkili olan soğuk hava, burada yaşayan memleketimin güzel insanları için kimi zaman yolda mahsur kalmak, kimi zamanda günlük aktivitelerini sürdürmede ve araçlarını çalıştırmada çile ve eziyete dönüşebilmektedir.

Gerek kar ve soğuğun çile ve eziyete dönüştüğü bölgelerde gerekse kar yağışına tanık olmak için özlemle uzunca bir süre bekleyen bireyler için kış turizm merkezleri ne anlama gelir?

- Turist için kar ve soğuğu eğlenceye dönüştüren mekânlardır (Görsel 3.1 ve 3.1a).
- Yüksek ve soğuk bölgelerde yaşayan vatandaşlar için, yoksulluk ve altyapı eksikliğini, zenginlik ve gelişmişliğe dönüştüren projenin ismidir.
- Göç veren dağlık ve soğuk bölgelerdeki yerleşmeler için, tercih ve ziyaret edilen turizm destinasyonlarına dönüşme fırsatıdır.
- Kitle turizmden mevsimlik gelir elde eden turizmci ve çalışanlar için, gelirini tüm yıla yayma için alternatif bir turizm paketidir.

Kış turizminin, turizm faaliyetlerini tüm yıla yayması, turizmi 3S (deniz-kum-güneş)'in egemenliğinden kurtararak talebi daha dengeli hâle getirmesi, yerel kalkındırmayı hızlandırması, sektörel etkisi, ekonomik faaliyetlerin tamamlayıcısı olması ve göçü azaltması gibi birtakım olumlu etkileri bulunmaktadır (Kara ve Çeken 2023).

Genellikle yaz mevsiminde tatil yapma alışkanlığı kazanan insanlar, ağır kent yaşamından ve yarattığı stresli ortamdan uzaklaşmak amacı ile kış mevsiminde de tatil yapma gereksinimi duymaya başlamışlardır. Bu sebeple dünyada kış turizmi ve alternatif kış sporları giderek önem kazanmaya başlamıştır (Korgavuş 2017).



Görsel 3.1: Yıldızdağ Kış Sporları Turizm Merkezi

Bunu biliyor muydunuz?

Kayağın, ulaşım aracından, spora, spordan turistik ürüne, turistik üründen kış turizm türüne dönüştüğünü biliyor muydunuz?

Kayak, insanların karlı bölgelerde doğaya karşı verdikleri mücadelede geliştirdikleri en önemli araçlardan biridir. Kar üzerinde hareket etmekte zorlanan insanlar önce kar ayakkabılarını, bunlar avlanmada yetersiz kalınca da kayağı geliştirip ulaşım ve avlanmada kullanmışlardır (Allen 2007; akt; Tanyeri 2018). Kayağın askeri amaçla kullanımının yaygınlaşması sonucunda sivil halkın da kayağa ilgisi artmıştır.

1850'ler itibariyle yaşanan bazı gelişmeler kayağı öncelikle dünya çapında ilgi uyandıran bir spora, sonrasında elit bir eğlence aracına ve en son da bir turistik ürüne dönüştürmüştür (Evren, 2023).

Kış turizm merkezlerinde kar kızağı, snowboard (kar sörfü), teleski (askılı taşıyıcı), telesiyej (sandelyeli taşıyıcı) ve teleferik (kabinli taşıyıcı) ile yapılan gezintiler, buz pateni, kış festivalleri gibi etkinlikler yapılmaktadır (Ayaz ve Apak, 2021). Bu etkinliklerin merkez odağında kayak sporu bulunmaktadır (Bkz. Bunu Biliyor muydunuz?).

Kayak sporunun anavatanı Norveç'tir (Bkz. Bunu Biliyor muydunuz?). "1800'lü yılların sonlarına doğru Avrupa'da bir sportif faaliyetten turizm hareketine evirilen ve dünyaya yayılan bu turizm hareketi, günümüzde milyarlarca dolarlık bir endüstri haline gelmiştir" (Hudson 2003).

Kış turizmi, kayak sporuna olanak veren belirli yükseklikteki karlı alanlarda ulaşım, konaklama, eğlence, spor tesislerini içeren, verilen hizmetlerin geliştiği oranda kış sporları merkezleri veya kayak merkezlerine dönüşen yerlerde, kar yağışlarına bağlı olarak kış mevsiminde sporun ağırlık kazandığı bir turizm çeşididir (Doğaner, 1997; akt. Camcı vd., 2015).

Kış turizmi destinasyonları, insanların heyecan ve risk arama, kişisel saygı geliştirme, sosyalleşme, sosyal kabul sağlama, beceri geliştirme, doğayla iç içe olma, kalabalıktan kaçma ve rahatlama gibi motivasyonlarla (Alexandris vd., 2009), kış sporları aktivitelerini gerçekleştirmek üzere gittikleri karlı bölgelerdir.

Van Peer (2003), kış turizmi destinasyonlarının dört temel unsur (kayak yamaçları, kayak liftleri, kayak okulları ve konaklama olanakları) etrafında şekillendiğini belirtmektedir. Çeşidi ne olursa olsun, bir destinasyonda konaklama, ulaşım ve rekreasyon alanları gibi üstyapı yatırımları ve yol, su, elektrik gibi altyapı yatırımları yapılmalıdır. Kış turizmi destinasyonlarında ise, bunlara ek olarak, temel çekicilik unsurunu oluşturan kayak etkinliği için bazı rekreasyon alanlarının oluşturulması ve altyapı çalışmalarının yapılması gerekmektedir. Bunlar arasında, kayak yamaçları ve kayak liftleri ön plana çıkmaktadır. Kayak turistlerinin bölgeye çekilmesi ve memnuniyetlerinin sağlanması için kayak yamaçlarının çeşitliliğine ihtiyaç duyulmakta ve bu yamaçlara ulaşmayı mümkün kılan liftlerin gelişmiş olması gerekmektedir (Van Peer, 2003). Bunların dışında; konaklama tesisleri, kayak okulları, kayak ekipmanı satış ve kiralama noktaları, yiyecek-içecek alanları, eğlence mekânları ve araç park alanları gibi unsurlar da, modern kayak turizmi sektörünün gerekleri arasındadır (Weed ve Bull, 2004).

Kış turizminin turizm faaliyetlerini tüm yıla yayması, turizmi kitle turizm (3S deniz-kum-güneş)'in egemenliğinden kurtararak talebi daha dengeli hâle getirmesi, yerel kalkındırmayı hızlandırması, sektörel etkisi, ekonomik faaliyetlerin tamamlayıcısı olması ve göçü azaltması gibi birtakım olumlu etkileri bulunmaktadır (Kara ve Çeken, 2023). Bu anlayışla başlangıçta, sınırlı sayıda kış turizmi (Uludağ, Elmadağ, Erciyes, Ilgaz, Kartalkaya ve Palandöken vb.) hizmeti veren kayak merkezleri bulunurken, 2000 yılından sonra turizm gelirlerini tüm yıla yaymak ve kış turizmi ile yoğun kar yağışı alan coğrafyaları kalkındırmak amaçlı kış turizm merkezlerinin sayısı planlı olarak artırılmıştır. Günümüzde (2026) yaklaşık 30 adet kayak merkezi bulunmaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Kayak sporunun ana vatanı Norveç olarak bilinmekte ve Norveç dilinde "ski" kelimesi "uzun tahta parçası" anla-mına gelmektedir. (Kara ve Çeken 2023). Ancak, kayak sporunun Norveç'te ortaya çıkmasına rağmen gelişimini tamamlayıp bir endüstri hâline dönüşmesi ise İsviçre'de gerçekleşmiştir (Demiroğlu, 2014).

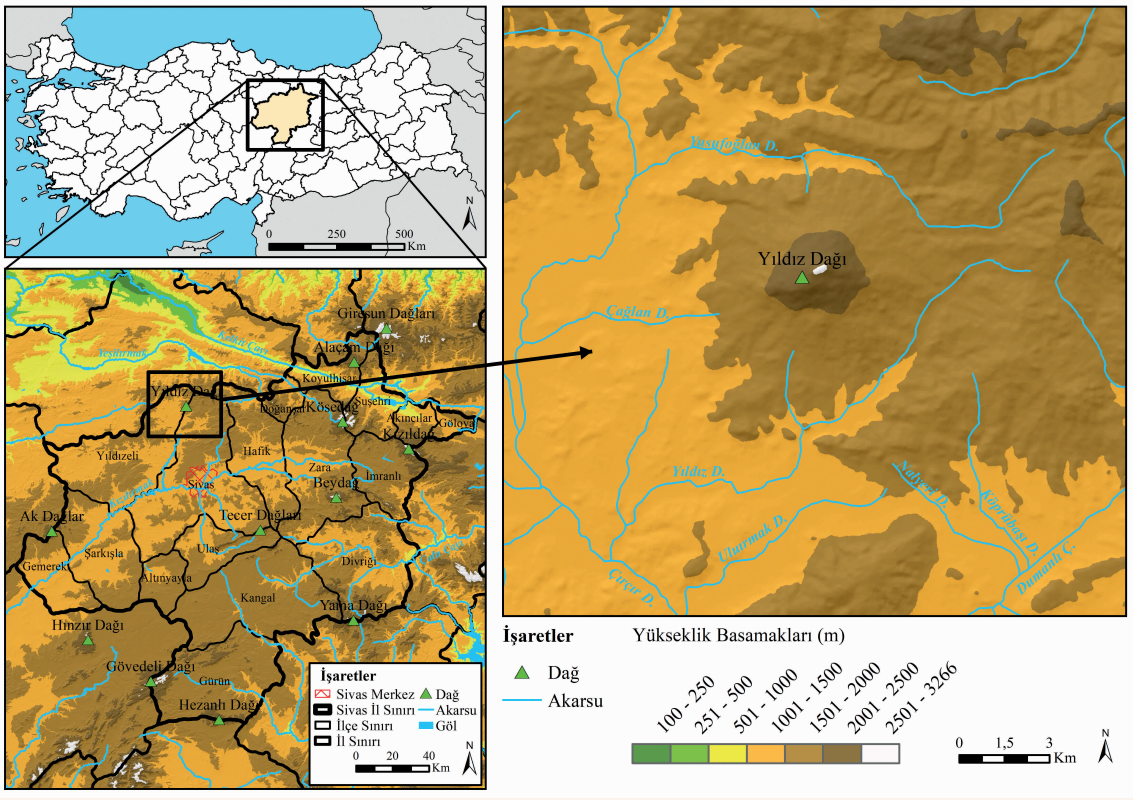
Bu merkezlerden on tanesinde konaklamalı hizmet verilmektedir. Konaklamalı hizmet veren merkezlerden biriside karın çok yakıştığı Kadim şehir Sivas'a 2010 yılında inşa edilmiştir. Sivas'ta çığ, heyelan vb. doğal afetlere maruz kalmadan kış tatilinizi yapabileceğiniz kış turizm merkezinin ismi "Yıldız Dağ Kış Sporları Turizm Merkezi'dir.

3.2. Yıldız Dağı Kış Sporları Turizm Merkezi

Yıldız Dağı, 26.07.2010 tarih ve 27653 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Bakanlar Kurulu Kararı ile Yıldız Dağı Kış Sporları Turizm Merkezi olarak ilan edilmiştir.

Nerede: Yıldız Dağı Kış Sporları ve Turizm Merkezi, Sivas ili, Yıldızeli ilçesi, Yakup Oğlan Köyü'nde yer almaktadır. Coğrafi koordinat sistemine göre, 39° 25′ 33″ kuzey enlemi ile 32° 35′ 9″ doğu boylamları arasında yer alır. Sivas kent merkezine yaklaşık 58 km uzaklıktadır. Sivas kent merkezinin kuzeyinde yer alır (Görsel 3.2).

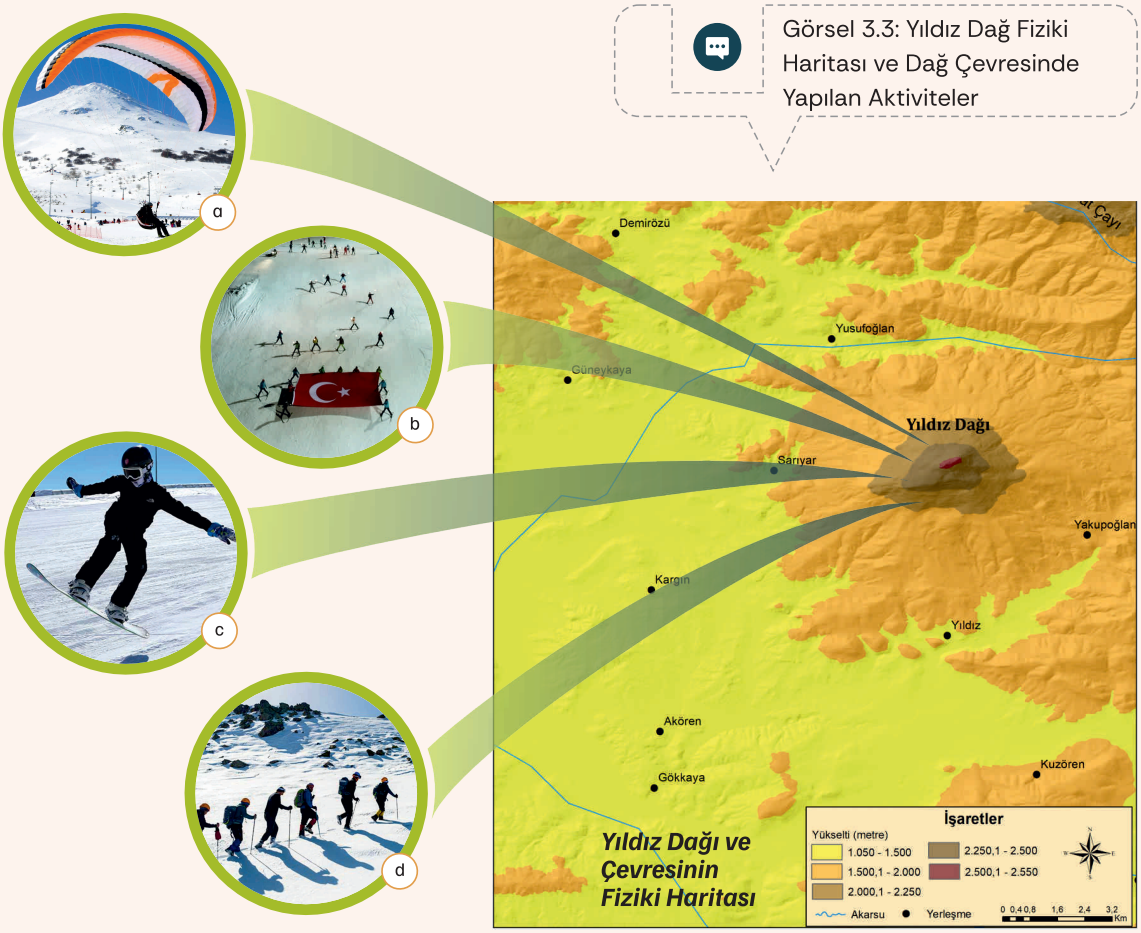
Görsel 3.2: Sivas Yıldızdağı Kış Sporları ve Turizm Merkezi'nin Yer Bulduru Haritası



Gitmeden Önce: Sivas il merkezinin kuzeybatısında yer alan Yıldızeli'nin kuzeyi ve doğusu dağlık alanlardan oluşurken güneye doğru geniş ve ovalık alanlara yayılan bir arazi yapısına sahiptir. Bölgedeki en önemli yükseltiler kuzeybatıda Çamlıbel Dağı geçidi üzerinde bulunan Kızılkıran Tepe (1933 m), kuzeydoğusunda ise Yıldız Dağı (2537 m)'dır (Topbay 2016). (Görsel 3.3). Yıldızeli lokasyonundaki dereler Kızılırmak ve Yeşilırmak'ın aracılığıyla Karadeniz'e ulaşmaktadır. Bölgedeki başlıca akarsular Yıldızeli Çayı, Han ve Kümbet Deresidir. Bunlardan Yıldızeli Çayı Kızılırmak'a katılırken, Han ve Kümbet Yeşilırmak'ın kollarına katılır (Topbay 2016). Yıldız Dağ ve çevresinde Aralık – Nisan ayları arasında zemin karla kaplıdır. Bu coğrafi özellikler, ziyaretçilerine kayak, yamaç paraşütü, snowboard, dağda bisiklet kullanmayı, yürüyüş yapmayı ve kaya tırmanışı gibi aktivitelerin yapılmasına olanak vermektedir (Görsel 3.3a, 3b ve 3c. 3ç.).

Yıldız Dağı üzerinde yer alan kayak merkezi dağın kuzeydoğu kesiminde yaklaşık olarak 1650-1700 m yükseltileri arasında kurulmuştur. Yıldız Dağı Kış Sporları Turizm Merkezinde yer alan pistler Kuzey disiplininde kayakla yürüyüş ve koşunun esas olması ve Kayak sporunun bir alt disiplini olan Alp Disiplinine göre eğitim amaçlı pistlerin %15 eğime, serbest kayak için ise pist eğiminin %15 ile %50 arasında olması gerektiği (Aytaç vd., 2014) için uygundur. Bu bakımdan Yıldızdağı Kış Sporları Turizm Merkezi pist parametreleri Uluslararası Kayak Federasyonu'nun (FIS) parametrelerine büyük oranda uygundur. (Camcı ve Diğ., 2015).

Görsel 3.3: Yıldız Dağ Fiziki Haritası ve Dağ Çevresinde Yapılan Aktiviteler



Nasıl Gidilir? : Kayak merkezi Sivas kent merkezine yaklaşık 58 km uzaklıktadır. Yıldız Dağ Kış Turizm merkezine gelmek isteyen ziyaretçiler, öncelikle Sivas Kent Merkezine ulaşmak durumundadırlar. Kayak severler, kent merkezinden kayak merkezine şahsi araçları veya kent merkezinden kayak merkezine düzenli otobüs seferleri ile ulaşabilirler.

Yurdun farklı lokasyonlarından (İstanbul, İzmir, Trabzon, Antalya vb.) Sivas'a kent merkezine ulaşım karayolu, demiryolu ve havayolu ile gerçekleştirilmektedir. Sivas Nuri Demirağ Havaalanı'ndan, günde 3-4 sefer İstanbul'a, haftanın belirli günlerinde ise İzmir'e karşılıklı seferler düzenlenmektedir. Yıldız Dağı Kış Sporları Turizm Merkezi'ne ulaşım çevre illerden gelecek olanlar için D-200 Sivas Erzincan karayolu ve D-850 Sivas Kayseri karayolu üzerinden Sivas kent merkezine ulaşılmakta ve yine D-850 Tokat-Sivas karayolu üzerinden Yıldızeli ilçesi üzerinden ulaşmak mümkündür. İstanbul - Ankara - Sivas Yüksek Hızlı Tren seferleri ile İstanbul'dan aktarmasız Sivas kent merkezine yaklaşık 7 saatte, Ankara'dan Sivas kent merkezine yaklaşık 2 saat 30 dakikada ulaşılmaktadır.

Sivas kent merkezine gelen ziyaretçiler, Sivas kent merkezinden Sivas - Karaçayır yolunu daha sonrada Kurtlapa-Karaçayır yolunu izledikten sonra önce Yıldız Beldesini sonrada Yakupoğlan köyü geçilerek yaklaşık 58 km sonunda Yıldız Dağı Kış Sporları Turizm Merkezine ulaşılmaktadır (Görsel 3.4).

Yıldız Dağı Kış Sporları Merkezi Tokat'a 78 km, Amasya'ya 192, Erzincan'a 307 km, Yozgat'a 305 km, Çorum'a 259 km uzaklıktadır. Büyük şehir merkezlerinden Ankara'ya 480 km, İstanbul'a ise 930 km uzaklıktadır.

3.4: Yıldız Dağı Kış Sporları Turizm Merkezi Ulaşım Haritası (Camcı ve Diğ.,2015)



Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

Yıldız Dağı, deniz seviyesinden 2.552 metre yükseklikte olup, işletmeler 1.740 yüksekliktedir (Görsel 3.5). Dağ gabro tipi kayalardan oluşmaktadır. Kasım ortasından Mart sonuna kadar karla kaplı Yıldız Dağı, sağlam zemin yapısı ve kaliteli kristal karı ile kış turizmine ev sahipliği yapmaktadır

Kış turizmi için gerekli şartların başında kayak pistlerinin yapılabileceği alanların varlığı, kış döneminde görülen kar yağışı, karın yerde kalma süresi ve kar kalitesi gelmektedir. Bunların yanı sıra tüm turizm çeşitlerinde olduğu gibi ulaşım ve konaklama da temel unsurlar arasında yer almaktadır (Birinci ve Kaymaz, 2015). Yıldız Dağı Kış Sporları ve Turizm Merkezi'nde dağ oteli konseptinde ve dağ evleri konseptinde konaklamak mümkündür. Turizm merkezinde bulunan otel 72 odalı, 170 yatak kapasiteli, tam pansiyon ve dört mevsim olarak ziyaretçilerine hizmet vermektedir. Dağ evleri konseptinde inşa edilen yaşam evleri 3,4 ve 6 kişilik olmak üzere üç farklı tipte toplam 25 adet olarak yarım pansiyon olarak müşterilerine hizmet sunmaktadır. Otel ve yaşam evlerinde konaklayan misafirler, dağ manzarasını izleyebilir (Görsel 3.5a), kayak, kızak vb. malzemeleri kiralayabilir, 24 saat (gece ışıklandırması ile) kayak, kayak sörfü yapmanın zevkini yaşayabilirler. Yıldız Dağı Kış Sporları Merkezi'nde günübirlik yararlanma imkânı da bulunmaktadır. Müşteriler için bölgede yeteri kadar otopark alanı mevcuttur. Kapalı buz pateni sahasında aynı anda 20-25 kişi kayabilmekte, buz pateni dersi alabilmekte, paten kiralayabilmektedir (Görsel 3.5b). Kayak evinde, kayak kıyafet ve ekipmanları ile snowboard ve kızak kiralanabilmekte, otel ve çevresindeki eğitmenlerden kayak ve snowboard dersi alınabilmektedir. İşletmeye açık olan otelden de kayak kıyafet ve ekipmanı kiralanabilmektedir.



3.5: Yıldız Dağı Kış Sporları ve Turizm Merkezi Kayak Haritası ve Donatıları

Kar yağışının yetersiz olduğu dönemlerde yapay kar yağdırmak için gerekli donanım mevcuttur. Yıldız Dağı Kış Sporları Kayak Merkezi'nde sağlık merkezi, kafeler, ibadet merkezi, güvenlik merkezi vb. sosyal donatılarda mevcuttur (Görsel 3.5).

Merkezde 2.330 m-1.761 m başlangıç ve bitiş kodunda, toplam 8.300 m uzunluğunda, farklı zorluk derecelerine sahip altı adet kayak pisti ile 720 metre uzunluğunda acemi ve kızak pisti vardır (Görsel 3.6). Kayak pistlerinin %21'i kolay, %40'ı orta, %39'u zor kategorisindedir. Merkezde kurulu 3 mekanik tesisin (1 teleski, 2 telesiyej) taşıma kapasitesi 2.797 kişi/saat, toplam hat uzunluğu ise 4.666 metredir (Görsel 3.5c). (Bkz. Bunu Biliyor muydunuz?). Ayrıca toplam hat uzunluğu 350 metre, taşıma kapasitesi 450 kişi/saat olan üç üstü kapalı yürüyen bant bulunmaktadır (Görsel 3.5d).

Görsel 3.6: Yıldız Dağ Kış Sporları ve Turizm Merkezi'nde Bulunan Pistler ve Mekanik Tesisler

TESİSİN ADI Name of Facility	BAŞLANGIÇ KODU (m.) Starting Code (m.)	BİTİŞ KODU (m.) Ending code (m.)	UZUNLUK (m.) Length (m.)	ORTALAMA EĞİM (%) Average Slope (%)
M2 (TELESİYEJ) M2 (Chairlift)	2330	1738	2147	27.57
M3 (TELESİYEJ) M3 (Chairlift)	2327	1828	1551	32.17
M1 (TELESKİ) M1 (Teleski)	1922	1760	850	19.06
M4 (YÜRÜYEN BAND) M4 (Moving Walkway)	1832	1761	350	14.61
P1	1921	1761	893	17.92
P2	1922	1759	883	18.46
P3	2328	1739	2271	25.94
P4	2327	1739	2360	24.92
P4B	2033	1739	1265	21.85
P5	2327	1739	2345	25.07

Beş Duyu Deneyimi: Kış turizm merkezleri, kış mevsiminde şehir merkezlerinin gürültüsünden, stresli yaşamından uzaklaşmak ve doğal ortamda rehabilete olmak isteyen bireyler için önemli bir cazibe merkezidir. Kayak merkezleri ziyaretçilerine doğal ortamda hobilere dayalı (kayak, kızak, snowboard vb.) aktivitelerle beş duyuya hitap edecek bütüncül bir deneyim sunar. Bu deneyimi Türkiye koşullarında en ekonomik ve doğal afet korkusu (çığ, kaya düşmesi, yangın vb.) yaşamadan elde edeceğiniz Sivas'taki eviniz, Sivas Yıldız Dağı Kış Sporları ve Turizm Merkezidir.

Yıldız Dağı Kayak Merkezi bembeyaz kar manzaraları eşliğinde mekân içi ve mekân dışındaki ortamlarla ziyaretçilerine görsel bir şölen sunar. Yıldız Dağ kayak pistlerinde çığ ve kaya düşmesi korkusu olmaksızın, kayak ve kızakların kar üzerindeki hışırtısını dinleyerek, kayak esnasında yüzünüze çarpan kristal toz karın yumuşaklığını hissederek, sakin ve güvenli bir ortamda kayak yapmanın hazzına ereceksiniz. Kayak sonrası, kayak merkezine yayılan sucuk – ekmek, köfte – ekmek kokularını takip ederek, kaybettiğiniz enerjiyi damak çatlatan Sivas yöresel lezzetleri almaya ve midenizi şımartmaya ve kendinizi ödüllendirmeye ne dersiniz?

Tüm bu deneyimlerin sonrası, Yıldız Dağı size seslenerek gelecek yıl görüşebilecek miyiz sorusana sanki evet dediğinizi duyar gibiyim.



Görsel 3.7: Yıldız Dağı Kayak Yapmanın Keyifli Halleri

Bunu biliyor muydunuz?

Telekabin (Gondol Lift): 4 kişi kapasiteli ve kapalı kabinden oluşan taşıyıcı tesislerdir. Genellikle 3 km'den uzun uzaklıklarda kullanılırlar. Telesiyej ile kıyaslandıklarında taşıma yüklerinin ve süratlerinin yüksek olduğu söylenebilir. Saniyede 5-6 m hıza ulaşabilen bu tesisler yaz ve kış kullanımına uygundur.

Bunu biliyor muydunuz?

Teleferik: Genellikle toplu taşıma amacıyla kullanılan ve 10-200 kişi arası taşıma kapasitesine sahip olan tesislerdir. Her mevsim kara ulaşımı kısıtlı ya da hiç olmayan arazilerde uzun uzaklıklar için kullanılırlar. Saniyede 10-12 m. hıza ulaşabilirler.

Bunu biliyor muydunuz?

Baby Lift: Küçük çocuklar ve yeni kayağa başlayanlara kayak eğitimleri sırasında yardımcı olan ve karla kaplı zemin üzerinde üst kısımlara taşıyan tesislerdir. Azami uzunlukları 300-350 metredir. Genellikle eğimi az olan yerlerde kullanılırlar. Saniyede 2.2 metre hıza ulaşabilirler (Mursalov, 2009).

Bunu biliyor muydunuz?

Teleski (Askılı Taşıyıcı): 1.5 km uzaklığa kadar düzgün eğimli alanlarda kullanılan tek veya çift askılı olabilen, makaraya sarılı ve halatla direkler üzerinde hareket ederek kayakçıları taşıyan tesislerdir. İki askının arası 10-15 metre kadardır. Kayakçı taşıma süresi ise kayak sporcularının sağlığı açısından en fazla 20 dakika ile sınırlandırılmıştır.

Bunu biliyor muydunuz?

Telesiyej (Sandalyeli Taşıyıcı): Tek, çift veya 3-4 askılı olabilen, makaraya sarılı ve halatla direkler üzerinde hareket ederek kayakçıları taşıyan sandalyeli tesislerdir. Sporcuları taşımak için kullanılan bu tesisler genellikle aralarında yükseklik farkı olan alanlarda kurularak işletilirler. Motor güçlerine ve donanımlarına bağlı olarak değişmekle birlikte genellikle 500 metreye kadar yüksekliklerde ve 1.5 km kadar uzaklıklara kadar olan alanlarda kullanılırlar. Bu tesislerde de kayakçı taşıma süresi ise kayak sporcularının sağlığı açısından en fazla 20 dakika ile sınırlandırılmıştır.

Bunu biliyor muydunuz?

Dağ Treni: Düz arazilerde raylar üzerinde hareket eden ve toplu taşıma amaçlı kullanılan tesislerdir. Yüksek sermaye gerektirdiğinden dolayı sadece kış turizminin çok gelişmiş olduğu yerlerde kullanılırlar.

KAYNAKÇA

Allen, E. J. B. (2007). The Culture and Sport Of Skiing: From An¬tiquity to World War II. Massachusetts: University of Massachusetts Press.

Alexandris, K., Kouthoris, C., Funk, D. ve Giovani, C. (2009). Segmenting winter sport tourists by motivation: The case of recreational skiers. Journal of Hospitality Marketing & Management, 18, 480-499.

Ayaz, N. ve Apak, Ö. C. (2021). Türkiye'de kış turizmine yönelik yapılan çalışmalar üzerine bir meta analizi, Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 1319-1331.

Aytaç, A. S., Çağlak, S., Bozdağ, E. ve Çiftçi C. (2014). Karacadağ'da (Şanlıurfa- Diyarbakır) Kış Turizmi Potansiyelini Belirleyen Fiziki Coğrafya Etmenleri. Electronic Turkish Studies, 9(5), 293-305.

Birinci, S., & Kaymaz, Ç., K. (2015). Gelişmekte olan bir spor ve kış turizm merkezinin sürdürülebilir yönetimi: Kandilli (Erzurum). Uğur Akdu & İsmail Çalık (Ed.). Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi, 14-16 Mayıs 2015, (ss. 1777-188). Gümüşhane Üniversitesi Yayınları No: 31.

Camcı, A., Birinci, S. & Kaymaz, Ç. K. (2015). Sivas'ta yeni bir turizm destinasyon alanı: Yıldızdağı (Sivas) Kış Sporları Turizm Merkezi. I. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, 19-21 Kasım 2015, Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Kastamonu.

Demiroğlu, O. C. (2014). Kış Turizmi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Doğaner, S. (1997). Türkiye'nin dağlık alanlarında kış turizmini etkileyen faktörler. Coğrafya Dergisi, 5, 19-44.

Evren, Ş. (2016). Türkiye'de Kış Turizm Destinasyonlarının Rekabetçi Konumlandırılması, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Eskişehir.

Evren, Ş. (2023) Bir Cumhuriyet Projesi Olarak Türkiye'de Kış Turizmi Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 34(3):163 – 175.

Hudson, S. (2003). Winter Sport Tourism. İçinde: S. Hudson (Ed.). Sport and Adventure Tourism (ss. 89-124). New York: The Haworth hospitality press.

Kara E. ve Çeken H. (2023). Kış Turizmin Gelişimini Etkileyen Faktörler ve Kış Turizminin Etkileri Üzerine Kavramsal Bir Çalışma, Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), 88-104

Korgavuş, B. (2017). Erzurum Palandöken'in kış turizmi açısından değerlendirilmesi. ATA Planlama ve Tasarım Dergisi, 1(1), 13-23.

Mursalov, M. (2009). Bir turistik ürün çeşitlendirmesi olarak kış turizmi ve kış turizmi açısından Azerbaycan'ın Guba Haçmaz turizm bölgesinin arz potansiyeli. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

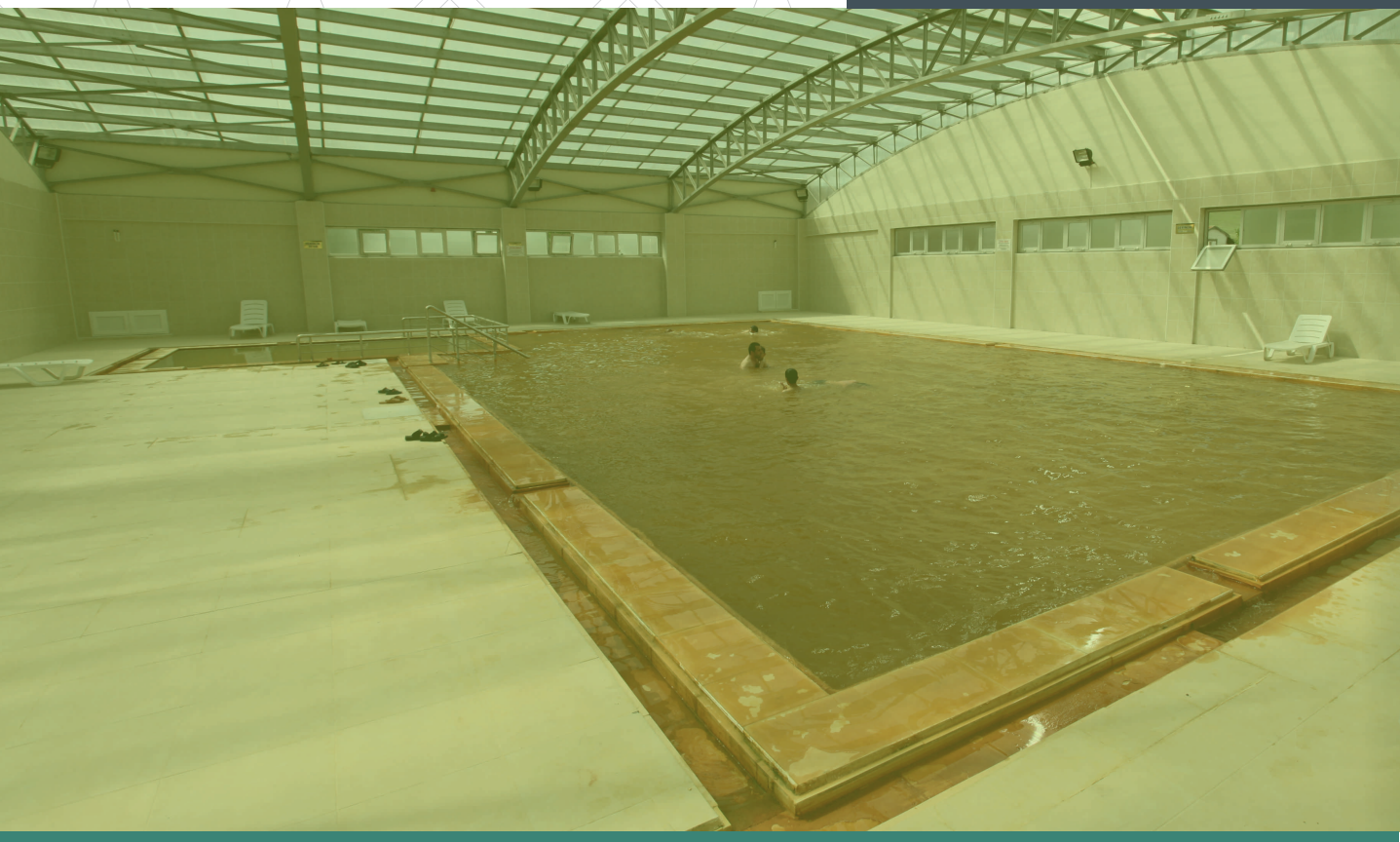
Özbay, G. (2018). Alternatif Turizm Politikaları İçerisinde Kış Turizmi: Türkiye'ye Yönelik Swot Analizi, The Journal of International Lingual, Social and Educational, 4(2),203-213.

Tanyeri, Y. (2018). Kayak Tarihi. Ankara: Gazi Kitapevi.

Topbay, C.D. (2016). Yıldızeli (Sivas) Batısında Yer Alan Eosen Yaşlı Volkanik Kayaların Jeokimyasal Özellikleri ve Petrojenezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisan Tezi, İstanbul.

Van Peer, L. (2003). Tourism development and strategies for success in ski resorts: A study of the theory and practice. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Bournemouth: Bournemouth University.

Weed, M. ve Bull, C. (2004). Sports tourism: Participants, policy and providers. Burlington: Elsevier Butterworth-Heinemann.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



4.BÖLÜM

SİVAS'TA KAPLICA TURİZMİ

Fatih KARTAL [1]

[1] Dr. Öğr. Üyesi Fatih KARTAL
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Eğitim Fakültesi
Türkçe ve Sosyal Bilimler
Eğitimi Bölümü
Coğrafya Eğitimi Anabilim Dalı
fatihkartal@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-9266-5007

Dr. Öğr. Üyesi Fatih KARTAL

SİVAS'TA KAPLICA TURİZMİ

4.1. GİRİŞ

Kaplıca turizmi, insanlık tarihinin en eski sağlık pratiklerinden biri olarak, suyun tedavi edici gücüne duyulan inançla şekillenmiş köklü bir kültürel ve ekonomik faaliyettir. Antik çağlardan itibaren termal kaynaklar yalnızca hastalıkların iyileştirilmesine yönelik bir araç olarak değil; aynı zamanda sosyal yaşamın, kamusal etkileşimin ve kültürel üretimin mekânı olarak işlev görmüştür. Roma hamamları, Bizans şifahaneleri ve Osmanlı kaplıcaları, suyun hem bedensel hem ruhsal arınma aracı olarak görüldüğünü ortaya koyar. Günümüzde ise kaplıca turizmi, sağlık turizminin önemli bir alt alanı olarak, modern tıbbın tamamlayıcı unsurlarından biri haline gelmiş; aynı zamanda destinasyon markalaşmasının ve bölgesel kalkınmanın güçlü araçlarından biri olmuştur. Akademik literatürde kaplıca turizmi; sağlık turizmi, medikal turizm ve wellness turizmi kavramlarıyla birlikte ele alınmakta; özellikle yaşlanan dünya nüfusu, kronik hastalıkların artışı ve yaşam kalitesine yönelik artan talep çerçevesinde stratejik bir alan olarak değerlendirilmektedir. Termal suların romatizmal hastalıklar, kas-iskelet sistemi rahatsızlıkları, dermatolojik sorunlar ve rehabilitasyon süreçlerinde destekleyici rol oynadığı bilinmektedir. Bununla birlikte, kaplıca turizminin ekonomik boyutu da en az sağlık boyutu kadar önemlidir. Bu sektör, turizm faaliyetlerini yılın tamamına yayarak mevsimsellik sorununu azaltmakta; konaklama, yemeiçme, ulaşım ve yerel üretim zincirleri üzerinden geniş bir ekonomik etki alanı oluşturmaktadır.

Dünyadaki başarılı örnekler, termal kaynakların doğal zenginliklerin beraberinde stratejik bir kalkınma unsuru olduğunu da göstermektedir. Almanya'daki Baden-Baden, Roma döneminden bu yana kullanılan sıcak su kaynaklarını 19. yüzyılda aristokrasinin ve entelektüel çevrelerin buluşma alanına dönüştürmüş; zamanla sağlık tesislerini kültür, sanat ve konaklama altyapısıyla bütünleştirerek küresel ölçekte tanınan bir spa destinasyonu haline gelmiştir. Bu kentte termal turizm, yalnızca tedavi hizmeti değil, aynı zamanda bir yaşam tarzı ve marka değeridir. Benzer biçimde Çekya'daki Karlovy Vary, termal kür merkezlerini uluslararası etkinliklerle destekleyerek ekonomik çeşitlilik sağlamış; özellikle film festivali ve kongre turizmiyle kaplıca turizmini mevsimsel olmaktan çıkarıp yıl geneline yaymıştır. Japonya'da ise geleneksel "onsen" kültürü, modern turizm yönetimiyle birleşmiş; Beppu gibi kentler jeotermal zenginliklerini yerel kültürle entegre ederek hem iç turizmi hem de uluslararası ziyaretçi akışını artırmıştır.

Bunu biliyor muydunuz?

Kaplıca turizmi, son yıllarda sadece ileri yaş gruplarının değil, gençlerin ve ailelerin de yoğun ilgi gösterdiği turizm türlerinden biri haline geldi. Türkiye ise kaplıca ve termal kaynaklar açısından dünyanın en zengin ülkeleri arasında yer alıyor. Afyonkarahisar, Yalova, Pamukkale, Bursa ve Sivas gibi birçok şehir, şifalı termal sularıyla her yıl yerli ve yabancı turistleri ağırlıyor. Kaplıca turizminin en önemli özelliklerinden biri de dört mevsim yapılabilmesi. Deniz turizmi genellikle yaz aylarında yoğunlaşırken termal turizm yıl boyunca devam ediyor ve bulunduğu bölgenin ekonomisine sürekli katkı sağlıyor. Otellerden restoranlara, ulaşımdan yerel esnafa kadar birçok sektör bu hareketlilikten faydalanıyor.

Bu örnekler, kaplıca turizminin yalnızca sağlık temelli bir faaliyet olmadığını; kültür, ekonomi ve kimlik üretimiyle iç içe geçmiş çok boyutlu bir kalkınma modeli sunduğunu ortaya koymaktadır.

Türkiye, jeotermal kaynak potansiyeli bakımından Avrupa 'nın en zengin ülkelerinden biri olup, tarihsel mirasıyla birlikte önemli bir rekabet avantajına sahiptir. Anadolu'nun pek çok bölgesinde antik dönemlerden beri kullanılan termal alanlar, günümüzde modern tesislerle yeniden işlev kazanmıştır. Afyonkarahisar, yüksek kapasiteli termal otelleri ve fizik tedavi merkezleriyle "termal başkent" olarak anılmakta; sağlık odaklı turizmde önemli bir çekim merkezi oluşturmaktadır. Pamukkale, travertenleri ve antik mirasıyla termal turizmi kültürel turizmle bütünleştirerek özgün bir destinasyon kimliği geliştirmiştir. Bursa ise Osmanlı'dan bu yana süregelen kaplıca geleneğini günümüz şehir turizmiyle entegre ederek tarihî süreklilik ile modern turizm anlayışını bir araya getirmiştir. Bu örnekler, Türkiye'de kaplıca turizminin hem sağlık hizmeti hem de bölgesel kalkınma aracı olarak önemini açıkça göstermektedir.

Bu çerçevede Sivas, sahip olduğu jeotermal kaynaklar ve özgün doğal özellikleriyle dikkat çeken bir potansiyele sahiptir. Özellikle uluslararası düzeyde tanınmış; klasik termal turizmden farklı olarak sağlık alanında konumlanmıştır. Bu durum, Sivas'ın yalnızca genel termal turizm içinde değil, uzmanlaşmış sağlık turizmi segmentlerinde de yer alabileceğini göstermektedir. Sivas'ın kaplıca turizmi açısından önemi yalnızca doğal kaynak zenginliğiyle sınırlı değildir. Kent; tarihî medreseleri, Selçuklu ve Osmanlı mirası, geniş bozkır peyzajı ve kültürel dokusuyla termal turizmi kültür ve doğa turizmiyle bütünleştirebilecek imkânlara sahiptir. Ancak bu potansiyelin ekonomik ve sosyal değere dönüşebilmesi için planlı yatırımlar, bilimsel araştırmalarla desteklenen sağlık uygulamaları, güçlü bir tanıtım stratejisi ve sürdürülebilir çevre politikaları gerekmektedir.

4.2. SICAK ÇERMİK KAPLICASI: ANADOLU'NUN TERMAL HAZİNESİ

Son yıllarda, modern yaşamın getirdiği stres, kronik sağlık sorunları ve doğal iyileşme arayışları, insanları termal turizm merkezlerine yönlendirmekte; bu da Türkiye'nin jeotermal kaynaklarının çok boyutlu değerlendirilmesini daha da anlamlı hale getirmektedir (Paksoy & Akkurt, 2019). Bu bağlamda, Anadolu'nun kalbinde yer alan Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası, yalnızca şifalı termal suları ile değil, sunduğu doğal güzellikler, kültürel dokular ve sakin atmosferiyle de öne çıkan bir destinasyondur. Şehir merkezine yakın konumuyla kolay ulaşılabilirlik sağlayan bu termal merkez, hem kısa süreli kaçamaklar arayan bireyler hem de uzun süreli tedavi süreçlerine yönelen sağlık turistleri için ideal bir ortam sunmaktadır. Burada sadece beden değil, zihin de dinlenir; Anadolu'nun kadim topraklarında sıcak suyun iyileştirici gücüyle buluşmak, ziyaretçilere şifanın ötesinde, ruhsal bir yenilenme vadeder (Görsel 4.1).

Sivas Sıcak Çermik, klasik bir kaplıca anlayışının ötesine geçerek; doğa ile uyumlu tesisleri, sürdürülebilir turizm yaklaşımları ve yerel halkla etkileşim imkânlarıyla çok yönlü bir destinasyon profili çizmektedir. Tarım, gastronomi, el sanatları ve tarihi miras ile iç içe geçmiş bu bölge, ziyaretçilere sadece "bir yer" değil, aynı zamanda "bir yaşam biçimi" sunar. Bu özellikleriyle kaplıca, günümüz turistinin aradığı otantiklik, doğallık ve deneyim temelli tatil anlayışına güçlü bir yanıt vermektedir. Ayrıca termal suyun sağlık üzerindeki olumlu etkileri yalnızca bilimsel yayınlarda değil, yüzyıllardır süregelen halk anlatılarında da yer bulmakta; bu da bölgenin kültürel kimliğini ve ziyaretçiler üzerindeki duygusal etkisini güçlendirmektedir. Sıcak Çermik, sadece tedavi olmak için değil, aynı zamanda hayatın yavaşladığı, bedenin ve zihnin doğayla yeniden uyumlandığı bir yer olarak tanımlanmaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Bölgedeki sıcak su kaynaklarının özellikle dinlenme, rahatlama ve termal tatil amacıyla tercih edildiği biliniyor. Doğal mineralli yapıya sahip olan bu sular, kaplıca turizminin gelişmesine büyük katkı sağlıyor. Özellikle kış aylarında sıcak termal sular ile soğuk hava birleşince ziyaretçilere farklı bir deneyim sunuyor.

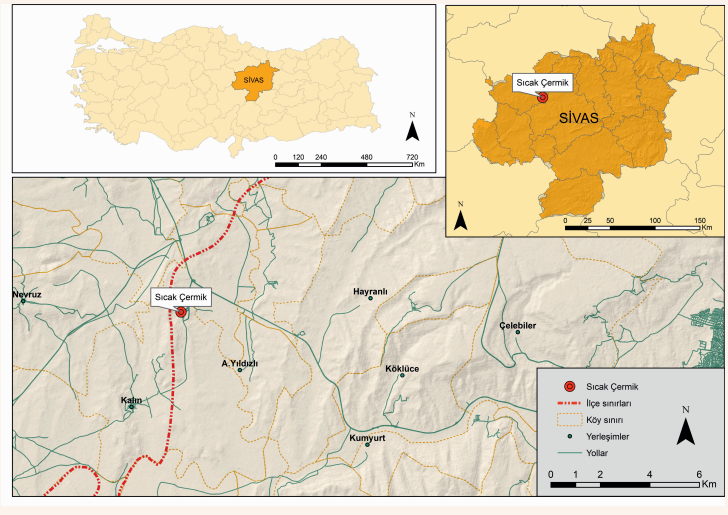
Görsel 4.1: Sıcak Çermikten genel bir görünüm



4.2.1. Konum, Ulaşım ve Yol Tarifi

Sivas Sıcak Çermik, İç Anadolu'nun doğu kesiminde, Yukarı Kızılırmak Havzası içinde yer alan Sivas ilinin batısında konumlanmış önemli bir jeotermal alandır. Bölge, Orta Anadolu platosunun karakteristik bozkır örtüsü üzerinde, deniz seviyesinden yaklaşık 1250–1300 metre yükseltide bulunur. Sıcak Çermik, aktif fay hatlarının etkisiyle yer kabuğunun derinliklerinden yükselen termal suların yüzeye çıktığı doğal bir jeotermal odak noktasıdır; bu yönüyle Sivas'ın jeolojik kimliğinin somut bir yansımasıdır. Coğrafi olarak Sıcak Çermik, Sivas il merkezine yaklaşık 30–31 kilometre mesafede, kentin batısında yer alır. Ulaşımın ana eksenini Sivas–Ankara karayolu (D200/E88) oluşturur. Şehir merkezinden Ankara yönüne doğru ilerleyen bu yol, geniş ve nispeten düz bir hat üzerinde seyreder; yolculuk sırasında bozkırın yalın manzarası, seyrek yerleşimler ve tarım alanları dikkat çeker. Ortalama hızda yapılan bir yolculukla, özel araçla 30–40 dakika içinde termal bölgeye ulaşmak mümkündür. Yol üzerindeki yönlendirme levhaları, ziyaretçiyi Sıcak Çermik'e doğru doğal bir akışla yönlendirir (Görsel 4.2).

Görsel 4.2: Sıcak Çermik lokasyon haritası



Sıcak Çermik'e erişim yalnızca kara yolu ile sınırlı değildir. Ankara–Sivas Yüksek Hızlı Tren hattı, bölgeyi İç Anadolu'nun büyük yerleşimleriyle güçlü bir biçimde bağlar. Yüksek hızlı trenle Sivas Garı'na ulaşan yolcular, buradan şehir içi ulaşım araçları ya da taksiyle kent merkezine geçebilir ve ardından kara yolu üzerinden kısa bir yolculukla Sıcak Çermik'e ulaşabilir. Demiryolu, özellikle uzun mesafeli yolculuklarda zaman ve konfor avantajı sağlayarak termal turizmin erişim ağını genişletir.

Havayolu ulaşımı da Sıcak Çermik'in erişilebilirliğini artıran bir diğer unsurdur. Sivas Nuri Demirağ Havalimanı, kenti Türkiye'nin büyük metropollerine bağlayan düzenli uçuşlara sahiptir. Havalimanı ile şehir merkezi arasındaki mesafe yaklaşık 20–25 dakikalık bir kara yolu yolculuğuyla aşılır. Buradan Sıcak Çermik'e geçiş, şehir merkezinden batıya yönelen kısa bir sürüşle tamamlanır. Böylece ziyaretçiler, birkaç saatlik bir uçuşun ardından aynı gün içerisinde termal alana ulaşma imkânı bulur.

Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası, Türkiye'nin jeotermal kaynaklar bakımından zengin kuşağı içinde, İç Anadolu'nun jeolojik yapısına bağlı olarak şekillenmiş özgün bir termal su kaynağıdır. Bölge, Türkiye'nin en aktif jeotermal sahalarından biri olan Anadolu volkanik kuşağının doğu uzantısında yer almakta olup, yer altı magmatik faaliyetlerin oluşturduğu sıcak su rezervuarlarına doğrudan bağlıdır (Erkan & Aydin, 2021). Bu jeotermal faaliyetler, Sıcak Çermik'in sularına yüksek sıcaklık ve zengin mineral içeriği kazandırmakta, böylece hem hidrotermal sistemler hem de sağlık turizmi açısından eşsiz bir değer ortaya koymaktadır. Coğrafi açıdan, Sivas'ın karasal iklim özellikleriyle birlikte, kaplıca bölgesinde yerel mikroklima etkileri görülmektedir. Kaplıcanın çevresindeki bitki örtüsü ve arazi yapısı, suyun kalitesini koruyarak doğayla uyumlu bir ekosistem oluşturur. Termal suyun içerdiği hidrojen sülfür (H_2S), kalsiyum, magnezyum, sülfat ve bikarbonat gibi mineraller, bölgenin jeolojik formasyonlarının suyla etkileşiminin doğrudan sonucudur (Demir & Yılmaz, 2022). Bu mineraller, sağlık açısından önemli fizyolojik etkiler sağlar; örneğin, romatizmal rahatsızlıkların iyileştirilmesinde ve cilt hastalıklarının tedavisinde etkili olduğu bilimsel olarak desteklenmektedir (Özkan & Kılıç, 2023).



Görsel 4.3: Kaplıcada verilen sağlık hizmetinden bir görünüm

Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası'nın termal suları, doğal jeotermal rezervuarların yüzeye çıkmasıyla oluşan 40-55 °C arasındaki sıcaklık değerleriyle, bölgede hem yerel halk hem de sağlık turizmi için cazip bir kaynak oluşturur. Bölgenin jeotermal potansiyeli, termal suyun fiziksel ve kimyasal özellikleriyle hidroterapi ve balneoterapi gibi sağlık hizmetlerinde kullanılmaktadır. Bu suyun ısı etkisi, kas gevşemesi ve kan dolaşımının hızlanması gibi fizyolojik yararlar sağlamasının yanında, doğal minerallerin terapötik etkisi, kaplıcayı Türkiye'nin önde gelen sağlık turizmi destinasyonlarından biri haline getirmektedir (Kara & Arslan, 2023; Görsel 4.3).

4.2.2. Konaklama ve Tesis İmkânları

Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası, sadece şifalı termal sularıyla değil, aynı zamanda sunduğu konaklama olanakları ve modern tesis altyapısıyla da sağlık ve doğa turizminde fark yaratmaktadır. Kaplıca çevresinde yer alan konaklama tesisleri, butik otellerden lüks spa merkezlerine kadar geniş bir yelpazede hizmet vererek, her türden ziyaretçinin beklentisini karşılamaktadır. Doğayla iç içe tasarlanmış bu tesislerde, konforlu odalar ve özel termal banyolar misafirlere hem rahatlama hem de mahremiyet sunmaktadır (Sivas Turizm Müdürlüğü, 2023; Görsel 4.4). Kaplıca kompleksindeki termal havuzlar, sauna, buhar odası ve masaj üniteleri, ziyaretçilerin sadece bedensel değil, ruhsal açıdan da yenilenmelerine olanak tanımaktadır. Özellikle hidroterapi uygulamaları, bilimsel araştırmalarla desteklenen sağlık faydalarıyla, kronik ağrılar ve stresle mücadelede etkili bir yöntem olarak öne çıkmaktadır. Misafirler, doğanın sakinliği eşliğinde, günün yorgunluğunu atarken, uzman terapistler tarafından sunulan kişiye özel bakım hizmetleriyle kendilerini şımartabilirler. Konaklama tesislerinin restoranlarında ise bölgenin kendine özgü lezzetleri, organik ürünlerle hazırlanan yöresel yemekler ziyaretçilere sunulmaktadır. Bu deneyim, sadece bedenin değil, damak tadının da tatmin edilmesini sağlamakta, yerel kültüre ait gastronomik keşifleri mümkün kılmaktadır. Ayrıca, tesislerde düzenlenen kültürel akşamlar, canlı müzik ve yöresel el sanatları atölyeleri, misafirlerin bölgeyle bağ kurmasını sağlayan eşsiz etkinlikler arasında yer almaktadır (Sivas kaplica, 2024).



Görsel 4.4: Tesislerin iç mekânlarından bir görünüm

Ulaşım kolaylığı açısından da avantajlı konumda bulunan Sıcak Çermik, Sivas şehir merkezine sadece yarım saat mesafede olup, havalimanı ve karayolu bağlantıları ile Türkiye'nin farklı noktalarından gelen ziyaretçiler için erişilebilirliği yüksek bir destinasyondur. Özellikle günübirlik ziyaretçiler için organize edilen transfer hizmetleri ve rehberli turlar, konaklama sürecini zahmetsiz ve ke-

yifli hale getirmektedir. Son yıllarda yapılan altyapı iyileştirmeleri, çevre düzenlemeleri ve hizmet kalitesinin artırılması, kaplıcanın turizm potansiyelini daha da yükseltmiş, bölgedeki tesislerin doluluk oranlarını artırmıştır. Bu gelişmeler, Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası'nı yalnızca sağlık amaçlı değil, doğa ve kültür turizmi açısından da Türkiye'nin önde gelen destinasyonlarından biri haline getirmiştir (DPT, 2023). Bu açıdan Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası'nda sunulan konaklama ve tesis hizmetleri; sağlığı, konforu ve kültürel deneyimi bir araya getirerek ziyaretçilerin unutulmaz bir tatil geçirmesine olanak tanımaktadır. Siz de bu benzersiz termal cennette doğanın ve tarihin kucaklaştığı atmosferde bedeninizi ve ruhunuzu yenilemek, yöresel kültürle tanışmak için bu eşsiz destinasyonu keşfetmeye davetlisiniz.

Bunu biliyor muydunuz?

Sıcak Çermik hakkında birçok kişinin bilmediği ilginç detaylar bulunuyor. Bölgedeki termal sular yerin metrelerce altından doğal basınçla çıkıyor ve bazı kaynaklarda suyun sıcaklığı oldukça yüksek seviyelere ulaşabiliyor. Bu yüzden geçmişte insanlar suyun "kaynayan topraklardan geldiğine" inanıyordu.

4.2.3. Aktiviteler ve Çevre Gezileri

İç Anadolu'nun geniş bozkırları arasında yer alan bölge, ziyaretçilerine farklı aktivite olanakları sunar. Özellikle "Çermik Doğa Yürüyüş Parkuru" ve "Sıcak Çermik Bisiklet Rotası", doğaseverler ve spor tutkunları için tasarlanmış olup, bölgenin kendine has bitki örtüsü ve panoramik manzaraları keşfetmek için ideal alanlar sunmaktadır (Öztürk & Demirtaş, 2022; Görsel 4.5). Bu parkurlar, ziyaretçilere fiziksel sağlıklarını güçlendirme fırsatı verirken, aynı zamanda bölgenin biyolojik çeşitliliğini deneyimlemelerine olanak tanır. Kaplıca çevresinde gözlemlenebilen kuş türleri arasında saksağan, karatavuk ve nadir görülen bazı göçmen kuşlar bulunmaktadır. Bu da kuş gözlemciliği tutkunları için bölgeyi cazip kılmaktadır. Ayrıca, bölgedeki termal kaynakların oluşturduğu endemik bitkiler, botanik meraklıları için keşfedilmeyi bekleyen doğal hazineler arasındadır (Kara & Arslan, 2023).

Sıcak Çermik Kaplıcası'nın konumu, ziyaretçilerin tarihî ve kültürel zenginliklere kolayca erişebilmesine olanak tanır. Bölgede Osmanlı döneminden kalma tarihi camiler ve hanlar, ziyaretçilere Anadolu'nun derin kültürel mirasını deneyimleme fırsatı verir (Aksoy & Kılıç, 2021). Yakın çevrede bulunan Sivas Kalesi, Gök Medrese ve Buruciye Medresesi gibi Selçuklu ve Osmanlı mimari-



Görsel 4.5: Sıcak çermikte gerçekleştirilen doğa faaliyetlerinden bir görünüm



Görsel 4.6: Sıcak Çermik çevresine düzenlenecek kültürel gezilerden bir görünüm

sine ait önemli yapılar, günübirlik kültür gezileri için ideal rotalar oluşturmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023; Görsel 4.6). Yıl boyunca düzenlenen "Çermik Termal Festivali" ve "Sivas Kültür Günleri" gibi etkinlikler, bölgeyi sadece sağlık değil aynı zamanda sosyal ve kültürel açıdan da canlı bir merkez haline getirmektedir. Bu etkinlikler kapsamında düzenlenen el sanatları sergileri, yöresel müzik performansları ve yerel pazarlar, ziyaretçilere bölgenin sosyal dokusunu yakından tanıma ve deneyimleme fırsatı sunar (Çelik & Yılmaz, 2022).

4.2.4. Ziyaretçilere Öneriler ve İpuçları

Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası, termal su kaynaklarının sağladığı şifa potansiyelinin yanı sıra, ziyaretçilerine sunduğu hizmet kalitesi ve deneyim çeşitliliği ile de bölgesel turizmde öncü bir konumda bulunmaktadır. Modern termal tesisler, sağlık turizminin gerektirdiği profesyonel yaklaşımı ve bilimsel temelli tedavi yöntemlerini bir araya getirirken, ziyaretçilere konforlu ve kişiselleştirilmiş bir deneyim yaşatmayı hedeflemektedir (Kaya & Demir, 2022). Bu doğrultuda, kaplıca alanında bulunan rehabilitasyon merkezleri, fizyoterapi ve hidroterapi hizmetleri, romatizmal hastalıklardan dermatolojik rahatsızlıklara kadar geniş bir yelpaze-

de destek sunmakta, uzman sağlık personeli tarafından sürekli takip edilmektedir.

Bununla birlikte, ziyaretçi deneyimini zenginleştiren unsurlar sadece tıbbi ve fizyolojik hizmetlerle sınırlı kalmamaktadır. Sıcak Çermik Kaplıcası, hem bireysel hem de grup seyahatlerine hitap edecek sosyal ve kültürel donanımlara da sahiptir. Kaplıca çevresinde konumlanan restoranlar, kafe ve sosyal alanlar, yerel mutfağın özgün lezzetlerini tatmak isteyen ziyaretçilere otantik deneyimler sunarken, aynı zamanda dinlenme ve sosyalleşme imkânı sağlamaktadır (Öztürk & Yılmaz, 2023). Bu alanlar, kültür turizmiyle termal turizmi bir araya getirerek, ziyaretçilerin bölgenin tarihsel ve kültürel dokusunu daha yakından tanımasına olanak tanımaktadır. Engelliler ve hareket kısıtlılığı bulunan bireyler için geliştirilen erişilebilirlik altyapısı da, Sıcak Çermik Kaplıcası'nın kapsayıcı turizm anlayışını vurgulamaktadır. Tesislerde rampalar, özel tasarlanmış havuzlar, kolay erişilebilir tuvalet ve dinlenme alanları gibi donanımlar, her ziyaretçinin eşit koşullarda faydalanmasını mümkün kılmaktadır (Kara & Arslan, 2023). Bu tür düzenlemeler, uluslararası standartlarla uyumlu olup, termal turizm alanında sürdürülebilir ve evrensel erişilebilirlik ilkelerinin benimsenmesinin somut göstergeleridir.

Teknolojik altyapı, ziyaretçi memnuniyetinin artırılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Dijital rezervasyon sistemleri, interaktif haritalar, sanal tur imkânları ve mobil uygulamalar aracılığıyla, ziyaretçiler kaplıca deneyimini önceden planlayabilmekte, tesis hakkında detaylı bilgiye kolayca ulaşabilmektedir (Demirtaş & Öztürk, 2021). Bu teknolojik entegrasyonlar, özellikle genç nesil ve uluslararası turistlerin beklentilerine cevap vererek, destinasyonun çağdaş turizm standartlarıyla rekabet etmesini sağlamaktadır. Ek olarak, kaplıca tesislerinde düzenlenen kültürel etkinlikler, workshoplar ve sağlık seminerleri, ziyaretçilerin deneyimini zenginleştiren önemli unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Bu etkinlikler, sağlık turizmi deneyimini yalnızca fiziksel iyileşme ile sınırlandırmayıp, sosyal ve kültürel etkileşimlerle de desteklemekte, bölgenin turizm potansiyelini çeşitlendirmektedir (Aksoy & Kılıç, 2020). Böylelikle Sıcak Çermik, ziyaretçilerine kapsamlı bir wellness deneyimi sunmakla kalmayıp, aynı zamanda bölgesel kültürün ve tarihsel mirasın tanıtımına da katkıda bulunmaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Sıcak Çermik çevresinde oluşan yoğun mineral birikimleri zamanla taşların ve su kanallarının rengini değiştirebiliyor. Özellikle bazı alanlarda görülen sarımsı ve beyaz tabakalar, sudaki minerallerin bıraktığı doğal izlerden oluşuyor.

4.3. SOĞUK ÇERMİK KAPLICASI

Soğuk Çermik Kaplıcası, Sivas'ın kuzeydoğusunda, kente oldukça yakın bir mesafede yer almasına rağmen, doğanın sakin ritmini hâlâ hissedebileceğiniz özel alanlardan biridir. İç Anadolu'nun yüksek platoları üzerinde konumlanan bu kaplıca, yalnızca şifalı sularıyla değil, içinde bulunduğu coğrafyanın sunduğu doğal bütünlükle de dikkat çeker. Yüzyıllardır yer altının derinliklerinden yüzeye ulaşan termal sular, Soğuk Çermik'i bölgenin en bilinen doğal sağlık kaynaklarından biri hâline getirmiştir. Kaplıcanın varlığı, Yukarı Kızılırmak Havzası'nın tektonik ve hidrojeolojik yapısıyla doğrudan ilişkilidir.



Görsel 4.7: Sıcak Çermikten genel bir görünüm

Fay hatları boyunca yükselen termal sular, yüzeye ulaştıkları noktada sıcaklık, mineral içerik ve debi bakımından istikrarlı bir yapı sergiler. Bu özellikleriyle Soğuk Çermik Kaplıcası, hem bilimsel araştırmalara konu olmuş hem de uzun yıllar boyunca halk arasında çeşitli rahatsızlıkların hafifletilmesinde kullanılan bir doğal tedavi alanı olarak benimsenmiştir (Akpulat & Çelik, 2002; Görsel 4.7).

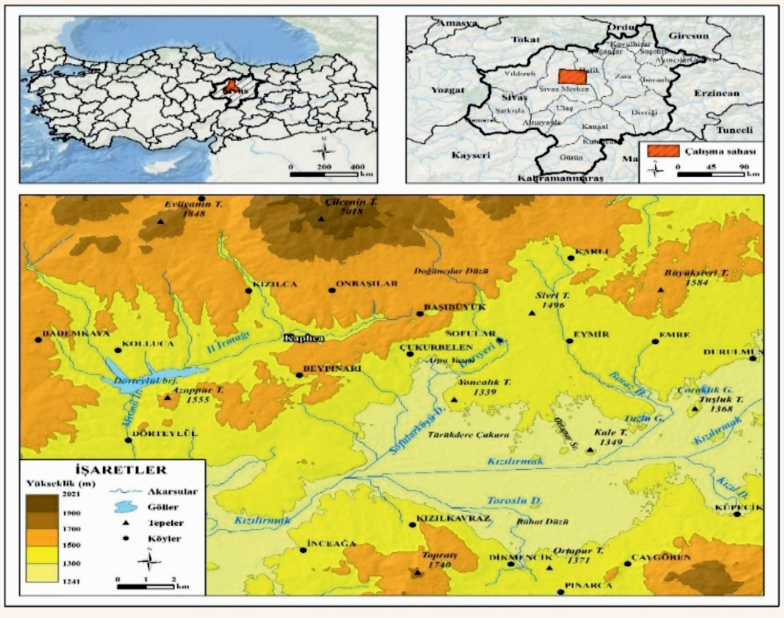
Soğuk Çermik'i özel kılan unsurlardan biri de çevresiyle kurduğu dengeli ilişkidir. Kaplıca alanı, dağlık ve tepelik sahalar, vadiler ve akarsularla çevrili bir peyzajın içinde yer alır. Bu durum, kaplıca deneyimini yalnızca suyla sınırlı olmaktan çıkarır; ziyaretçiye aynı zamanda açık bir doğal ortamda dinlenme ve yenilenme imkânı sunar. Sivas şehir merkezine olan kısa mesafesi sayesinde günübirlik ziyaretlere de uygun olan Soğuk Çermik, doğa ile sağlık arayışının kesiştiği bir durak olarak öne çıkar (Pürlü, 2013). Bugün Soğuk Çermik Kaplıcası, hem yerel halkın hem de kenti ziyaret edenlerin bildiği, fakat doğallığını büyük ölçüde korumayı başarmış alanlardan biridir. Bilimsel çalışmalarda Sivas'ın doğal mirası içinde önemli bir yer tutmaya devam etmektedir (Sivas Valiliği, 2022).

4.3.1. Konum, Ulaşım ve Yol Tarifi

Soğuk Çermik, Sivas'ın hemen kıyısında saklı kalmış, doğayla iç içe bir coğrafya sunar. İç Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Kızılırmak Havzası içinde yer alan bu alan, Sivas şehir merkezinin kuzeydoğusunda, kente oldukça yakın ama bir o kadar da şehirden kopuk bir atmosferdedir. Doğusunda Başıbüyük ve Çukurbelen köyleri, güneyinde Beypınar köyü, güneybatısında Sivas yerleşimi ve doğu kesiminde Dört Eylül Barajı ile çevrili olan havza, doğal sınırları belirgin, kolay okunabilen bir peyzaj bütünlüğü sergilemektedir. Yeryüzü şekilleri açısından Soğuk Çermik, İç Anadolu'nun tipik düzlük algısını hızla bozan bir alandır. Deniz seviyesinden ortalama 1410 metre yükseklikte bulunan saha, dalgalı bir arazi yapısına sahiptir. Dağlık ve tepelik alanlar, vadiler ve küçük düzlüklerle iç içe geçer. Güneyden kuzeye doğru ilerledikçe yükseltinin artması, manzarayı sürekli değiştirir. Başıbüyük Köyü'nün kuzeydoğusunda yükselen Hüyüğünbelen Tepesi (1576 m), havzaya hâkim bir seyir noktası gibi yükselerek bu coğrafi hareketliliğin en belirgin simgesidir. Bu engebeli yapıyı şekillendiren en önemli unsurlardan biri de sudur. Sofular Köyü Deresi ve Çermik Suyu, dar vadiler boyunca akarak araziyi yarar; buna karşılık Kızılırmak, havzanın güneydoğu ve güneybatı kesimlerinde daha geniş tabanlı vadiler ve küçük ovalar oluşturarak manzarayı yumuşatır. Bu karşıtlık, Soğuk Çermik Havzası'na hem dinamizm hem de görsel çeşitlilik kazandırır (Görsel 4.8).

Bunu biliyor muydunuz?

Soğuk Çermik, adının aksine sadece "soğuk su" kaynağı olmasıyla değil, ilginç doğal özellikleriyle de dikkat çekiyor. Bölgeden çıkan mineralli suyun sıcaklığı diğer termal kaynaklara göre düşük olduğu için halk arasında yıllardır "Soğuk Çermik" adıyla anılıyor.



Görsel 4.8: Soğuk Çermik lokasyon haritası

Sıcak Çermik'e kıyasla daha düşük sıcaklıklara sahip olan Soğuk Çermik Kaplıcası, Sivas il merkezine yaklaşık 30 kilometre mesafede yer almakta ve kara yoluyla ortalama 30-40 dakikalık ulaşım süresi sunmaktadır (Sivas Belediyesi, 2023). Bu yol güzergahı, İç Anadolu'nun karakteristik bozkır ve step alanlarından geçerek ziyaretçilere bölgenin doğal coğrafyasını gözlemleme fırsatı vermektedir. Rota boyunca değişen topografya, alçak platolar ve küçük vadiler coğrafi turistlerin bölgenin morfolojik yapısını daha iyi kavramalarına olanak sağlar (Kara & Arslan, 2022). Sivas Nuri Demirağ Havalimanı, Soğuk Çermik Kaplıcası'na yaklaşık 40-45 kilometre uzaklıkta konumlanmıştır. Havalimanından kaplıca alanına ulaşım, özel araç, taksi ve turistik transfer seçenekleri ile mümkün olup, ortalama 40-50 dakika sürmektedir (DHA, 2023). Bu yolculuk sırasında ziyaretçiler, İç Anadolu'nun geniş ovalarını ve bölgesel bitki örtüsünü gözlemleyerek coğrafi açıdan zengin bir seyahat deneyimi yaşamaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Birçok kişinin bilmediği detaylardan biri ise bu suyun yaz aylarında oldukça serin, kış aylarında ise dış havaya göre daha ılık hissedebilmesi. Bunun nedeni yer altından çıkan suyun yıl boyunca benzer sıcaklıkta kalması. Bu özellik, bölgeyi özellikle yazın serinlemek isteyenler için doğal bir kaçış noktası haline getiriyor.

4.3.2. Suyun Özellikleri ve Faydaları

Soğuk Çermik Kaplıcası'nı farklı ve özgün kılan en temel unsur, kuşkusuz suyunun mineral bileşimidir. Bu kaplıcanın termal suyu, bikarbonatlı, kalsiyumlu, magnezyumlu, klorürlü ve florürlü yapısıyla dengeli ve çok yönlü bir kimyasal karakter sergiler (Sivas Belediyesi, 2025). Bu mineral çeşitliliği, suyun yalnızca sıcaklık etkisiyle değil, vücutla kurduğu kimyasal etkileşim yoluyla da anlam kazanmasını sağlar. Her bir iyon, insan fizyolojisi üzerinde farklı bir mekanizma üzerinden etki eder ve bu durum Soğuk Çermik suyunu "ılımlı ama etkili" bir termal kaynak hâline getirir. Bikarbonat iyonları, suya hafif alkalin bir özellik kazandırır. Bu özellik, özellikle mide ve bağırsak sistemi üzerinde rahatlatıcı ve dengeleyici bir etki yaratır. Alkalize edici etki sayesinde mide asidinin düzenlenmesine katkı sağlanabilirken, sindirim sistemi üzerinde yatıştırıcı bir rol üstlenir. Aynı zamanda kalsiyum ve magnezyum iyonları, kas ve sinir sistemi açısından kritik öneme sahiptir. Magnezyum, kas gevşemesini desteklerken sinir iletimini düzenleyici bir rol oynar; kalsiyum ise sinir impulslarının iletimi ve kas kasılma-gevşeme döngüsünde tamamlayıcı bir işlev görür. Bu iki mineralin birlikte bulunması, suyun kas gerginliği, sinirsel yorgunluk ve stres kaynaklı bedensel şikâyetler üzerinde destekleyici bir etki oluşturmasını sağlar.

Suyun yaklaşık 28 °C civarındaki ılık sıcaklığı, bu etkiyi daha da an-

lamlı kılar. Aşırı sıcak olmayan bu termal özellik, vücudu yormadan gevşetir; özellikle kronik stres, zihinsel yorgunluk ve hassas sindirim sistemi sorunları yaşayan bireyler için uzun süreli ve kontrollü kullanıma uygun bir ortam sunar. Isı ve mineral içeriğinin birlikte etkisi, dolaşım sistemi üzerinde de belirgin bir rahatlatıcı rol oynar. Ilık termal sular, damarların hafifçe genişlemesini teşvik ederek kan dolaşımını hızlandırır. Bu durum, mikro dolaşımın uyarılması ve dokulara taşınan oksijen miktarının artması açısından önemlidir. Aynı zamanda cilt yüzeyinde gerçekleşen iyon değişimi yoluyla, suyun içerdiği minerallerin bir kısmı deri aracılığıyla emilebilir. Bu etkileşim, özellikle lokal inflamasyon, kas spazmları ve eklem çevresi gerginlikleri gibi durumlarda destekleyici bir etki oluşturabilir.

Turizm ve deneyim odaklı bir bakış açısıyla değerlendirildiğinde, Soğuk Çermik Kaplıcası'nın su özellikleri onu klasik "sıcak kaplıca" algısından ayırır. Daha düşük sıcaklıktaki bu termal su, vücudu zorlamayan, dengeleyici ve sakinleştirici bir alternatif sunar. Özellikle sıcak sulardan kaçınanlar, kronik rahatsızlıkları nedeniyle yüksek ısıya maruz kalamayanlar ya da termal deneyimi yavaşlama ve gevşeme ekseninde yaşamak isteyenler için cazip bir seçenek oluşturur. Bu yönüyle Soğuk Çermik, yıl boyunca ziyaret edilebilen, sağlıkla dinlenmeyi bir arada sunan ve alternatif terapilerle kolayca bütünleştirilebilen bir kaplıca kimliği kazanır.

Bunu biliyor muydunuz?

Geçmişte insanlar Soğuk Çermik suyunu sadece içmek için değil, uzun yolculuklarda yanlarında götürmek için de kullanıyordu. Çünkü doğal mineralli yapısı nedeniyle suyun uzun süre bozulmadan kaldığına inanılıyordu.

4.3.3. Konaklama ve Tesis İmkânları

Soğuk Çermik Kaplıcası, yalnızca şifalı sularıyla değil, bu sular etrafında gelişmiş konaklama ve tesis altyapısıyla da ziyaretçilerine bütünlüklü bir deneyim sunar. Bölgede yer alan konaklama seçenekleri, farklı bütçe düzeylerine ve tatil beklentilerine hitap edecek şekilde çeşitlendirilmiştir. Sağlık ve termal turizm odaklı olarak tasarlanmış otellerde, standart ve suit odaların yanı sıra ailelere özel geniş yaşam alanları bulunur. Bunun yanında, daha bağımsız bir konaklama arayanlar için müstakil termal apartlar ve pansiyon tipi tesisler, özellikle uzun süreli kalış planlayan misafirler açısından önemli alternatifler oluşturur. Çermik genelinde 12 adet Apart ev(8 adet 1+1, 4 adet 2+1), Market, Revir Binası, Lokanta (Yemek ve Çay evi) ,2 adet Havuz (1 Adet Tekli tarihi havuz,1 adet ikili havuz), 10 aile banyo,1 gişe bulunmaktadır (Görsel 4.9).



Görsel 4.9: Soğuk Çermikteki otel ve apartlardan bir görünüm

Bazı tesislerin en dikkat çekici özelliği, kaplıca suyunun doğrudan odalara veya özel banyolara ulaştırılmasıdır. Bu uygulama, ziyaretçilere kalabalık alanlara girmeden, kendi alanlarında termal sudan faydalanma imkânı sunar. Özellikle mahremiyet, hijyen ve konforu ön planda tutan misafirler için bu tür özel banyolar önemli bir tercih nedeni hâline gelmektedir. Yapılan çalışmalar, bu tesislerde hijyen ve kullanım standartlarının yüksek tutulduğunu ve sağlık turizmi beklentilerine uygun biçimde hizmet verildiğini ortaya koymaktadır (Kara & Demir, 2022; Görsel 4.10). Soğuk Çermik'teki konaklama tesislerinin büyük bir kısmı, termal havuzlar ve spa alanları ile donatılmıştır. Bu havuzlar, farklı yaş gruplarına ve sağlık durumlarına uygun olacak şekilde sıcaklık dereceleri ayarlanarak kullanılmaktadır. Ilık ve dengeli su sıcaklığı, hem kısa süreli dinlenme amaçlı ziyaretler hem de düzenli kür uygulamaları için elverişli bir ortam oluşturur. Bazı tesislerde kadın ve erkek misafirler için ayrı kullanım alanları bulunurken, karma spa alanları da ziyaretçilerin tercihlerine göre düzenlenmiştir (Çelik & Arslan, 2021; Görsel 1.8). Spa merkezlerinde sunulan hizmetler, klasik termal uygulamaların ötesine geçer. Aromaterapi, çamur banyosu, sıcak taş terapisi ve refleksoloji gibi modern bakım yöntemleri, termal suyun doğal etkisiyle birleştirilerek bütüncül bir sağlık deneyimi sunar. Bu uygulamalar, kas ve eklem rahatlamasının yanı sıra, zihinsel gevşeme ve stresin azaltılması açısından da destekleyici bir rol üstlenir. Özellikle yoğun şehir yaşamından uzaklaşmak isteyen ziyaretçiler için bu spa hizmetleri, Soğuk Çermik deneyiminin tamamlayıcı bir parçası hâline gelmiştir (Öztürk & Yılmaz, 2023). Soğuk Çermik Kaplıcası, aile dostu tesis yapısıyla çocuklu ziyaretçiler için de güvenli ve kon-

Bunu biliyor muydunuz?

Bölge çevresindeki doğal yapı da oldukça dikkat çekici. Özellikle sabah saatlerinde oluşan sessiz atmosfer ve temiz hava nedeniyle Soğuk Çermik, yıllardır dinlenme ve sakinlik arayan insanların uğrak noktalarından biri olmuş durumda.



Görsel 4.10: Soğuk Çermikteki havuz ve banyolardan bir görünüm

forlu bir ortam sunar. Bazı tesislerde çocuk havuzları, oyun alanları ve bebek bakım hizmetleri bulunmakta; bu da ailelerin daha uzun süreli ve rahat bir konaklama planlamasını mümkün kılmaktadır. Bu yönüyle Soğuk Çermik, yalnızca bireysel sağlık arayışlarına değil, ailece dinlenme ve yenilenme ihtiyacına da yanıt verir.

Öte yandan, sağlık turizmi kapsamında bölgeye gelen ve birkaç haftayı bulan konaklamalar planlayan misafirler için mutfaklı apart daireler ve fizik tedavi üniteleriyle desteklenmiş tesisler de mevcuttur. Bu tür konaklama seçenekleri, tedavi sürecini gündelik yaşam konforuyla birleştirerek ziyaretçilerin bölgeye daha kolay uyum sağlamasına katkı sunar. Tüm bu olanaklar bir araya geldiğinde, Soğuk Çermik Kaplıcası yalnızca kısa süreli bir kaçış noktası değil; planlı, sakin ve sürdürülebilir bir sağlık ve dinlenme destinasyonu olarak öne çıkar.

4.3.4. Aktiviteler ve Çevre Gezileri

Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası, İç Anadolu'nun tipik karasal ikliminin etkisindeki geniş bozkırlarla çevrili benzersiz bir mikroiklim alanında yer almakta olup, bölgenin coğrafi özellikleri turizm faaliyetlerinin çeşitlenmesine zemin hazırlamaktadır (Demirtaş & Öztürk, 2021 Görsel 4.11). Kaplıca çevresindeki yükseltiler, vadiler ve ormanlık alanlar, bölgenin jeomorfolojik yapısının oluşturduğu doğal güzellikler, özellikle coğrafi turizme ilgi duyan ziyaretçiler için önemli keşif alanlarıdır.

Bölgede yer alan yürüyüş parkurları, doğal arazi morfolojisi ve biyoçeşitlilik açısından zengin bir yapı sunmaktadır. Ziyaretçiler, kırsal peyzaj içinde endemik flora ve fauna türlerini gözlemleme fırsatı yakalamakta, aynı zamanda bölgenin jeolojik süreçlerine tanıklık eden kaya formasyonlarını keşfetmektedir (Kaya & Yıldırım, 2022). Bu doğal öğeler, coğrafi turistlerin bilimsel meraklarını tatmin ederken aynı zamanda ekoturizmin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Soğuk Çermik'in doğa kampları, yerel topografya ve

Bunu biliyor muydunuz?

Soğuk Çermik bugün sadece bir mesire ve dinlenme alanı değil; doğal su kaynakları, sakin atmosferi ve geçmişten gelen hikâyeleriyle Sivas'ın ilginç doğal bölgelerinden biri olarak görülüyor.



Görsel 4.11: Soğuk Çermikteki doğal güzelliklerden bir görünüm

iklim koşullarına uygun olarak tasarlanmış olup, doğaseverlere yılın büyük bölümünde sürdürülebilir ve çevre dostu bir konaklama deneyimi sunmaktadır. Kamp alanlarının seçimi, alanın ekolojik dengesini koruyacak şekilde yapılmakta, böylece bölgenin doğal dokusu bozulmadan ziyaretçi talepleri karşılanmaktadır (Arslan & Koç, 2023). Coğrafi turistler için gece gökyüzü gözlemleri ve doğal ortamda yapılan aktiviteler ayrıca cazip unsurlar arasında yer almaktadır. Ayrıca, kaplıcanın çevresinde bulunan tarihî ve kültürel varlıklar, coğrafi bağlamda bölgenin sosyo-kültürel coğrafyasını anlamak açısından zengin kaynaklar sunmaktadır.

4.3.5. Ziyaretçilere Öneriler ve İpuçları

Soğuk Çermik Kaplıcası'nın bulunduğu bölge, jeotermal aktivite ve hidrojeolojik özellikler bakımından bölgesel bir cazibe merkezi olarak öne çıkmaktadır (Özkan & Kılıç, 2023). Kaplıcaya ulaşım sağlayan kara yolları, bölgenin iklimsel ve topografik yapısı göz önünde bulundurularak düzenlenmiş olup, yıl boyunca erişilebilirliği yüksek tutmaktadır. Bu durum, coğrafi turistlerin farklı mevsimlerde de bölgeyi ziyaret ederek zengin bir deneyim elde etmelerini desteklemektedir. Ulaşım altyapısının sağladığı kolaylık, Soğuk Çermik Kaplıcası'nın sağlık turizmi potansiyelini güçlendirirken, aynı zamanda coğrafi temelli turizm aktiviteleri için de önemli bir avantaj sunmaktadır (Buhalis & Darcy, 2011). Bölgede doğa yürüyüşleri, jeoturizm ve kültürel keşifler, ulaşımın sağladığı erişim ile desteklenerek ziyaretçilerin çok yönlü bir deneyim yaşamasına olanak tanımaktadır.

Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası, İç Anadolu Bölgesi'nin karasal iklim kuşağında yer almasına rağmen, bölgeye özgü mikroklimatik koşullar sayesinde yıl boyunca ziyaretçilere farklı deneyimler sunmaktadır (Demirtaş & Öztürk, 2021). Mevsimsel değişimler, ziyaretçi profili, termal suyun kullanımı ve bölgesel turizm faaliyetlerinin yoğunluğu üzerinde belirleyici etkiler yaratmaktadır. Soğuk Çermik Kaplıcası'na olan ziyaretçi akışı, mevsimlere bağlı

olarak değişkenlik göstermektedir. Yaz sezonundaki yoğunluk, tesislerin önceden rezervasyon yapılmasını gerektirirken, ilkbahar ve sonbahar dönemlerinde daha sakin ve ekonomik bir deneyim mümkün olmaktadır. Ayrıca, mevsimsel yoğunluk dalgalanmaları, bölgesel turizmin çeşitlendirilmesi ve sezon dışı etkinliklerin geliştirilmesi açısından fırsatlar sunmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024). Bu bağlamda, Soğuk Çermik Kaplıcası'nın yıl boyunca ziyaretçilere sunduğu farklı deneyimler, bölgenin coğrafi ve iklimsel özellikleriyle uyumlu olarak planlandığında, hem sağlık hem de doğa turizmi açısından önemli bir destinasyon olma özelliğini korumaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Kültür Portalı'nda yer alan değerlendirmelere göre, Soğuk Çermik suyunun özellikle sinir sistemi rahatsızlıkları, mide-bağırsak sistemi ve safra kesesi sorunları üzerinde olumlu etkiler gösterebileceği belirtilmektedir (Kültür Portalı, Soğuk Çermik).

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Sağlık turizmi kapsamında termal kaynakların kullanımında dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar bulunmaktadır:

•Sağlık durumuna uygunluk: Kaplıca sularının mineral bileşimi ve sıcaklık seviyesi, belirli sağlık koşulları için uygun olmayabilir. Özellikle kalp rahatsızlığı, hipertansiyon veya cilt hastalığı bulunan bireylerin doktora danışmadan termal suyu kullanmamaları gerekmektedir (Demirtaş & Öztürk, 2021).

•Su kullanım süresi ve sıklığı: Uzun süreli ve aşırı termal suya maruz kalmak, bazı sağlık sorunlarını tetikleyebilir. Uzmanların önerdiği süre ve sıklıkta suya girilmesi ziyaret deneyiminin kalitesini artırmaktadır (Kara & Arslan, 2023).

•Hijyen ve çevre duyarlılığı: Kaplıca tesislerinde hijyen kurallarına uyulması, ortak kullanım alanlarının temiz tutulması ve doğal çevrenin korunması, sürdürülebilir turizmin temel unsurlarındandır (Paksoy & Akkurt, 2019).

Ailelerle Ziyaret Önerileri

Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası, farklı yaş gruplarına hitap eden olanaklarıyla ailelerin de tercih ettiği bir destinasyondur. Ailelerle yapılacak ziyaretlerde aşağıdaki öneriler faydalı olacaktır:

•Çocuklar için güvenlik: Kaplıca alanlarında çocukların güvenliği için özel olarak tasarlanmış havuzlar ve oyun alanları bulunmamakla birlikte, ebeveynlerin sürekli gözetimi önem taşımaktadır. Ayrıca çocukların termal suyun sıcaklığına karşı duyarlılığı göz önünde bulundurulmalıdır (Aksoy & Kılıç, 2020).

•Çocuk dostu konaklama seçenekleri: Kaplıca çevresindeki konaklama tesislerinin aile odaları, çocuk bakım hizmetleri ve uygun aktivite alanları hakkında bilgi alınması önerilir.

•Aile aktiviteleri: Termal tedavi dışında çevrede doğa yürüyüşleri, piknik ve hafif kamp faaliyetleri gibi aileyi bir arada tutan etkinliklerin planlanması, ziyaretin hem sağlık hem de sosyalleşme yönünü güçlendirmektedir (Kara & Arslan, 2023).

Bunu biliyor muydunuz?

Kangal Balıklı Kaplıca, dünyada doğal tedavi yöntemiyle ün kazanan nadir kaplıcalardan biridir. Burayı diğer kaplıcalardan ayıran en ilginç özellik ise suyun içinde yaşayan küçük "doktor balıklar"dır. Bu balıklar, insanların cildindeki ölü derileri yiyerek doğal bir temizleme etkisi oluşturuyor. Özellikle sedef hastalığı nedeniyle dünyanın farklı ülkelerinden insanların bölgeye geldiği biliniyor. İlginç olan ise balıkların canlı deriye zarar vermemesi; yalnızca ölü dokularla beslenmeleri.

4.4. KANGAL BALIKLI KAPLICA

Kangal Balıklı Kaplıcası, Sivas'ın Kangal ilçesinde yer alan ve dünyada benzeri çok az bulunan doğal özellikleriyle öne çıkan önemli bir termal turizm merkezidir (Görsel 4.12). Özellikle kaplıca suyunda doğal olarak yaşayan ve cilt hastalıklarının tedavisinde etkili olduğu bilinen balıklarıyla tanınan bu özel alan, uzun yıllardır hem yerli hem de yabancı ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir. Doğal tedavi yöntemleri ile modern sağlık turizmini bir araya getiren Kangal Balıklı Kaplıcası, yalnızca bir kaplıca değil, aynı zamanda bütüncül bir iyileşme ve dinlenme alanı olarak değerlendirilmektedir. Kaplıcanın temel çekiciliği, yüksek mineral içeriğine sahip termal suyunun şifa verici etkileriyle birlikte, doğayla iç içe konumlanmış huzurlu atmosferinden kaynaklanmaktadır. Termal suyun sıcaklığı ve kimyasal özellikleri, özellikle cilt rahatsızlıkları başta olmak üzere çeşitli sağlık sorunlarının destekleyici tedavisinde tercih edilmesini sağlamaktadır. Bu yönüyle Kangal Balıklı Kaplıcası, sağlık turizmi kapsamında uluslararası düzeyde bilinirliğe sahip, özgün bir destinasyon olarak öne çıkmaktadır.

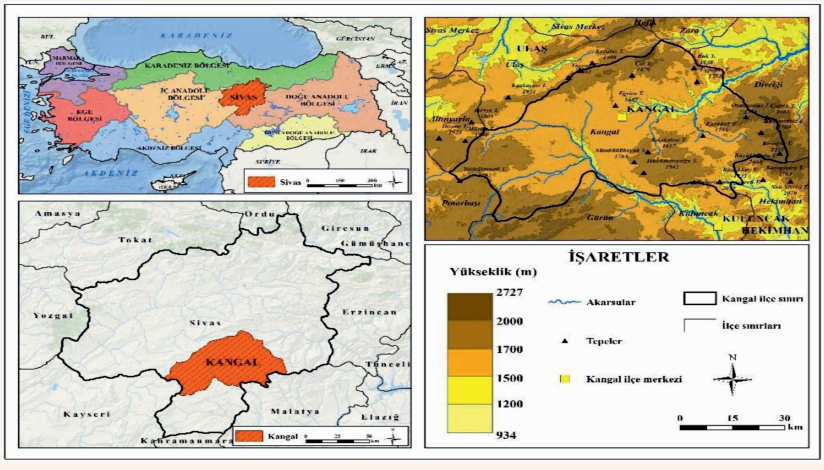


Görsel 4.12: Kangal Balıklı Kaplıca'dan genel bir görünüm

Bunun yanı sıra kaplıca, yalnızca tedavi amacıyla gelen ziyaretçilere değil; dinlenmek, stresten uzaklaşmak ve doğayla bütünleşmek isteyen turistlere de hitap etmektedir. Çevresindeki doğal alanlar, yürüyüş rotaları ve kültürel miras unsurları sayesinde ziyaretçilere çok yönlü bir deneyim sunulmaktadır. Konaklama tesisleri, termal havuzlar ve tamamlayıcı sağlık hizmetleri ile desteklenen bu yapı, Kangal Balıklı Kaplıcası'nı İç Anadolu Bölgesi'nin önemli sağlık ve rekreasyon merkezlerinden biri hâline getirmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, Kangal Balıklı Kaplıcası; doğallık, sağlık ve turizmi bir araya getiren özgün yapısıyla hem bölgesel kalkınmaya katkı sağlamakta hem de ziyaretçilerine unutulmaz bir termal deneyim sunmaktadır. Bu özellikleriyle kaplıca, Türkiye'de termal turizmin en dikkat çekici ve sembolik destinasyonlarından biri olma niteliğini taşımaktadır.

4.4.1. Ulaşım ve Yol Tarifi

Kangal Balıklı Kaplıcası, Türkiye'nin Sivas iline bağlı Kangal ilçesinde konumlanmakta olup, termal turizm açısından bölgenin en önemli sağlık destinasyonlarından biridir. Coğrafi konumu itibarıyla Sivas şehir merkezine yaklaşık 80 kilometre mesafede bulunan kaplıca, ziyaretçiler için hem doğal şifa olanakları hem de bölgenin eşsiz kültürel dokusunu deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Yıldız & Kaya, 2022; Görsel 4.13). Sivas şehir merkezinden Kangal Balıklı Kaplıcası'na ulaşım, öncelikli olarak kara yolu üzerinden gerçekleştirilmektedir. Modern karayolu altyapısı sayesinde, özel araçla yapılan seyahatler yaklaşık 1 saat 15 dakika sürmekte ve güzergâh boyunca Anadolu'nun iç kesimlerinin benzersiz coğrafi ve kültürel manzaraları gözlemlenebilmektedir. Ayrıca, şehir merkezinden Kangal ilçesine düzenlenen otobüs seferleri ve minibüs hatları, ekonomik ve kolay ulaşım imkânları sunarak bireysel turistler ve aileler için pratik çözümler sağlamaktadır (Sivas Belediyesi, 2023).



Görsel 4.13: Kangal Balıklı Kaplıca lokasyon haritası

Hava yoluyla seyahat edenler için ise Sivas Nuri Demirağ Havalimanı, Kangal Balıklı Kaplıcası'na en yakın büyük erişim noktasıdır. Havalimanından Kangal ilçesine ulaşım, özel transferler veya araç kiralama hizmetleri aracılığıyla yaklaşık 1 saat 30 dakika sürmektedir. Bu ulaşım seçeneği, özellikle uluslararası ve diğer uzak bölgelerden gelen sağlık turizmi ziyaretçileri için önemli bir konfor ve zaman avantajı sunmaktadır (Demir & Aksoy, 2021). Kangal Balıklı Kaplıcası'na erişimin bu çeşitliliği ve göreceli kolaylığı, hem sağlık hem de doğa turizmi kapsamında bölgeyi cazip bir destinasyon haline getirmektedir. Yolculuk süresi boyunca ziyaretçiler, İç Anadolu'nun özgün coğrafi yapısını ve tarihî mirasını deneyimleme fırsatı bularak, yalnızca kaplıcanın şifalı sularına değil, aynı zamanda bölgenin kültürel zenginliklerine de ulaşmaktadır (Öztürk, 2020). Böylece, ulaşım altyapısının sağlamış olduğu erişilebilirlik avantajı, Kangal Balıklı Kaplıcası'nın turizm potansiyelini güçlendirmekte ve ziyaretçilerin bölgeye yönelik ilgisini artırmaktadır. Bu durum, bölgesel kalkınmaya katkı sağlarken, turistik deneyimin başlangıcından itibaren ziyaretçi memnuniyetini artırmakta ve destinasyonun sürdürülebilirliğine olumlu etkiler sunmaktadır (Çelik & Yılmaz, 2023).

Bunu biliyor muydunuz?

Birçok kişinin bilmediği başka bir detay ise bu balıkların uzun süre aç kaldığında daha aktif hale gelmesi. Bu nedenle ziyaretçiler suya girdiğinde balıkların ayak ve bacak çevresinde yoğun şekilde toplandığı görülüyor. İlk kez deneyimleyenler için bu durum oldukça şaşırtıcı ve farklı bir his oluşturuyor.

4.4.2. Termal Suyun Özellikleri ve Faydaları

Sivas'ın Kangal ilçesinde bulunan Balıklı Kaplıca, Türkiye'nin en özgün ve doğal termal turizm merkezlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Kaplıcanın termal suyunun sıcaklığı ortalama 35-40°C arasında değişmekte olup, bu sıcaklık aralığı, hem rahatlatıcı bir deneyim sağlamakta hem de terapötik uygulamalar için ideal koşullar sunmaktadır (Kaya & Yıldız, 2021). Termal suyun kimyasal yapısı, bölgenin jeotermal aktivitesinin doğal sonucu olarak, zengin bir mineral içeriğine sahiptir. Özellikle kalsiyum, magnezyum, sülfat, bikarbonat ve silikat iyonları bakımından zengin olan bu su, hem kronik rahatsızlıkların tedavisinde hem de genel sağlık iyileştirmelerinde etkin bir role sahiptir (Demir & Öztürk, 2023). Bu mineraller, kas-iskelet sistemi rahatsızlıkları, romatizmal hastalıklar, cilt problemleri, solunum yolu hastalıkları ve dolaşım bozuklukları gibi pek çok sağlık sorununa karşı doğal bir tedavi alternatifi sunmaktadır. Özellikle magnezyumun kas gevşetici ve antiinflamatuar etkisi, sülfatların ise

cilt yenilenmesini desteklemesi, kaplıca suyunun sağlık turizminde tercih edilmesinin başlıca nedenlerindendir (Özkan & Çelik, 2024). Ayrıca, bikarbonat ve silikat mineralleri, metabolizmanın düzenlenmesine ve bağışıklık sisteminin güçlendirilmesine katkı sağlamaktadır.

Kangal Balıklı Kaplıca'nın en özgün ve dikkat çekici özelliklerinden biri, termal suda yaşayan "Kangal Balıkları"dır (Garra rufa türü) (Görsel 4.14). Bu balıklar, özellikle ölü deri dokusunu nazikçe temizleyerek cilt sağlığına olumlu katkılar sağlamaktadır. Balıklarla yapılan bu doğal peeling uygulaması, sedef hastalığı, egzama gibi cilt hastalıklarının tedavisinde tamamlayıcı bir yöntem olarak kullanılmakta ve ziyaretçilere hem yenileyici hem de benzersiz bir deneyim sunmaktadır (Arslan & Kılıç, 2022). Bu terapi, sadece sağlık açısından değil, aynı zamanda turistlere özgün ve interaktif bir deneyim yaşatması bakımından da bölgenin turistik cazibesini artırmaktadır.



Görsel 4.14: Kangal doktor balıkları "Garra rufa" türünden bir görünüm

Kaplıcanın termal suyu, jeotermal kaynakların derinliklerinden yüzeye çıkarak zenginleşmekte ve doğal olarak yüksek mineral yoğunluğuna ulaşmaktadır. Bu süreç, termal suyun hem sıcaklık hem de içerik bakımından terapötik değerini artırmaktadır (Paksoy & Akkurt, 2020). Bu özellikler, kaplıcanın bilimsel araştırmalar için önemini pekiştirirken, aynı zamanda sağlık turizmi açısından tercih edilme oranını da artırmaktadır. Son yıllarda yapılan akademik çalışmalar, termal suların düzenli kullanımının romatizma, osteoartrit, kas spazmları ve stres gibi rahatsızlıklar üzerindeki iyileştirici etkilerini detaylı olarak ortaya koymaktadır (Özkan & Çelik, 2024). Kangal Balıklı Kaplıca, bu genel faydaların yanı sıra, balıklarla yapılan terapi yöntemleriyle kombinlenerek ziyaretçilere hem fiziksel hem de psikolojik açıdan bütünsel bir iyileşme süreci sunmaktadır. Bu da kaplıcayı sadece yerel değil, uluslararası sağlık turizmi pazarında da rekabetçi ve cazip kılmaktadır.

Bu kapsamda, Kangal Balıklı Kap-

lıca sadece termal suların şifalı gücünü deneyimlemek isteyen bireylere değil, aynı zamanda doğal ve özgün tedavi yöntemleriyle sağlıklı yaşam arayışında olan turistlere benzersiz bir fırsat sunmaktadır. Bölgenin sunduğu eşsiz mineral kompozisyonu ve doğal balık terapisi, kaplıcayı hem sağlık turizmi hem de ekoturizm bağlamında ön plana çıkararak, Türkiye'nin termal turizm portföyünde stratejik bir konuma yerleştirmektedir. Böylelikle Kangal Balıklı Kaplıca, coğrafi ve doğal zenginlikleriyle bütünleşen sağlık turizmi deneyimini sunarken, bölgesel ekonomik kalkınmaya da önemli katkılar sağlamaktadır.

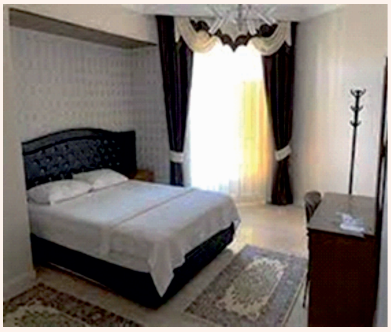
Bunu biliyor muydunuz?

Geçmişte bölge halkı bu balıkları sıradan bir canlı olarak görürken zamanla dünyanın farklı ülkelerinden insanların sadece bu deneyim için geldiği fark edildi. Böylece Kangal Balıklı Kaplıca, küçük balıklarıyla uluslararası ün kazanan özel bir merkez haline geldi.

4.4.3. Konaklama ve Tesis İmkânları

Kangal Balıklı Kaplıcası çevresinde yer alan konaklama tesisleri, ziyaretçilere yalnızca bir geceleme alanı değil, aynı zamanda şifalı termal sular eşliğinde bütüncül bir sağlık ve dinlenme deneyimi sunmaktadır. Kaplıca alanı içerisinde resmî olarak işletilen 4 adet otel ve pansiyon yapısında konaklama tesisi bulunmakta olup, bu tesislerde toplamda yaklaşık 70 oda kapasiteli otel birimleri ve 32 oda kapasiteli pansiyon bölümleri hizmet vermektedir (Görsel 4.15). Bu yapı, hem uzun süreli tedavi amacıyla gelen misafirlerin hem de kısa süreli termal tatil yapmak isteyen ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde planlanmıştır. Modern tesislerde yer alan 6 adet termal havuz, Kangal Balıklı Kaplıcası'nın zengin mineral içeriğine sahip suyunu doğrudan kullanarak kas gevşetici, rahatlatıcı ve dolaşım sistemini destekleyici etkiler sunmaktadır. Bilimsel çalışmalarla da desteklenen bu termal havuzlar, sağlık turizminin temel beklentilerine yanıt verirken, ziyaretçilere konforlu ve güvenli bir kullanım alanı sağlamaktadır (Demirtaş & Yılmaz, 2022). Havuzların yanı sıra, özellikle bireysel kullanım için tasarlanan 16 adet özel termal banyo, mahremiyet ve kişiye özel tedavi arayan misafirler tarafından yoğun ilgi görmektedir.





Görsel 4.15: kaplıcadaki tesisleden bir görünüm

Tesis bünyesinde yer alan spa ve terapi alanları, termal suyun iyileştirici etkisini tamamlayıcı nitelikte hizmetler sunmaktadır. Profesyonel masaj uygulamaları, aromaterapi seansları ve hidroterapi yöntemleri; yalnızca fiziksel rahatlama sağlamayı değil, aynı zamanda zihinsel dinlenme ve stresin azaltılmasını da hedefleyen bütüncül bir yaklaşım ortaya koymaktadır. Bu hizmetler, sağlık turizmi alanında artan beklentilere yanıt verirken, ziyaretçilerin genel yaşam kalitesini artırmayı amaçlamaktadır (Kara & Arslan, 2023). Konaklama tesislerinin sunduğu restoran, çay bahçesi, market ve çocuk oyun alanı gibi sosyal donatılar ise kaplıca deneyimini daha keyifli ve sürdürülebilir hâle getirmektedir. Bazı odalarda termal suya doğrudan erişim imkânının bulunması, misafirlerin günün her saatinde kaplıca suyundan faydalanabilmesine olanak tanımaktadır. Bu yönüyle tesisler, özellikle kronik rahatsızlıkları olan ve kontrollü bir tedavi süreci arayan ziyaretçiler için önemli bir avantaj sunmaktadır (Öztürk & Şahin, 2021).

Tüm bu özellikler bir araya geldiğinde, Kangal Balıklı Kaplıcası'nın konaklama ve tesis altyapısı, bölgeyi yalnızca tedavi amaçlı ziyaret edilen bir merkez olmaktan çıkararak, doğayla iç içe huzurlu bir termal tatil destinasyonuna dönüştürmektedir. Sağlık, konfor ve doğallığın uyum içinde sunulduğu bu tesisler, modern termal turizmin kalite ve sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımını başarıyla yansıtmaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Birçok kişi buraya sadece tedavi için değil, "farklı bir doğa deneyimi yaşamak" için geliyor. Suya girip balıklarla etkileşim kurmak, dünyada çok az yerde görülebilen sıra dışı bir aktivite olarak kabul ediliyor.Kaplıca çevresindeki doğa yürüyüş alanları, temiz hava ve sakin ortam sayesinde insanlar su dışındaki zamanlarını da rahatlatıcı şekilde geçirebiliyor.

4.4.4. Aktiviteler ve Çevre Gezileri

Kangal Balıklı Kaplıcası, şifalı termal sularıyla tanınmasının yanı sıra, çevresinde sunduğu doğa ve kültür odaklı aktivitelerle ziyaretçilere oldukça zengin bir deneyim alanı sunmaktadır. Kaplıca tedavisiyle geçen sakin saatlerin ardından, bölgenin doğal ve kültürel dokusunu keşfetmek isteyenler için birçok alternatif aktivite bulunmaktadır. Bu yönüyle Kangal, sadece sağlık arayanların değil, doğayla iç içe vakit geçirmek isteyen gezginlerin de ilgisini çeken çok yönlü bir destinasyon hâline gelmiştir. Kaplıca çevresinde yer alan geniş bozkır alanları, ormanlık bölgeler ve doğal yürüyüş rotaları, özellikle doğa yürüyüşü (trekking) yapmak isteyen ziyaretçiler için ideal ortamlar sunmaktadır. Güncel olarak kullanılan ve yerel yönetimlerce bakımı sağlanan yürüyüş parkurları, İç Anadolu'ya özgü bitki örtüsünü ve bölgenin zengin biyolojik çeşitliliğini yakından gözlemleme imkânı tanımaktadır. Yürüyüş esnasında hem temiz hava hem de kaplıca bölgesine özgü mikroiklimin etkisiyle oluşan doğal

Bunu biliyor muydunuz?

Kaplıca içinde yapılan bu deneyim, klasik spa veya hamam anlayışından farklı olarak tamamen doğal bir ekosistem içinde gerçekleşiyor. Bu da Kangal Balıklı Kaplıca'yı sadece bir turistik yer değil, aynı zamanda eşsiz bir doğa deneyim alanı haline getiriyor.

ekosistemler deneyimlenebilmekte; bu da fiziksel olduğu kadar zihinsel bir yenilenme sağlamaktadır (Çetin & Aydın, 2022; Özkan & Demir, 2021).

Doğayla daha uzun süre vakit geçirmek isteyenler için kampçılık faaliyetleri de bölgede yaygın olarak tercih edilmektedir. Kaplıca yakınlarında bulunan ve temel altyapı hizmetlerine sahip kamp alanları, ziyaretçilere güvenli ve sürdürülebilir bir doğa deneyimi sunmaktadır. Çadır kampı, doğa fotoğrafçılığı, yıldız gözlemi ve doğa içinde dinlenme gibi aktiviteler özellikle gençler, macera tutkunları ve alternatif turizm anlayışına sahip ziyaretçiler arasında oldukça popülerdir. Bu kamp faaliyetleri aynı zamanda bölge halkı için ekonomik canlılık yaratmakta ve doğa turizmini desteklemektedir (Yılmaz & Kara, 2023). Bölge, tarih ve kültür meraklıları için de keşfedilmeyi bekleyen birçok noktaya sahiptir. Kangal ve çevresinde yer alan Kangal Kaya Mezarları, tarihi köy dokuları ve doğal oluşumlar, ziyaretçilere geçmişten günümüze uzanan bir kültürel yolculuk sunmaktadır. Bu alanlar, hem arkeolojik hem de etnografik değerleriyle öne çıkmakta; özellikle fotoğraf tutkunları ve kültür gezginleri tarafından ilgi görmektedir (Erdoğan, 2022). Günlük çevre gezileriyle kaplıca deneyimini kültürel keşiflerle birleştirmek, ziyaretçiler için tatili daha anlamlı ve dolu hâle getirmektedir (Görsel 4.16).





Görsel 1.16: Kangal Balıklı Kaplıca'daki aktivitelerden ve doğal güzelliklerden bir görünüm

Tüm bu aktiviteler değerlendirildiğinde, Kangal Balıklı Kaplıcası ve çevresi; termal sağlık turizmini, doğa sporlarını ve kültürel gezileri bir arada sunan nadir destinasyonlardan biri olarak öne çıkmaktadır. Ziyaretçiler burada hem bedenlerini dinlendirme hem de doğa ve tarih ile iç içe keyifli zaman geçirme fırsatı bulmaktadır. Bu çok yönlü yapı, Kangal'ı İç Anadolu'nun önemli rekreasyon, keşif ve yenilenme merkezlerinden biri hâline getirmektedir.

4.4.5. Ziyaretçilere Öneriler ve İpuçları

Kangal Balıklı Kaplıcası, İç Anadolu Bölgesi'nin termal turizm açısından öne çıkan destinasyonlarından biri olarak yılın farklı dönemlerinde değişen ziyaretçi profilleri ve yoğunluklarıyla dikkat çekmektedir. (Demirtaş & Aydın, 2022). Kangal Balıklı Kaplıcası'nı ziyaret etmeyi planlayanlar için doğru hazırlık, bu eşsiz deneyimden en yüksek verimi almanın anahtarıdır. Öncelikle, kaplıcanın özellikle ilkbahar ve sonbahar aylarında daha yoğun ilgi gördüğü unutulmamalıdır. Bu dönemlerde hem hava koşulları doğa yürüyüşleri için elverişli olmakta hem de termal suyun etkileri daha konforlu şekilde deneyimlenmektedir. Yoğunluk yaşanmaması adına, konaklamalı ziyaretler için önceden rezervasyon yapılması tavsiye edilmektedir.

Kaplıca sularının şifalı etkilerinden faydalanırken, uzmanların önerdiği süreleri aşmamak büyük önem taşır. Balıklı havuzlarda uzun süre kalmak yerine, belirli aralıklarla girip çıkmak hem sağlık açısından daha güvenlidir hem de tedavi edici etkileri artırmaktadır. Özellikle kronik rahatsızlığı olan ziyaretçilerin, kaplıcaya girmeden önce mutlaka bir sağlık uzmanına danışmaları önerilmektedir. Bu yaklaşım, termal turizmin bilinçli ve güvenli şekilde deneyimlenmesine katkı sağlar. Ziyaret sırasında rahat hareket edebilmek için kaymaz tabanlı terlik, yedek mayo ve havlu gibi temel ihtiyaçların yanınızda bulundurulması faydalı olacaktır. Ayrıca, kaplıca çevresinde yapılabilecek doğa yürüyüşleri ve çevre gezileri göz önünde bulundurularak, mevsime uygun spor ayakkabı ve rahat kıyafetler tercih edilmelidir. Doğa fotoğrafçılığına ilgi duyan ziyaretçiler için fotoğraf makinesi ya da yeterli bataryaya sahip bir telefon da iyi bir eşlikçi olacaktır.

Kangal Balıklı Kaplıcası, doğal ve hassas bir ekosisteme sahip olduğu için çevreye duyarlı davranmak ziyaretçilerin temel sorumlulukları arasındadır. Kaplıca alanında ve çevresindeki doğal alanlarda çevre temizliğine özen göstermek, doğal yaşamı rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak ve belirlenen alanların dışına çıkmamak, bu eşsiz doğanın korunmasına katkı sağlamaktadır. Son olarak, kaplıca deneyimini daha keyifli hâle getirmek isteyen ziyaretçiler için çevre gezileri ve kültürel duraklar mutlaka planlamaya dâhil edilmelidir. Kangal Kaya Mezarları, çevredeki tarihi köyler ve doğal yürüyüş rotaları, termal tedaviyi kültürel keşiflerle tamamlayan güzel alternatifler sunmaktadır. Bu sayede Kangal Balıklı Kaplıcası ziyareti, sadece bir sağlık molası değil; aynı zamanda dinlendirici, öğretici ve unutulmaz bir seyahat deneyimine dönüşmektedir.

KAYNAKÇA

Aksoy, M., & Kılıç, E. (2020). Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası'nın mevsimsel turizm potansiyeli. Sivas Üniversitesi Yayınları.

Aksoy, M., & Kılıç, F. (2020). Termal turizm ve kültürel etkinliklerin bölgesel kalkınmaya etkisi: Sivas Sıcak Çermik örneği. Turizm Araştırmaları Dergisi, 12(1), 45–61.

Aksoy, M., & Kılıç, F. (2021). Anadolu'nun kültürel mirası ve termal turizm entegrasyonu: Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası özelinde bir değerlendirme. Kültür ve Turizm Bilimleri Dergisi, 15(3), 210–225.

Aksoy, M., & Öztürk, H. (2023). Termal turizmde kış dönemi ve sağlık etkileri: Kangal Balıklı Kaplıcası örneği. Turizm Araştırmaları Dergisi, 15(2), 123–138.

Aksoy, Y., & Yıldırım, F. (2021). Termal kaplıcalarda hijyen ve sağlık önerileri. Sağlık ve Turizm Bilimleri Dergisi, 9(1), 45–57.

Arslan, B., & Kılıç, S. (2022). Garra rufa balıkları ile doğal peeling uygulamalarının cilt hastalıklarına etkisi. Türkiye Dermatoloji Dergisi, 28(3), 200–210.

Arslan, B., & Koç, F. (2023). Doğa turizmi ve ekoturizm kapsamında Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası doğa kamplarının sürdürülebilirliği. Turizm Araştırmaları Dergisi, 15(2), 45–60.

Buhalis, D., & Darcy, S. (2011). Accessible tourism: Concepts and issues. Channel View Publications.

Çelik, A., & Arslan, M. (2023). Kangal Balıklı Kaplıcası'nda balık terapisi ve turizm potansiyeli. Ekoturizm ve Sağlık Turizmi Dergisi, 7(1), 67–79.

Çelik, E., & Yılmaz, H. (2023). Sağlık turizminde ulaşımın rolü: Kangal örneği. Turizm Planlama ve Yönetimi Dergisi, 11(4), 250–262.

Çelik, H., & Arslan, T. (2021). Termal turizmde spa ve wellness hizmetlerinin önemi: Sivas Soğuk Çermik örneği. Journal of Tourism and Hospitality, 9(3), 112–126.

Çelik, H., & Yılmaz, F. (2022). Termal festivaller ve bölgesel turizm gelişimi: Çermik Termal Festivali örneği. Sosyal Bilimler Dergisi, 18(2), 140–155.

Çelik, H., & Yılmaz, S. (2022). Termal turizmde hijyen standartlarının değerlendirilmesi. Turizm Sektörü Dergisi, 8(1), 75–88.

Çetin, K., & Aydın, T. (2022). İç Anadolu Bölgesi'nde doğa yürüyüşü ve kamp turizmi. Doğa ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 98–110.

Demir, A., & Aksoy, R. (2021). Sivas Nuri Demirağ Havalimanı ve bölgesel ulaşım altyapısı. Ulaştırma ve Lojistik Dergisi, 14(1), 87–95.

Demir, M., & Öztürk, H. (2023). Kangal termal suyunun mineral içeriği ve sağlık etkileri. Jeotermal Araştırmalar Dergisi, 12(4), 205–217.

Demir, S., & Yılmaz, A. (2022). Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası'nın termal su özellikleri ve mineral analizleri. Jeotermal Bilimler ve Uygulamaları Dergisi, 8(2), 130–144.

Demirtaş, A., & Öztürk, M. (2021). İç Anadolu Bölgesi'nin termal turizm potansiyeli: Sivas Soğuk Çermik özelinde bir değerlendirme. Coğrafya ve Turizm Araştırmaları, 10(4), 201–220.

Demirtaş, B. (2023). Aileler için termal turizm destinasyonları: Kangal Balıklı Kaplıcası analizi. Aile ve Turizm Dergisi, 3(1), 45–56.

Demirtaş, B., & Aydın, E. (2022). Mevsimsel faktörlerin termal turizme etkisi: Kangal Balıklı Kaplıcası üzerine bir inceleme. Turizm ve Coğrafya Araştırmaları, 10(3), 155–169.

Demirtaş, B., & Yılmaz, H. (2021). Kangal Balıklı Kaplıcası'nın sağlık turizmi açısından değerlendirilmesi. Termal Turizm ve Sağlık Bilimleri Dergisi, 8(1), 30–44.

Demirtaş, B., & Yılmaz, H. (2022). Kangal Balıklı Kaplıcası konaklama ve termal hizmetler. Turizm Hizmetleri Dergisi, 6(2), 110–125.

Demirtaş, H., & Öztürk, P. (2021). Termal turizmde dijitalleşme ve müşteri deneyimi: Sıcak Çermik uygulaması. Turizm Teknolojileri Dergisi, 7(1), 70–82.

Devlet Planlama Teşkilatı. (2023). Türkiye'de termal turizmin gelişimi ve bölgesel etkileri. DPT Yayınları.

Erdoğan, F. (2022). Kangal Kaya Mezarları ve çevresinin kültürel turizm potansiyeli. Arkeoloji ve Turizm Dergisi, 9(3), 77–90.

Kara, E., & Arslan, Y. (2023). Sivas Sıcak Çermik Kaplıcası'nda hidroterapi uygulamalarının sağlık üzerine etkileri. Fizyoterapi ve Rehabilitasyon Dergisi, 11(1), 88–99.

Kara, M., & Arslan, N. (2023). Spa terapileri ve termal turizmde yenilikçi uygulamalar. Sağlık Turizmi ve Rekreasyon Dergisi, 11(1), 60–74.

Kara, M., & Arslan, T. (2022). Termal turizmde müşteri memnuniyeti ve tesis değerlendirmeleri: Sivas örneği. Turizm İşletmeciliği Dergisi, 14(1), 89–104.

Kara, M., & Arslan, T. (2023). Termal turizmde aile odaklı hizmetlerin önemi: Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası. Turizm Araştırmaları Dergisi, 16(1), 30–42.

Kara, M., & Demir, A. (2023). Yaz sezonunda termal turizm ve ziyaretçi yoğunluğu: Kangal örneği. Turizm Sezonları Dergisi, 4(2), 45–58.

Kara, M., & Demir, E. (2022). Kaplıca turizminde kişisel alan ve mahremiyet: Sivas Soğuk Çermik'teki uygulamalar. Sosyal Bilimler Dergisi, 18(2), 134–146.

Kaya, İ., & Yıldırım, H. (2022). Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası çevresi jeomorfolojik özellikleri ve turizm potansiyeli. Jeoloji ve Coğrafya Dergisi, 11(3), 150–167.

Kaya, S., & Yıldız, E. (2021). Kangal Balıklı Kaplıcası'nın termal su sıcaklığı ve terapötik etkileri. Termal Sağlık Dergisi, 7(1), 15–29.

Kaya, T., & Demir, Z. (2022). Termal turizmde profesyonel sağlık hizmetlerinin önemi: Sıcak Çermik örneği. Sağlık Turizmi Araştırmaları, 6(2), 150–164.

Kültür Portalı. (2024). Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası. https://kulturportali.gov.tr/sivas/soguk-cermik

Özkan, B., & Kılıç, A. (2023). Jeotermal turizm ve sürdürülebilirlik: Sivas Soğuk Çermik örneği. Turizm Çalışmaları Dergisi, 9(1), 57–72.

Özkan, B., & Kılıç, M. (2023). Kaplıca sularının dermatolojik rahatsızlıklara etkileri üzerine klinik bir çalışma. Dermatoloji Araştırmaları Dergisi, 9(1), 55–69.

Özkan, F., & Çelik, M. (2024). Termal suların romatizma ve cilt hastalıklarındaki etkileri: Kangal Balıklı Kaplıcası. Sağlık Bilimleri ve Turizm Dergisi, 15(1), 30–45.

Özkan, F., & Demir, M. (2021). İç Anadolu'nun mikroklimatik özellikleri ve ekoturizm. Coğrafya ve Turizm Araştırmaları, 8(4), 190–205.

Öztürk, H. (2020). İç Anadolu Bölgesi'nin termal turizm potansiyeli. Bölgesel Turizm Araştırmaları, 6(2), 99–111.

Öztürk, H., & Kara, M. (2022). Kangal termal sularının sağlık turizmi açısından önemi. Sağlık Turizmi Araştırmaları, 9(3), 120–134.

Öztürk, S., & Demirtaş, H. (2022). Doğa yürüyüşü ve bisiklet rotalarının termal turizme katkısı: Sivas Sıcak Çermik perspektifi. Ekoturizm ve Spor Bilimleri Dergisi, 14(4), 300–315.

Öztürk, S., & Şahin, A. (2021). Termal kaplıcalarda konaklama hizmetlerinin değerlendirilmesi: Kangal örneği. Turizm Yönetimi Dergisi, 13(2), 140–154.

Öztürk, S., & Yılmaz, A. (2023). Termal turizmde sosyal alanların ve yerel mutfağın rolü: Sıcak Çermik örneği. Gastronomi ve Turizm Dergisi, 5(2), 120–134.

Öztürk, S., & Yılmaz, S. (2023). Termal turizmde bütünsel sağlık hizmetleri: Spa ve aromaterapi uygulamaları. Sağlık ve Turizm Dergisi, 12(2), 98–110.

Paksoy, A., & Akkurt, E. (2019). Türkiye'nin jeotermal kaynakları ve sağlık turizmi potansiyeli. Jeotermal Enerji Dergisi, 10(3), 200–218.

Paksoy, D., & Akkurt, E. (2019). Termal turizm tesislerinde çevre duyarlılığı ve hijyen uygulamaları. Çevre Bilimleri Dergisi, 7(4), 145–158.

Paksoy, H., & Akkurt, O. (2020). Jeotermal suyun termal turizme katkısı: Kangal örneği. Jeotermal Enerji ve Turizm Dergisi, 5(3), 75–88.

Sivas Belediyesi. (2023). Sivas turizm raporu 2023. https://www.sivas.bel.tr

Sivas Belediyesi. (2024). Sivas bölgesinde turizm ve ulaşım raporu. https://www.sivas.bel.tr

Sivas Belediyesi. (2025). Sivas Soğuk Çermik Kaplıcası tanıtım ve geliştirme projesi. Sivas Belediyesi Yayınları.

Sivas Turizm Müdürlüğü. (2023). Sivas termal turizm ve konaklama rehberi. https://www.sivasturizm.gov.tr/termal-turizm

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2022). Termal turizm ve sağlık: Ziyaretçi rehberi. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2024). Kangal Balıklı Kaplıcası ve bölgesel turizm raporu. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Yıldız, E., & Kaya, S. (2022). Kangal Balıklı Kaplıcası'na ulaşım ve bölgesel erişilebilirlik. Ulaşım ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(2), 80–92.

Yılmaz, H., & Kara, M. (2023). Kampçılık faaliyetlerinin termal turizm üzerindeki etkileri: Kangal Balıklı Kaplıcası örneği. Rekreasyon ve Turizm Dergisi, 10(1), 55–70.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



5.BÖLÜM

SİVAS İLİNİN EKO TURİZM POTANSİYELİ

Abdulkadir ERGÜN [1]

[1] Doç. Dr.
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
abdulkadirergun@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-1753-0131

Doç. Dr. Abdulkadir ERGÜN

SİVAS İLİNİN EKO TURİZM POTANSİYELİ

5.1. GİRİŞ

Ülke ekonomisine sağladığı gelir sayesinde bir endüstri haline dönüşen turizm faaliyetleri kitlesel olarak yoğunlaştığı deniz kıyısı, dağ veya tarihi eserler gibi ortamlarda bir baskı oluşturmakta ve bu baskı bahsedilen ortamlarda tahrip edici sonuçlar doğurabilmektedir. Gerek kitle turizminin yarattığı tahribatı en aza indirgemek gerekse turizm sezonunu yılın geneline yayarak gelirleri artırmak ve sürdürülebilirliği sağlamak bakımından alternatif turizm türleri büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda öne çıkan alternatif turizm türlerinden biri de ekoturizmdir.

Ekoturizm 1960'lı yıllardan 1990'lı yıllara kadar hızla büyüyen kitle turizminin doğal kaynaklar üzerindeki tahrip edici etkilerine karşı bir alternatif olarak gelişen, doğa temelli ve yıl boyunca yapılabilecek aktiviteleri içeren bir turizm türüdür (Ünal Ankaya vd., 2018: s.69). Uluslararası Doğa Koruma Birliği (IUCN) tarafından yapılan tanıma göre ekoturizm; doğayı ve kültürel kaynakları anlayarak korumayı destekleyen, ziyaretçi etkisinin düşük düzeyde negatif olduğu, yerel halka sosyo-ekonomik fayda sağlayan ve en önemlisi de doğal alanlara karşı çevresel duyarlılık taşıyan bir seyahat biçimidir (Kurdoğlu, 2001: s.4'den akt. Kaypak, 2010: s.95). 2002 yılında düzenlenen Dünya Ekoturizm Zirvesi'nde ise bu kavram, yeryüzünün doğal kaynaklarının sürdürülebilirliğini güvence altına alan, yerel halkın ekonomik kalkınmasına destek olan ve sosyal bütünlüklerini koruyan bir yaklaşım olarak kabul edilmiştir (Ünal Ankaya vd., 2018: s.69). Bu tanımlardan hareketle ekoturizmi doğayla iç içe gerçekleşen, onu tüketmekten ziyade koruyan, yerel kültür ve topluluklar ile biyolojik çeşitliliğe katma değer sağlayan bir turizm türü olarak tanımlamak mümkündür. Zira ekoturizme has bir turist biçimi olan ve ekoturist olarak adlandırılan turistlerin özel-

liğine bakıldığında tanımlarda geçen karakteristik yapıları barındırıklarını görmek mümkündür.

Değerbilirlik, katılımcılık ve duyarlılık ruhu içinde, nispeten doğal özelliklerini koruyan alanları ziyaret eden kişi olarak tanımlanan ekoturist yaban hayatını ve doğal kaynakları kullanırken tüketici bir anlayışla yaklaşmaz, yöre insanlarının ekonomik refahına, istihdamına ve ziyaret edilen alanın korunmasına, katkıda bulunur (Kaypak, 2010: s.9).

Bunu biliyor muydunuz?

Doğa temelli bir anlayışa dayalı olan ekoturizm doğal çevre, biyoçeşitlilik ve kültürel varlıkların korunmasına yönelik farkındalığı artırmak suretiyle sürdürülebilir bir turizm türüdür.

Ekoturizm ve ekoturistin temel karakteristikleri incelendiğinde, bu turizm türünün sadece doğada bulunmaktan ziyade belli kriterlere sahip olduğu görülmektedir. Bu kriterleri şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Doğa temelli olması: Ziyaretçiler doğal alanlarda gözlem yapar ve geleneksel kültür unsurlarını anlamaya çalışırlar (Yücel, 2002).

- Farkındalık oluşturma: Doğal çevreye duyarlı öğrenme veya çevreye saygılı bir şekilde doğal alanları ziyaret etmeye dayalı bir deneyim sunmak suretiyle biyoçeşitliliğin korunmasına katkı sağlar (Üzümcü ve Koç, 2017: s.14; Yücel, 2002).

- Yerel Kalkınma ve istihdam: Yerel mülkiyet ve yerel topluma dönük istihdam imkanları üreterek yerel toplulukların ekonomik ve sosyal kalkınmasına katkıda bulunur (Üzümcü ve Koç, 2017: s.14; Yücel, 2002).

Ekoturizm, özellikle sanayileşmemiş kırsal bölgeler için istihdam ve gelir sağlayan önemli bir araçtır. Büyük ölçüde doğal ortamda gerçekleşen bir turizm türü olduğu için büyük kapasiteli konaklama ile yeme ve içme tesisleri gibi yüksek maliyetli yatırımlar gerektirmez. Dolaysıyla kalkınma veya bölgesel gelişmede önemli bir alt sektör olarak nitelenen ekoturizm, çevre ve doğal kaynaklarla olan ilişkisi nedeniyle kalkınma ve çevre çelişkisini uyumluluğa dönüştürmektedir (Üzümcü ve Koç, 2017: s.14). Ekoturizme ilişkin aktiviteler, yerel halkın hayat standartlarını arttırmaya katkı sunmakta ve yörede iş fırsatları meydana getirmektedir (Tutcu, 2021, s:6). Örneğin yerel halk tarafından üretilen yöreye özgü el sanatları, yiyecek veya diğer yöresel ürünlerin pazarlanması ile bir yandan istihdam oluşturulurken diğer yandan da ekonomik gelir elde edilmekte ve böylece kırsal kesimden gerçekleşen göçlerin azaltılmasına da katkı sağlan-

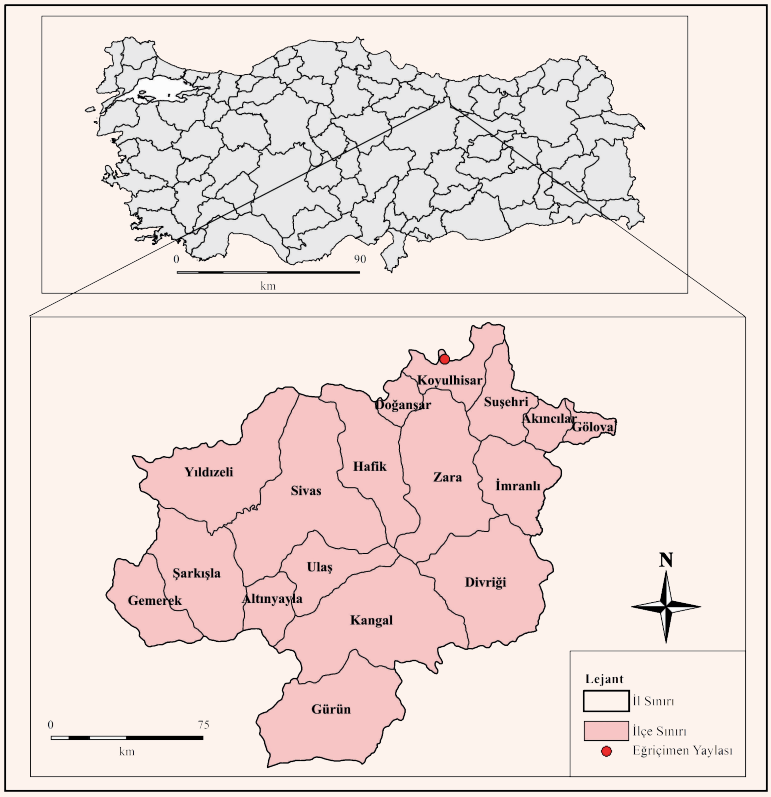
maktadır. Ancak ekoturizm faaliyetlerinden elde edilen gelirin bölge dışına sızdırılmaması sürdürülebilir kalkınmada büyük önem arz etmektedir. Örneğin yerel bir ürün üretiminin herhangi aşamasında kullanılan bir hammaddenin yöre dışından temin edilmesi turistlerden elde edilen gelirin dışarıya aktarılmasına yol açmakta ve bu durum ekoturizmin yerel kalkınmadaki rolünün sınırlı kalmasına neden olacaktır. Bu nedenle ekoturizme yönelik hayata geçirilecek tüm unsurlar mümkün olduğunca yerel kaynaklardan sağlanmalıdır. Ekoturizm faaliyetlerinden elde edilen gelirin bölge dışına sızması (leakage) olarak adlandırılan durumun minimize edilmesi ve ekonomik döngünün yerel girişimciler üzerinden bölge içinde kalması sürdürülebilir kalkınmanın anahtarını oluşturmaktadır (Yücel, 2002). Bu bağlamda Sivas ilinin bütüncül bir bakış açısı ile sahip olduğu ekoturizm potansiyelinin ortaya konması ve bu potansiyelin harekete geçirilerek katma değere dönüştürül-mesi ilin kalkınmasına büyük katkı sağlayacaktır.

Karadeniz Dağları (Kuzey Anadolu) ile Toros Dağları'nın birbirine yaklaştığı bir alanda yer alan Sivas ili ortalama 1250 m yükseltiye sahip olup il sınırları içerisinde 1000 metrenin altında başlayan yükselti değerleri 2950 metrenin üzerine çıkabilmektedir. Kızılırmak Nehri'nin doğduğu yer olan Sivas il sınırları içerisinde aynı zamanda Yeşilırmak Nehri ile Fırat Nehri'nin de bazı kolları kaynağını almaktadır. Bu akarsular geçtikleri dağlık sahalarda kanyon vadi gibi önemli oluşumların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Yüzölçüm olarak Konya'dan sonra Türkiye'nin en büyük ikinci ili olan Sivas ilinin kuzey kesimlerinde karasal iklim ile Karadeniz iklimi arasından bir geçiş iklimi görülürken, orta ve güney kesimlerinde ise karasal iklim özellikleri görülür. Bu iklim çeşitliliği Sivas'a bitki çeşitliliği açısından bir zenginlik katmaktadır. Sahip olduğu bu fiziki coğrafya özellikleri Sivas'a ekoturizm açısından önemli bir avantaj sunmaktadır. Bu bağlamda Sivas ili yüksek yaylaları, sahip olduğu akarsu, göl gibi su kaynakları ve derin kanyonları ile ekoturizm açısından önemli bir merkez olma potansiyeli taşımaktadır.

5.2. Yaylalar

5.2.1. Eğriçimen Yaylası

Nerede: Sivas ilinin Karadeniz Bölgesi'ne komşu olan kuzey kesiminde yer alan Koyulhisar ilçe sınırları içerisinde bulunan Eğriçimen Yaylası Giresun Dağlarının güneye doğru uzantısını oluşturan İğdir Dağı üzerinde yer almaktadır (Görsel 5.1). Yaylanın Koyulhisar'a olan uzaklığı 17 km civarındadır. Koyulhisar'ın Sivas il merkezine olan uzaklığı ise 180 km'dir.



Görsel 5.1: Eğriçimen Yaylasının Yer Bulduru Haritası

Bunu biliyor muydunuz?
İçerisinde geçen bir derenin büklümler çizerek akmasından ve derenin etrafının çayırlık olmasından dolayı "Eğriçimen" adıyla anılmaktadır (Birol ve Yeler, 2016: s. 264; Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: s. 24).

Gitmeden Önce: 1750-1800 metre yükseltide yer alan yayla etrafı ormanlarla kaplı ve kuzeybatı-kuzey doğrultusunda uzanan bir vadi içerisinde yer alır. Yaylanın ortasında etraftaki dağlık sahalardan doğan su kaynaklarının yaylanın içerisindeki su kaynakları ile birleşmesi sonucunda oluşan bir dere yer almaktadır. Derenin sularının yaylanın ortasında birikmesiyle bir gölet oluşmuştur. Bu yapısıyla yayla adeta Trabzon'daki Uzungöl'ü andırmaktadır.

Nasıl Gidilir: Eğriçimen Yaylası'na ulaşım Sivas'ı Koyulhisar üzerinden Ordu'ya bağlayan Ordu-Sivas karayolu ile sağlanmaktadır. Sivas il merkezinden E88 numaralı karayolu ile Hafik ve oradan Zara ilçelerine ulaşılır. Zara ilçe merkezini geçtikten sonra kuzeydoğu yönünden D865 karayolu ile E80 karayoluna ulaştıktan sonra sırasıyla Suşehri ve Koyulhisar ilçelerine ulaşılır. Koyulhisar ilçesine ulaşıldığında, ilçe merkezine girmeden veya içinden geçerek yaklaşık 15-20 km mesafedeki ormanlık ve kıvrımlı yolu takip ederek Eğriçimen Yaylası'na ulaşabilir.

Yaylanın ve Koyulhisar ilçesinin Sivas il merkezine uzak olması bir dezavantaj gibi görünse de Doğu Anadolu'yu Ankara ve İstanbul gibi büyük şehirlere bağlayan E80 otoyolu Koyulhisar ilçe merkezinin yakınından geçmektedir. Bu durum Koyulhisar üzerinden Eğriçimen Yaylası'na ulaşımı kolay kılmaktadır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Eğriçimen Yaylası'nın bulunduğu bölge Karadeniz iklimine yakın konumu ve sahip olduğu zengin doğal unsurlarıyla Sivas ilinin ekoturizm potansiyeli en yüksek bölgelerinden biri olarak kabul edilmektedir (Görel 5.2). Tarihi en az 500 yıllık olan (Birol ve Yeler, 2016: s. 264; Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: s. 24) ve uzun dönemlerden beri hayvancılık faaliyetleri amacıyla yararlanılan Eğriçimen Yaylası'nda 1980'li yılların başlarından itibaren yöre halkının buradan dinlenme amcacıyla yararlanmaya başlamasıyla turizm fonksiyonu önem kazanmaya başlamıştır (Başıbüyük ve Yazıcı, 2001: s. 39).



Görsel 5.2: Eğriçimen Yaylası'nın kuşbakışı görünümü

Zengin flora ve faunası, temiz hava ve su kaynakları yaylanın ekoturizm açısından ön plana çıkmasını sağlamaktadır. Yaylanın bulunduğu bölgedeki dağlık sahalarda kızılçam, sarıçam, karaçam, meşe, ardıç, göknar, kayın gibi ağaç ve ağıççıklardan oluşan zengin bitki örtüsü yer alır (Başıbüyük ve Yazıcı, 2001: s. 39). Ayrıca yaylada sayıları az da olsa geleneksel mimari ile inşa edilmiş yayla evleri de yer almaktadır. Tüm bu unsurlar yaylaya ekoturizm açısından büyük bir potansiyel sağlamaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Gerek bulunduğu konum, gerekse bitki örtüsü ve su kaynaklarının varlığından dolayı ekoturizm açısından büyük bir potansiyele sahip olan Eğriçimen Yaylası görme, tatma, koklama ve hissetme gibi farklı duyulara hitap edecek bir ortam sunmaktadır. Bu bağlamda yaylada yapılacak aktiviteler şunlardır:

- Doğa yürüyüşü: Sahip olduğu zengin doğal bitki örtüsü doğa yürüyüşleri açısından idealdir. Bu doğa yürüyüşü sırasında gerek yeşilin farklı tonlarını gerekse farklı çam ve çayır türlerini görmek, bunların yaydığı kokuyu ve temiz havayı hissetmek mümkündür.

- Kampçılık ve fotoğrafçılık: Yaylanın bulunduğu doğal ortam doğa fotoğrafçılığı için elverişli bir ortam sunarken, bu doğal ortam ile birlikte nüfus açısından sakin olması ve temiz havası kampçılık için elverişli bir ortam sunmaktadır.

- Kültürel Deneyim: Yaylada sayıları az da olsa hala hayvancılık faaliyeti ile uğraşan aileler mevcuttur. Bu durum kültürel açıdan ziyaretçilerin farklı bir deneyim (yeme, içme veya gözlem yapma.. .gibi) yaşamalarına olanak sağlamaktadır.

Bu aktivitelerin yanı sıra mevsimine göre Koyulhisar çevresinde yetiştirilen Koyulhisar Domatesi, Suşehri Kuru Fasulyesi gibi coğrafi işaret almış ürünler ile Akıncılar Kavunu gibi yöreye has farklı tatları deneyimlemek de mümkündür.

Konaklama imkanları açısından yaylada belediye ait bir tesis yer almakta olup, tesisin kendisine ait bir restoranı mevcuttur. Bunun yanı sıra kamp alanın da yer aldığı yayla gerek çadır gerekse karavan açısından da konaklama olanağı sunmaktadır. Yaylanın ilçeye yakın olması ve ayrıca yayla içerisinde de fırın, market gibi olanakların bulunması ziyaretçilere ihtiyaçlarını karşılama açısından kolaylık sağlamaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?
Coğrafi işaret bir ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya sahip olduğu çeşitli özelliklerine göre bulunduğu yöre, alan bölge veya ülke ile özdeşleştiğini gösteren işarettir (URL 1).

5.2.2. Yıldız Dağı Yaylaları:

Nerede: Sivas ilinin kuzey kesimlerinde yer alır. Dağın Sivas ilçe merkezine uzaklığı yaklaşık 58-60 km'dir.

Gitmeden Önce: Sivas ilinin kuzey kesimlerinde yer alan ve 2.552 metre yükseltiye sahip volkanik oluşumlu bir dağdır. 2015 yılından itibaren kış sporları ve turizm merkezi olarak da hizmet vermektedir. Turizmi çeşitlendirme çalışmaları doğrultusunda, Yıldız Dağı'nın mevcut potansiyelinin yalnızca kış aylarında kullanılmasının ötesine geçilerek turizm faaliyetlerini yılın geneline yaymak mümkündür (Şimşek, Işkın ve Akın, 2020: s.177).

Nasıl Gidilir? Yıldız Dağı'na şehir merkezinden doğrudan ulaşım sağlayan bir karayolu bulunmaktadır. Sivas şehir merkezi gerek hava yolu gerekse Ankara bağlantılı olarak hizmet vermekte olan Yüksek Hızlı Tren (YHT) ve diğer normal tren seferleri ile ulaşım açısından kolay ulaşılabilir bir konumda yer almakta olup, şehir merkezine ulaşıldıktan sonra şehir merkezi ile Yıldız Dağı arasındaki bağlantıyı sağlayan kara yolu ile bölgeye kolayca ulaşılabilmektedir. Ayrıca Tokat ili üzerinden de Yıldız Dağı ile doğrudan bağlantı sağlayan bir karayolu bulunmaktadır. Dolaysıyla Yıldız Dağı ve çevresi diğer illerden de kolay ulaşılabilir olması, ekoturizm ziyaretçileri için önemli bir konum avantajı oluşturmaktadır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Yıldız Dağı kış sporlarını merkezi olmasının yanı sıra aynı zamanda dağ üzerinde bulunan yayların sahip olduğu fiziki coğrafya özellikleri ekoturizm faaliyetleri açısından önemli bir potansiyel sunmaktadır (Görsel 5.3). Bitki örtüsü özellikleri açısından değerlendirildiğinde batı ve kuzey yamaçlarının ormanlarla kaplı olduğu dağın üst kesiminde endemik bitkiler yer almaktadır (Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016: s. 24). Yaylaların da yer aldığı dağın eteklerinden birçok akarsu doğmaktadır. Ayrıca dağın etrafında traverten oluşumları, mağaralar, şelale ve dereler, güney yamacında Yıldız Göleti, batı yamacında arkeolojik eserler yer almaktadır (URL 2). Bu nedenle Yıldız Dağı yaylaları ile birlikte çevre dostu ve doğa ile iç içe turizm deneyimi yaşamak isteyenler için ideal bir çekim merkezi oluşturmaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Sahip olduğu bitki örtüsü ve su kaynakları ile yakın çevresinde yer alan traverten oluşumları, mağaralar, gölet ve arkeolojik alanlar ile ekoturizm açısından büyük bir po-

Sivas, Yıldız Dağı Kayak Merkezi için bkz 3. bölüm.

tansiyele sahip olan Yıldız Dağı'nın yaylaları ziyaretçilerine görme, dokunsal, adrenalin gibi farklı duyulara hitap edecek bir ortam sunmaktadır. Bu bağlamda konumunun yüksek irtifa kamp merkezi açısından uygun olduğu (Şimşek, Işkın ve Akın, 2020: s. 184) bölgede yapılabilecek bazı aktiviteler şunlardır:

-Tırmanış ve doğa yürüyüşü (Trekking ve Hiking)
- Kampçılık
- Yamaç paraşütü
- Dağ bisikleti sporları

Bu aktivitelerin yanı sıra Yıldız Dağı konum olarak il merkezine yakın olduğu için il merkezinde coğrafi işaret almış ürünlerden Sivas Katmeri, Sivas Kellesi, Sivas Köftesi, Sivas Pastırması ve pancarın toprağın üstünde kalan dallarından yapılan Sivas Pezik Turşusu (Sivas Pezik Dal Turşusu) gibi tatlar deneyimlenebilir. Ayrıca yine coğrafi işaretli ürünlerden olan Sivas Kemik Tarağı, Sivas Bıçağı, Sivas El Halısı gibi hediyelik eşyalar da alınabilir.

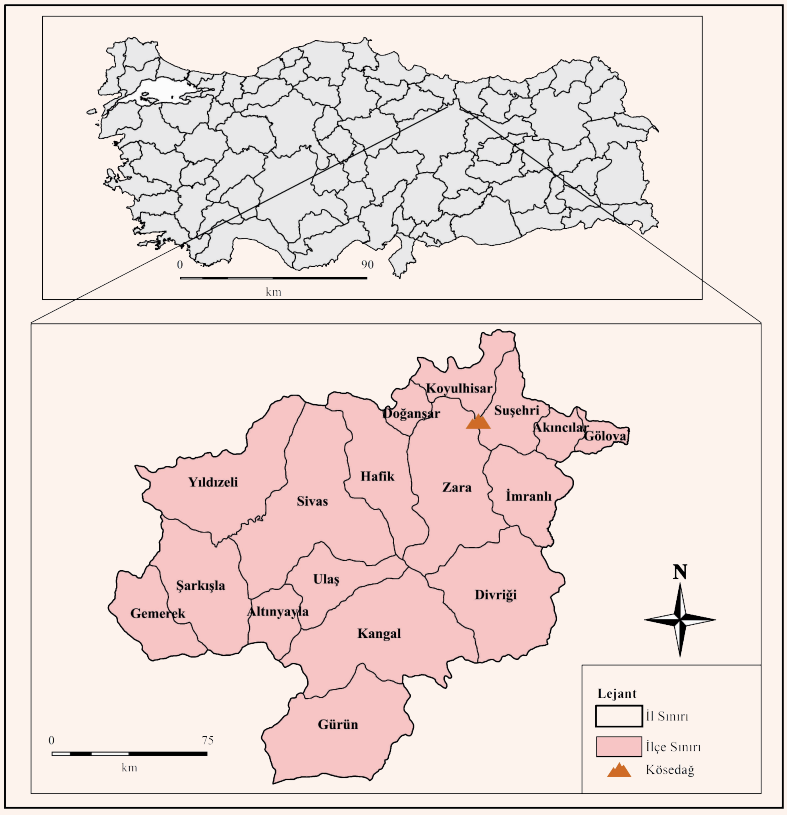
Yıldız Dağı yaylaları konaklama açısından da elverişli bir konumda yer almaktadır. Halihazırda bölgede hizmet vermekte olan 146 yatak kapasiteli iki otel, 3,4, 6 kişilik 25 adet doğal yaşam evleri bulunmaktadır (URL 2). Bunların yanı sıra gerek kayak merkezinin bulunduğu alanda gerekse Yıldız Dağı'nın yakınında yer alan yerleşim yerlerinde (örneğin Yakupoğlan Köyü) ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılayacak market, kafeterya gibi tesisler de bulunmaktadır.



Görsel 5.3: Yıldız Dağı ve eteklerinde yer alan farklı bitki türleri

5.2.3. Kösedağ Yaylaları

Nerede: Sivas ilinin orta kesimlerinden geçen Kızılırmak ile kuzey kesimlerinden geçen Kelkit vadileri arasında yer alan ve kuzeybatı-güneydoğu yönünden uzanan sıra dağlar Köse Dağları olarak adlandırılmaktadır (Yazıcı, 1995: s. 100). Köse Dağları içerisinde yer alan dağlardan biri olan Kösedağ Sivas ilinin orta kesimlerinde yer alan Zara ilçesi ile dağın kuzeyinde yer alan Kelkit Vadisi arasında yer alır (Görsel 5.4).



Görsel 5.4: Kösedağ Yer Bulduru Haritası

Bunu biliyor muydunuz?

Köse Dağın'ın bulunduğu alan aynı zamanda 1243 yılında Anadolu Selçuklu Devleti ile Moğollar (Akkuş Yiğit, 2018: s. 438) arasında yapılan Kösedağ Savaşı'nın gerçekleştiği yerdir.

Gitmeden Önce: Yükseltisi 2800 metreyi aşan Kösedağı'nın üzerinde Karapınar, Ağmaşat, Yağlıyurt ve Boyataşı yaylaları yer alır (Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016: s.8). Ayrıca dağın eteklerinden Kelkit Çayı' nın içerisinde aktığı vadiyi de görmek mümkündür. Kösedağ Koyulhisar ve Zara ilçelerinin tam ortasında yer aldığı için hem ulaşım, hem konaklama açısından elverişli şartlara sahiptir. Bu nedenle Kösedağ ve çevresi bu bölümde bahsedilen Eğriçimen Yaylası, Tödürge Gölü gibi eko turizm açısından önemli alanlara da günü birlik ziyaretlerin gerçekleştirilmesine olanak sağlamaktadır.

Nasıl Gidilir? Kösedağ ve bu dağ üzerinde yer alan yaylalar ulaşım açasından zor sayılmayacak bir noktada yer almaktadır. Dağın E80 otoyoluna uzaklığı 21 km'dir. Sivas şehir merkezinden Zara ilçesine ulaştıktan buradan kuzeye doğru Zara Şerefiye yolu ile Suşehri-Zara yoluna ulaşılır. Buradan Kızık Köyü Yolu istikametine dönülerek dağın bulunduğu alana ulaşılır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Karapınar, Ağmaşat, Yağlıyurt ve Boyataşı gibi yaylaların üzerinde yer aldığı Kösedağ'ında sarıçam, karaçam, meşe, ardıç gibi iğne yapraklı ağaçlardan oluşan ormanlar yer alır (Karadeniz, 2010, s. 46). Bu orman formasyonun yanı sıra bölge Aşıkdeliçay (*Stachys sivasica)*, Zara Sığır Kuyruğu *(Verbascum pallidiflorum)*, Dişlisıraca *(Scrophularia serratifolia)*, Sivaskördikeni *(Reaumuria sivasica)* ve turnagagası bitki türlerinden biri olan *Geranium chelikii* gibi endemik bitkilerden olan beş bitki türünün dünyada bulunduğu bilinen tek alandır (URL 3). Ayrıca bu bölge yırtıcı kuşlara da ev sahipliği yapmakatdır. Küçük kartal *(Hieraaetus pennatus)*, küçük akbaba *(Neophron percnopterus)*, şahin *(Buteo buteo)*, kızılşahin *(Buteo rufinus)* ve kerkenez *(Falco tinnunculus)*, kızıl gagalıdağ karası *(Pyrrhocorax pyrrhocorax)* gibi türlerin önemli üreme alanıdır (URL 3).

Beş Duyu Deneyimi: Bu bölgede yapılacak doğa yürüyüşü ile yaylaların üzerinde yer aldığı Kösedağ'ında yırtıcı kuşları ve yer yüzünde dünyada eşi benzeri olmayan endemik çiçeklerin renklerini izlemek mümkündür. Bunun yanı sıra Kösedağ ve yine bu dağın etrafında bulunan diğer dağlık sahalarda dağ yürüyüşü, tırmanış gibi aktiviteler yapılabilir.

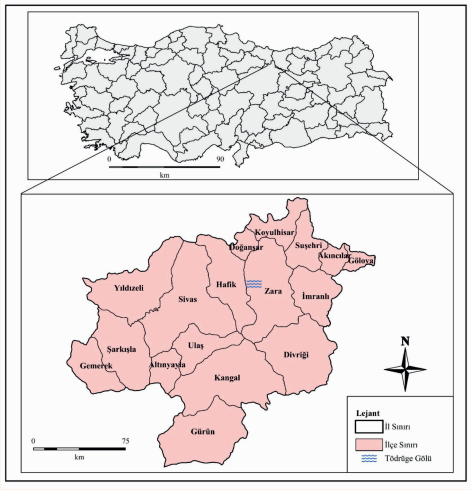
5.3. Doğal Göller Şelaleler ve Kanyonlar

Sivas ili jeolojik açıdan alçıtaşı (jips) formasyonlarının yaygın olduğu bir arazi yapısına sahiptir. Bu jipsli sahalar üzerinde gelişmiş olan göller çevresinde yer alan zengin bitki ve hayvan türleri ile birlikte eko turizm açısından oldukça önemli bir potansiyel taşımaktadır. Ayrıca Sivas il sınırları içerisinden kaynağını alan ve Kızılırmak, Fırat, Yeşilırmak gibi Türkiye'nin en önemli nehirlerini oluşturan akarsular geçtikleri bazı yerlerde yataklarında çözünmeye karşı farklı direnç gösteren kayaçların yer alması sonucunda oluşan eğim farklılıklarına bağlı olarak şelaleler oluşturmuşlardır. Sivas ilinin ekoturizm açısından önem taşıyan başlıca gölleri ve şelaleleri şunlardır.

5.3.1. Tödürge Gölü

Nerede: Demiyurt Gölü olarak da bilinin Tödürge gölü Sivas ilinin orta kesimlerinde yer alan Zara ilçe sınırları içerisinde yer alır. Sivas-Erzincan karayolunun kuzeyinde yer alan gölün Sivas il merkezine uzaklığı yaklaşık 60 km'dir.

Gitmeden Önce: Yörede yer alan jips (alçıtaşı) kayacının erimesi ile oluşan çanağın sularla dolması sonucunda oluşmuştur. Göl karstik yeraltı suları ve doğusunda yer alan bir kaynak ile beslenmektedir (Karakuzulu ve Atnur, 2007: s. 163; Çelik ve Akpulat, 2009: s. 39). 3,3km²'lik bir alana sahip olan gölün ortalama derinliği 20 metre civarında olup, en derin yeri 45 m'dir (Çelik ve Akpulat, 2009: s. 39).



Görsel: Tödürge Gölü Yer Bulduru Haritası

Nasıl Gidilir? Sivas-Erzincan karayolunun hemen kuzeyinde yer aldığı için Tödürge Gölü'ne ulaşım oldukça kolaydır. Sivas il merkezinden doğuya Erzincan istikametine doğru E88 (D200) karayolu takip edilerek göl kıyısına ulaşmak mümkündür.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Tödürge Gölü biyoçeşitlilik varlığı ve koruma statüsünde olduğu için ekoturizm açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Gölün biyoçeşitlilik açısından öne çıkan en önemli özelliği birçok göçmen kuşların göç yolları üzerinde yer alması ve yine bu göçmen kuşların kuluçka alanı olmasıdır. Gölün çevresinde 17 kuş türü kuluçkaya yatmaktadır (Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016: s. 25). Göl üzerinde yer alan Keşan ve Üç Tepeler (Çelik ve Akpulat, 2009: s. 39) olarak adlandırılan adalar kuşların dinlenme alanı olarak kullandığı önemli bir alandır. Gölün ev sahipliği yaptığı kuşlardan bazıları kara çaylak *(Milvus migrans)*, küçük akbaba *(Neophron percnopterus)*, küçük kerkenez *(Falco naumanni)*, turna *(Grus grus)*, dikkuyruk *(Oxyura leucocephala)* ve sumru *(Sterna hirundo)*'dur (URL 3).

Bu türlerin büyük bir çoğunluğu RAMSAR sözleşmesi kapsamında düzenlenen Avrupa'nın Yaban Hayatı ve Yaşam Ortamlarını Koruma Sözleşmesi'ne göre yüksek derecede koruma statüsüne sahip olup ayrıca göl yüzeyinde üreyen Macar Ördeği *(Netta rufina)* popülasyonu nedeniyle "Önemli Kuş Alanları Statüsü" kazanmıştır (Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016: s. 25). Sahip olduğu bu tür çeşitli-liğinden dolayı gölün kenarında bir kuş gözlem kulesi yer almaktadır (Görsel 5.5). Tödürge Gölü ve çevresi kuş türlerinin yanı sıra aynı zamanda sahip olduğu bitki çeşitliliği ile de ekoturizm açısında önemli bir alandır. Nitekim gölün çevresinde belirlenen 189 bitki türünden 50'si Türkiye için endemiktir (Çelik ve Akpulat, 2009: s. 51). Göl başta sazan *(Cyprinus carpio L., 1758)* olmak üzere balık popülasyonu açısından da önemli bir yere sahiptir.

Bunu biliyor muydunuz?

3,3km2'lik bir alana yayılan Tödürge Gölü Türkiye'nin en büyük jips karstı gölüdür (Türkeş ve Altan, 2011: s. 86).



Görsel 5.5: Tödürge Gölü ve kuş gözlem kulesi

Beş Duyu Deneyimi: Biyoçeşitlilik açısından zengin bir potansiyele sahip olan Tödürge Gölü özellikle görsel, işitsel, ve dokunsal duyu deneyimleri açısından eşsiz bir ortam sunmaktadır. Bu bağlamda göl ve çevresinde yapılabilecek bazı aktiviteler şunlardır:

- Kuş gözlemciliği
- Doğa yürüyüşü
- Foto-safari (Doğa fotoğrafçılığı)
- Kampçılık
- Olta balıkçılığı
- Bitki gözlemciliği

Bu aktivitelerin yanı sıra gölün yakınında bulunan Demiryurt (Tödürge) Köyü'nde yer alan mağaralar da gezip görülecek yerler arasında değerlendirilebilir. Barınma amacıyla kayaların oyulması suretiyle alt alta ve yan yana inşa edilmiş olan bu mağaralar içerisinde odalar yer almaktadır (Görsel 5.6).

Gölün etrafında da devlet kuruluşlarına ait sosyal tesisler ile özel restoranlar bulunmaktadır. Dolaysıyla hem Zara ilçe merkezine hem de Sivas şehir merkezine yakın bir konumda yer alması ve etrafında yer alan tesislerle birlikte düşünüldüğünde Tödürge Gölü ziyaretçilerin yemek ve konaklama ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri bir alt yapıya sahiptir.

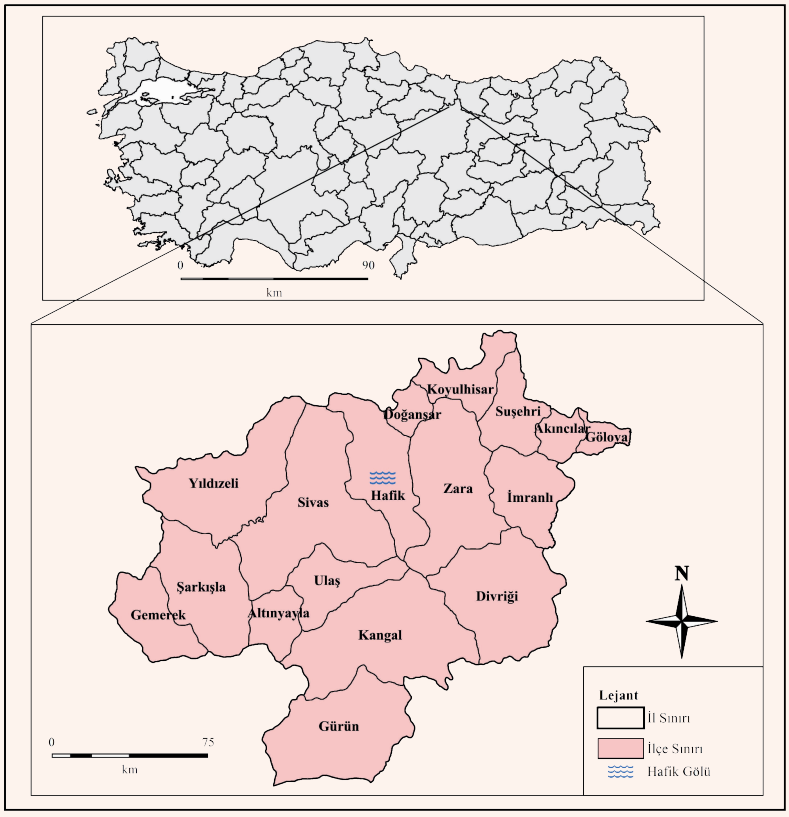


Görsel 5.6: Demiryurt (Tödürge) Köyü kuzeyinde yer alan oyma mağaralar

Bu deneyimlerin yanında bu bölgede coğrafi işaret almış Zara Balı ile Zara Sac Ekmeği gibi tatları da deneyimlemek mümkündür.

5.3.2. Hafik Gölü

Nerede: Sivas il merkezinin doğusunda bulunan Hafik ilçesinin kuzeyinde yer alır (Görsel 5.8). Gölün Sivas il merkezine uzaklığı 38 km, idari açıdan sınırları içerisinde bulunduğu Hafik ilçe merkezine ise 3 km'dir.



Görsel 5.8: Hafik Gölü Yer Bulduru Haritası

Gitmeden Önce: İç Anadolu'nun Yukarı Kızılırmak Havzası'nda yer alan ve ekoturizm açısından değer taşıyan göllerden biri de Hafik Gölü'dür. Sivas-Zara arasında yayılış gösteren jipsli tabakalar üzerinde oluşmuş göller zincirinin en önemli halkalarından biri olan Hafik Gölü 1 km² genişliğinde, 6 metre derinliğindedir (Sivas valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: s. 24). Türkiye'nin sayılı sayılı jips karstı gölleri arasında yer alan Hafik Gölü yeraltı suları, yağışlar ve Sultanpınarı ile Sıtmapınarı gibi karstik kaynaklar tarafından beslenmektedir (Akpınar ve Akbulut, 2007: s. 11). Çevresi sazlık olan gölün suyu tatlıdır (Atiker, 1993: s. 624).

Nasıl Gidilir? Konum olarak Sivas'ı Erzincan'a bağlayan E 88 karayoluna yakın olan Hafik Gölü ulaşım açısından önemli bir avantaja sahiptir. Sivas şehir merkezinde E 88 karayolu üzerinden Hafik ilçe merkezine ulaştıktan

Bunu biliyor muydunuz?
Suda kolayca eriyebilen kalker (kireç taşı), jips (alçıtaşı), kaya tuzu gibi kayaçlara karstik kayaçlar denir. Bu kayaçların yaygın olduğu arazilerde erime sonucunda oluşan çukurların su ile dolması sonucunda meydana gelen göllere karstik göl denir. Hafik Gölü'nün bulunduğu saha jipsli (alçı taşı) yapıya sahiptir. Bu nedenle Hafik Gölü oluşum olarak jips karstı göl özelliği gösterir.

sonra ilçe merkezi ile göl arasındaki bağlantıyı sağlayan kara yolu ile göle kolay bir şekilde ulaşmak mümkündür.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Hafik Gölü hem doğal hem de ekolojik açıdan yüksek turizm değerine sahiptir. RAMSAR (Su Kuşları Yaşama Ortamı Olarak Uluslararası Öneme Sahip Sulak Alanlar Hakkında Sözleşme) kriterlerine göre uluslararası öneme sahip sulak alanlarından biri olan Hafik Gölü (Sivas Valiği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016: s: 9) göçmen kuşların göç yolları üzerinde yer alan önemli noktalardan biridir (Görsel 5.8). Kıyısında yer alan sazlık alanlar sayesinde karabatak, yabankazı, yaban ördeği (yeşilbaş ve kıl kuyruk), angut, turna ve balıkçıl türü kuşlarına ev sahipliği yapmaktadır (Atiker, 1993: s. 624). Mart ayı ile birlikte bu yöreye gelen göçmen kuşlar, mart-mayıs arasında sazlıklarda yumurtladıktan sonra yaz mevsiminde yavrularını büyütüp eylül ayı içerisinde göç ederler (Akpınar ve Akbulut, 2007: s. 13). Doğal açıdan ise gölün çevresinde jips (alçıtaşı) karstı üzerinde gelişen dolin, uvala, obruk, düden, mağara gibi yeryüzü şekillerine rastlamak mümkündür. Bu açıdan gölün yer aldığı alan Akpınar ve Akbulut (2007: s. 17)'un da belirttiği gibi jeopark niteliğindedir.



Görsel 5.9: Uluslararası öneme sahip ekolojik bir miras: Hafik Gölü.

Beş Duyu Deneyimi: Gerek ekolojik gerekse doğal özellikler açısından Sivas ilinin önemli ekoturizm alanlarından biri olan Hafik Gölü ve çevresi doğaya duyarlı ziyaretçilere görsel, işitsel ve dokunsal gibi farklı duyulara hitap eden bir deneyim sunmaktadır. Gölün çevresinde yapılabilecek etkinlikler şunlardır:

- Kuş gözlemciliği
- Doğa yürüyüşü
- Foto-safari (Doğa fotoğrafçılığı)
- Kampçılık
- Olta balıkçılığı

Gölün kıyısında belediyeye ait bir tesis ile özel işletmelere ait tesisler yer almaktadır. Bu yönüyle Hafik Gölü gelen ziyaretçilerin yeme ihtiyaçlarını karşılama açısından önemli bir potansiyele sahiptir. (Görsel 5.10).



Görsel 5.10: Hafik Gölü çevresinde yer alan kamelya ve tesisler

5.3.3. Lota Gölleri

Nerede: Hafik ilçesinin yaklaşık 5 km doğusunda Hafik ve Tödürge Gölleri'ne yakın bir konumda yer almaktadır (Görsel 5.11).



Görsel 5.11: Lota Gölü Yer Bulduru Haritası

Gitmeden Önce: Hafik- Zara arasında yer alan jips (alçıtaşı) karstının erimesi sonucunda meydana gelen çukurlar üzerinde pek çok göl yer almaktadır. Bu göllerin en önemlileri yukarıda ifade edilen Tödürge ve Hafik göllerinin yanı sıra Lota gölleridir (Görsel 5.12). Lota Gölü Hafik Gölü ile Tödürge Gölü yakınlarında arda arda uzanan göllere verilen isimdir.



Görsel 5.12: Lota Gölleri'nin kuşbakışı görünümü.

Nasıl Gidilir? Hafik Gölü'ne yakın bir konumda yer alan Lota Gölü'ne Hafik ilçe merkezi üzerinden ulaşılmaktadır (Bkz. Hafik Gölü).

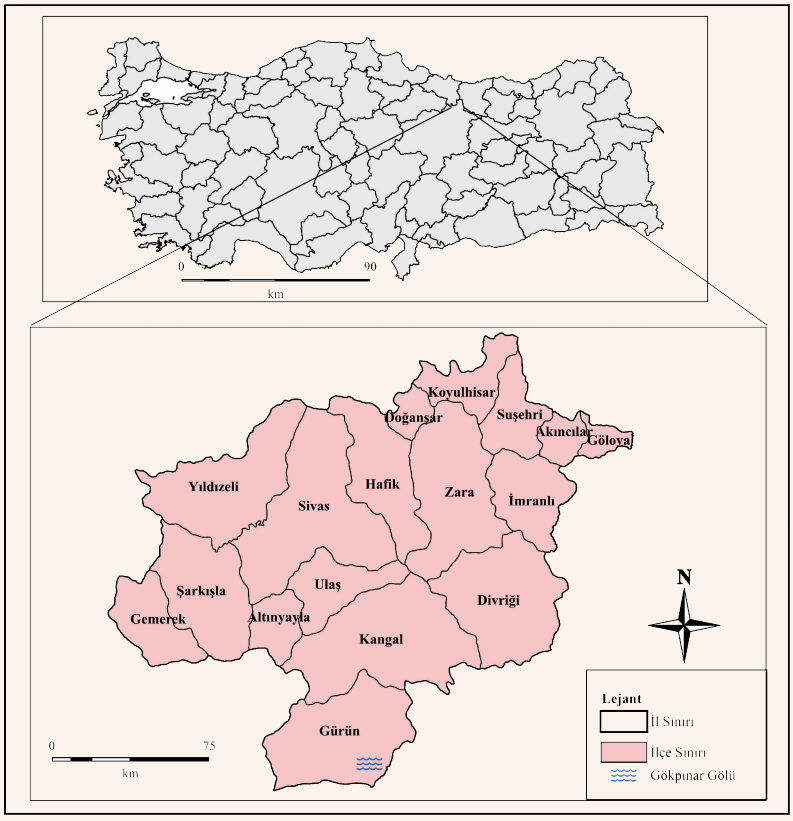
Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Birbirine yaklaşık 500 metre mesafede yer göllerden Doğu Lota Gölü 35, Batı Lota Gölü ise 10 metre derinliğindedir (Akpınar ve Akbulut 2007: s. 8). Hafik ve Zara arasında bulunan göllerden biri olan Lota gölleri ekoturizm açısından Hafik ve Tödürge göllerine benzer özellikler göstermektedir (Bkz. Hafik Gölü ve Tödürge Gölü).

Beş Duyu Deneyimi: Lota göllerinin çevresinde özel aktiviteler yapmak yerine bu gölleri Hafik ve Tödürge göllerinde yapılacak aktivitelere ek olarak ziyaret etmek ziyaretçilerin zamanlarını daha dolu geçirmelerini olanaklı kılacaktır.

5.3.4. Gökpınar Gölü

Nerede: Sivas ilinin güneyinde bulunan Gürün ilçe sınırları içerisinde yer alır (Görsel 5.13). Sivas il merkezine yaklaşık 150 kilometre, Gürün ilçe merkezine ise 12 kilometre uzaklıktadır.

Gitmeden Önce: Gökpınar Gölü, sahip olduğu eşsiz doğal kaynak değerleriyle Sivas ilinin ekoturizm açısından en fazla öne çıkan destinasyonlarından birini oluşturmaktadır. Yaklaşık 3000 metrekare yüzey alanına sahip olan gölün derinliği 15 metreyi bulur. (Bozkurt, 2019: s. 29). Gökpınar gölü kireçtaşlarından süzülen karstik kaynaklar üzerinde yer alır (Kaçaroğlu, 2006: s. 182).



Görsel 5.13: Gökpınar Gölü Yer Bulduru Haritası

Karstik kaynaklar ile beslendiği için suyu oldukça berrak olup, gölün yüzeyi mavi-turkuaz renginde bir görünüme sahiptir (Görsel 5.14). Alanın sahip olduğu bu görsel kalite, uzman değerlendirmelerine göre % 65 gibi yüksek bir rekreasyon potansiyeli sunmaktadır (Bozkurt, 2019a, s. 29).



Görsel 5.14: Mavi-turkuaz rengi yüzeyiyle nazar boncuğunu andıran Gökpınar Gölü.

Gökpınar Gölü ekoturizm açısından önemli sayılabilecek Şuğul Kanyonu, Gürpınar Şelalesi ve Tohma Kanyonu'na yakın bir mesafede yer almaktadır. Bu nedenle ziyaretçilerin göle yapacakları gezi planlamasına bu destinasyonları da eklemeleri ekoturizm açısından kaliteli ve zengin bir zaman geçirmelerine olanak sağlar.

Nasıl Gidilir? Gökpınar Gölü'ne Gürün ilçe merkezi üzerinden ulaşım sağlanmaktadır. Sivas şehir merkezinden D850 karayolu ile Ulaş ilçesi geçildikten sonra doğrudan Gürün ilçe merkezine ulaşılabilir. Gürün ilçe merkezine ulaşıldıktan sonra Gökpınar Gölü tabelası takip edilerek Görün ilçe merkezi ile göl arasındaki ulaşımı sağlayan karayolu ile göle ulaşılabilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Gökpınar Gölü ekoturizm açısından yalnız görselliği ile değil sahip olduğu biyoçeşitlilik ve koruma statüsü ile de ön plana çıkar. Sahip olduğu biyoçeşitlilik sayesinde koruma statüsünde yer almaktadır. Göl, 23.07.2025 tarihli resmi gazetede yayımlanan 10120 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararı ile "Gökpınar Gölü Tabiat Parkı" olarak ilan edilmiştir (Resmi Gazete, 2025).

Küçük kerkenez ve küçük akbaba gibi nesli tükenme tehlikesi altında olan kuş türlerinin önemli üreme alanlarına ev sahipliği yapan gölün çevresindeki sazlıklar ve sulak alanlar Tohma Vadisi ile birlikte 68 endemik bitki türüne ev sahipliği yaparak bilimsel turlar ve doğa gözlemciliği için eşsiz bir laboratuvar niteliğindedir (Bozkurt, 2019b: s. 2258). Ayrıca gölün tatlı suyu, biyolojik çeşitlilik açısından nadir türleri barındırmakta ve bilimsel araştırmalar için bir açık hava laboratuvarı niteliği taşımaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Bozkırın nazar boncuğu olarak nitelendirilen (Toprak, 2025: 43), görsel güzelliğinin yanı sıra zengin bir

flora ve fauna çeşitliliğine sahip olan Gökpınar Gölü ve çevresi ziyaretçilerine görsel, işitsel ve duyuşsal alanda farklı deneyimler sunmaktadır. Gökpınar Gölü'nün 2025 yılı itibarıyla "Tabiat Parkı" olarak tescil edilmesi gölün etrafında gerçekleştirilecek faaliyetlerin kontrollü ve koruma odaklı bir şekilde yürütülmesine zemin hazırlamıştır (Toprak, 2025: s. 51). Ziyaretçilerin göl etrafında ve yakın çevresinde yapabilecekleri aktiviteler şunlardır:

- Dalış ve Su Altı Fotoğrafçılığı: Suyun aşırı berrak ve tatlı olması, burayı Türkiye'nin en önemli doğal dalış alanlarından ve dalgıçlık eğitim merkezlerinden biri yapmaktadır (Toprak, 2025: 51).
- Doğa Yürüyüşü: Göl çevresinde ve gölü besleyen dereler boyunca belirlenecek güzergahlar doğa yürüyüşleri için elverişlidir.
- Sportif Faaliyetler: Alanda sandal gezintisi, olta balıkçılığı ve uygun dönemlerde kampçılık faaliyetleri yapılabilmektedir (Bozkurt, 2019: 38).
- Gözlem ve Fotoğrafçılık: Zengin fauna varlığı kuş gözlemciliği, gölün çevresinde yer alan tepeler ve panoramik noktalar ise doğa fotoğrafçılığı açısından oldukça elverişli bir ortam sunmaktadır.

Bu aktivitelerin yanı sıra ziyaretçilerin gölün yakınında bulunan Gürün ilçe merkezinde Gürün dut pekmezi ve mevsiminde olmak kaydıyla Gürün elması gibi tatları da deneyimlemeleri mümkündür. Bu ürünlerden Gürün Dut Pekmezi coğrafi işaret almış bir üründür.

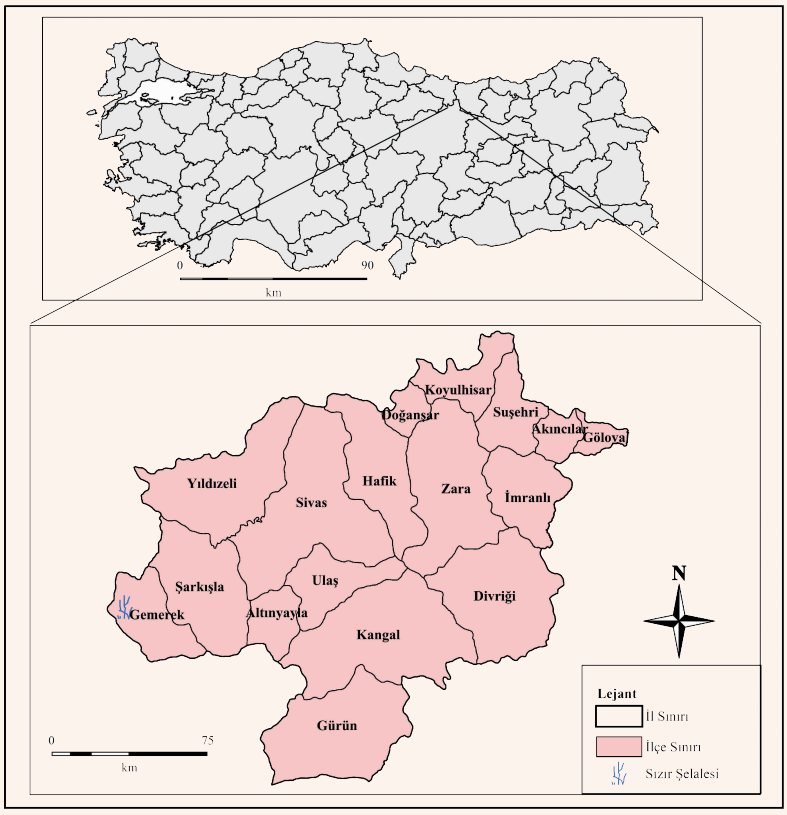
Gölün çevresinde ziyaretçilerin yiyecek, konaklama ve dinlenme ihtiyaçlarını karşılayacak tesislerin bulunması turizm altyapısı açısından göle ayrı bir avantaj sağlamaktadır (Görsel 5.15). Nitekim gölün çevresinde rekreasyonel talepleri karşılamak üzere düzenlenen "Gökpınar Gölü Doğal Yaşam Parkı" bünyesinde konaklama için küçük bir motel, restoran, otopark, çocuk oyun alanı gibi üniteler hizmet vermektedir (Bozkurt, 2019, s. 31). Ayrıca gölün çevresinde günü birlik piknik aktiviteleri için tesis edilmiş alanlar da yer almaktadır.



Görsel 5.15: Gökpınar Gölü çevresinde ziyaretçilerin çeşitli ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik inşa edilmiş tesisler.

5.3.5. Sızır Şelalesi

Nerede: Sızır Şelalesi Sivas il sınırının batısında bulunan Gemerek ilçe sınırları içerisinde yer alır (Görsel 5.16). Şelalenin Sivas il merkezine uzaklığı 135 km, Gemerek ilçe merkezine uzaklığı ise 25 km'dir.



Görsel 5.16: Sızır Şelalesi Yer Bulduru Haritası

Gitmeden Önce: Şelale, Kızılırmak'ın kollarından biri olan Göksu Çayı (Sızır Suyu) üzerinde, deniz seviyesinden yaklaşık 1350 metre yükseklikte yer alır (Arslan vd., 2018: 4). Jeolojik olarak, Kırkgöz karstik kaynaklarından beslenen suların bir traverten basamağı üzerinden dökülmesiyle meydana gelmiştir (Aydın, 1999: 19). Yaklaşık 22-25 metre yükseklikten dökülen şelale, mevsimlere ve aylara bağlı olarak bazı dönemlerde yedi farklı doğrultudan akış sergilemektedir (Karadeniz, 2013: 1108).

Nasıl Gidilir? Sızır Şelalesi'ne ulaşım Gemerek ilçesine bağlı Yeniçubuk kasabası üzerinden bir asfalt yol ile sağlanmaktadır. Sivas il merkezinden Gemerek ilçesine ulaşmak için D850 otoyolu üzerinden Malatya-Kayseri yol ayrımına ulaşılır. Buradan sağa doğru dönülerek Sivas-Kayseri

arasındaki bağlantıyı sağlayan D260 otoyolu ile Şarkışla ilçesi üzerinden Gemerek ilçesiyle adeta bitişik olan Yeniçubuk kasabasına ulaşılır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Sızır Şelalesi, "bozkırın ortasındaki bir vaha" niteliği taşıyan peyzaj değeriyle yüksek bir rekreasyon potansiyeline sahiptir (Görsel 5.17). Şelale ve çevresi sahip olduğu ekolojik hassasiyet nedeniyle 2001 yılında 2. Derece Doğal Sit Alanı ilan edilmiş, 2019 yılında ise "Nitelikli Doğal Koruma Alanı" olarak tescil edilmiştir (Karadeniz, 2013: 1109; Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2019). Şelale ve çevresinin ekoturizm açısından değeri sadece sahip olduğu görsel güzelliğiyle değil, aynı zamanda yakın çevresindeki Çat Ormanları, Çağırşak bölgesinde yer alan mağaralar ve Eskiköy Ören Yeri gibi (Karadeniz, 2013: 1111) doğal ve kültürel varlıklarla bütünleşmesinden kaynaklanmaktadır.



Görsel 5.17: Sızır Şelalesi farklı doğrultularda akış göstererek görsel bir şölen oluşturur.

Beş Duyu Deneyimi: Doğa temelli ekoturizm aktiviteleri açısından elverişli olan Sızır Şelalesi ve çevresi ziyaretçilerine mevsimlere göre farklı deneyimler sunmaktadır. Şelale ve çevresinde yapılabilecek belli başlı aktiviteler şunlardır.

- Doğa Yürüyüşü ve Fotoğrafçılık: Şelale çevresi doğa yürüyüşü ve manzara fotoğrafçılığı için elverişlidir.
- Donmuş Şelale Tırmanışı: Bölgede egemen olan sert karasal iklim şartlarından dolayı şelalenin bazı yıllarda kış aylarında donması ekstrem spor tutkunları için buz tırmanışı olanağı yaratmaktadır (Arslan vd., 2018: 5).
- Piknik ve Dinlenme: Şelalenin çevresi ile yakınında bulunan ormanlar günübirlik rekreasyonel faaliyetler için elverişli ortam sunmaktadır.

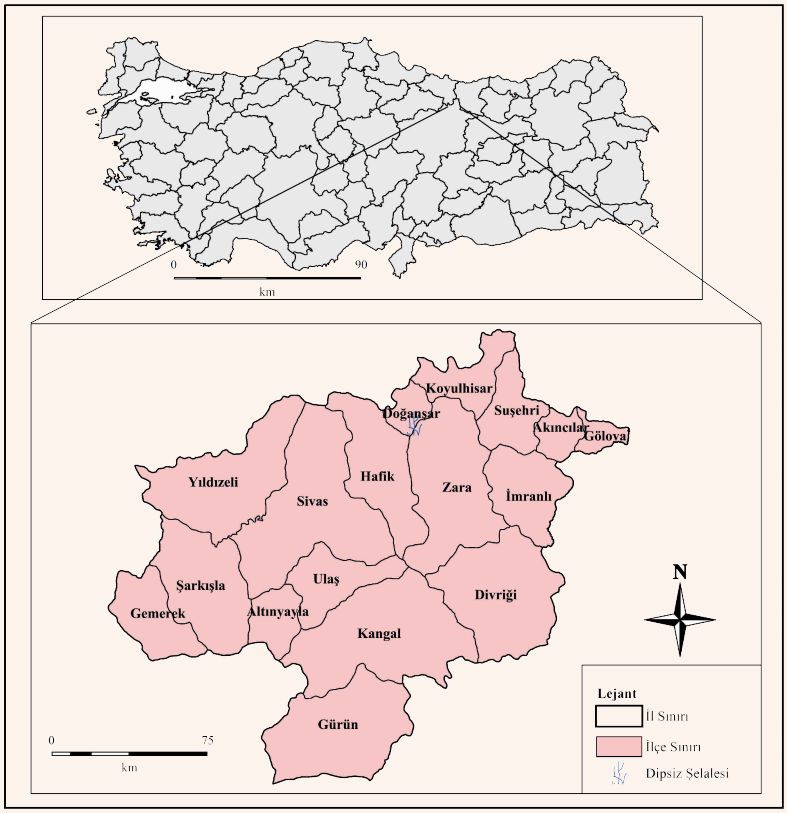
Özel tadım olarak ziyaretçiler bu bölgede Gemerek Gilaburu'sunu deneyimleyebilirler. 2017 yılında coğrafi işaret almış olan bu mey-

ve tadı acı olduğu için hemen tüketilmez ve salamura edilir. 1-2 ay içerisinde ise salamura olan gilaburu sıkılarak tüketilir (Sivas Valiliği, 2021).

Şelale çevresinde ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri restoran ve kafeler bulunmaktadır. Ayrıca şelalenin çevresinde günü birlik piknik aktiviteleri için tesis edilmiş alanlar da yer almaktadır. Konaklama ihtiyacı ise Gemerek ilçesine bağlı Sızır kasabasında yer alan yataklı tesislerden sağlanabileceği gibi D 260 otoyoluna yakın olmasından dolayı ziyaretçilerin bu yol aracılığıyla kolay bir şekilde Sivas il merkezine ulaşarak konaklama ihtiyacını karşılayabilmesi de mümkündür.

5.3.6. Dipsiz Göl ve Şelalesi

Nerede: Sivas ilinin Doğanşar ilçesi sınırlar içerisinde yer almaktadır (Görsel 5.18). Gölün Sivas il merkezine uzaklığı 85 km, Doğanşar ilçe merkezine uzaklığı 17 km'dir.



Görsel 5.18: Dipsiz Göl Yer Bulduru Haritası

Gitmeden Önce: Dipsiz Göl karstik oluşumların şekillendirdiği oluşumlara ev sahipliği yapar. Ortalama 12 metre derinliğe sahip olan göl su yutan (düden) özelliği taşımaktadır (Akbulut, 2015: s. 492, Görsel 5.19). Gölün yakınında ise yaklaşık 50 m yükseltiden düşen bir şelale yer almaktadır (Görsel 5.20). Bu şelale gölden gelen su içerisinde yer alan kalsiyum karbonatın çökelmesi sonucunda oluşan traverten basamakları üzerinden dökülmesi sonucunda oluşmuştur (Akbulut-Özpay, Ünsal ve Özpay, 2025: s. 31).



Görsel 5.19: Dipsiz Göl ve çevresinin kuşbakışı görünümü



Görsel 5.20: Dipsiz Şelalesi

Nasıl Gidilir? Dipsiz Göl ve şelalesi Doğanşar ilçesini Hafik ilçesi üzerinden Sivas il merkezine bağlayan karayoluna yakın bir konumdadır. Dolaysıyla ulaşım açısından kolay sayılabilecek bir alanda yer almaktadır. Sivas şehir merkezinden E88 otoyolu ile Hafik ilçesine ulaşıldıktan sonra buradan kuzeye doğru dönülerek Hafik-Doğanşar ilçelerini birbirine bağlayan karayolu ile göle ulaşılabilir.

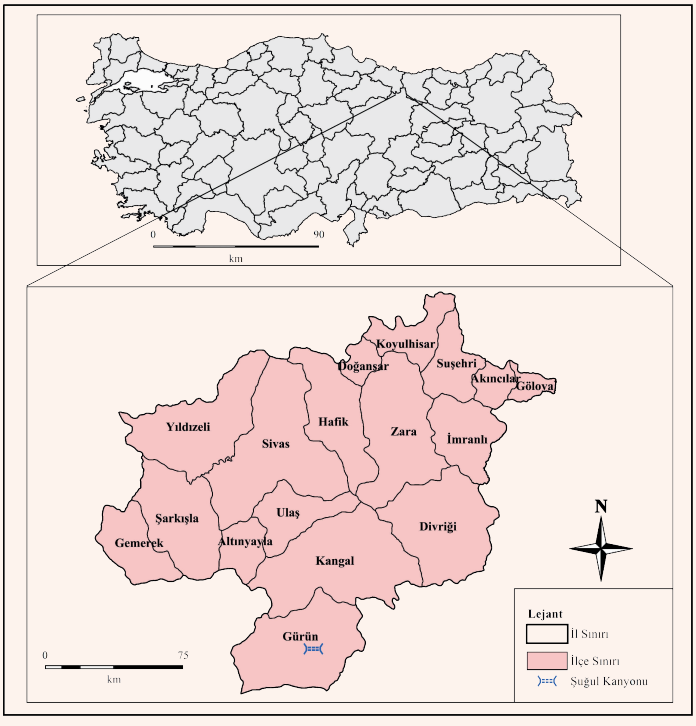
Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Bölgenin bakir yapısı ekoturizm katılımcılarının doğayı doğrudan deneyimleyebileceği bir alan olarak öne çıkmasını sağlamaktadır. Gölün bulunduğu sahanın İç Anadolu'nun karasal iklimi ile Karadeniz iklimi arasında geçiş kuşağında yer alması bitki tür çeşitliliğine yol açarken, sahanın etrafında karstik oluşumlar ise farklı yeryüzü şekillerinin görülmesine olanak tanımaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Dipsiz Göl ve Dipsiz Göl Şelalesi Akbulut-Özpay, Ünsal ve Özpay (2025: s. 27) tarafından bilimsel, estetik, manzara ve nadirlik ölçütlerine göre turizm açısından yüksek değere sahip bölge olarak tanımlanmış ve bölgede iki turistik rota önerisi sunulmuştur. Dipsiz Göl- Dipsiz Göl Şelalesi yürüyüş rotası ve kamp sahasını içeren birinci rota yaklaşık 1,56 km uzunluğunda olup Dipsiz Göl, Dipsiz Göl Şelalesi, maden suyu ve manzara gibi görülecek yerleri içermektedir. 6 km uzunluğunda olan ikinci rota ise göl ve şelale ile beraber orman alanları ve yaban hayatı gözlemi ile yayla gibi görülecek yerleri içermektedir.

Sahanın çevresinde her ne kadar kamelyalar gibi günü birlik ihtiyaçlara yönelik tesisler yer alsa da gölün bulunduğu alana 17 km uzaklıkta yer alan Doğanşar ilçesinde ziyaretçilerin yiyecek ve barınma ihtiyaçlarını karşılayacak tesisler bulunmaktadır.

5.3.7. Şuğul Kanyonu

Nerede: Şuğul Vadisi olarak da adlandırılan Şuğul Kanyonu Gürün ilçe sınırları içerisinde yer alır (Görsel 5.21).Kanyon Gürün ilçe merkezine 7 km, Sivas il merkezine ise yaklaşık 140 km uzaklıktadır.



Görsel 5.21: Şuğul Kanyonu Yer Bulduru Haritası

Gitmeden Önce: Vadinin yamaçları dik kayalıklarla çevirili tabanı ise oldukça dardır (Görsel 5.22). Vadi tabanından Fırat Nehri'nin kollarından biri olan Tohma Çayı'na karışan Şuğul Çayı akmaktadır. Vadide yer alan yürüme bantları üzerinde gezildikçe görülebilen kayalıkların dikliği, oluşturdukları doğal şekiller, kayalıklardan çıkan ve kış aylarında buz sarkıtlara dönüşen sular, ırmağın balıkları ile birlikte berrak ve mavi suları ve yer yer kayalıklarda doğal olarak oluşmuş mağara ağızlarının (Orta Anadolu Ajansı 2012, s. 49) vadiyi görsel açıdan ön plana çıkartan unsurlardır.



Görsel 5.22: Dik yamaçlarla çevrili Şuğul Kanyonu ve vadi tabanında yer alan Şuğul Çayı

Nasıl Gidilir? Gerek görsel gerekse biyoçeşitlilik zenginlik olarak ekoturizm açısından önemli bir çekim merkezi sayılabilecek potansiyele sahip olan Şuğul Kanyonu ulaşım olarak kolay ulaşılabilir bir bölgede yer almaktadır. Gökpınar Gölü ile ilgili bölümde de ifade edildiği gibi Sivas şehir merkezinden Gürün ilçe merkezine ulaşılıp buradan kanyon vadinin bulunduğu alana ulaşılabilir. Gürün ilçe merkezinden Kayseri yönüne doğru yaklaşık 2 km gidildikten sonra, Şuğul Mahallesi'ne dönen tali yol takip edilerek 3,5 km'lik bir yol ile kanyon girişine ulaşılır (Orta Anadolu Kalkınma Ajansı, 2012: 49).

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? II. Derece Doğal Sit Alanı olarak koruma statüsünde olan Şuğul Kanyonu sunduğu görsel manzara ve sahip olduğu biyolojik çeşitlilik ekoturizm açısından önemli bir çekiciliğe sahiptir. Bunun yanı sıra girişinde Hitit dönemine ait hiyeroglifli kaya yazıtlarının da bulunduğu Şuğul Kanyonu dünyada çok nadir bulunan kelebek türleri *(özellikle Oxytripia)* ve nesli tehlike altındaki yırtıcı kuşlar (küçük kerkenez, küçük akbaba) için önemli bir yaşam alanıdır (Akbulut, 2010:409, 410). Yine vadinin dik kayalık yamaçları yaban keçilerine ev sahipliği yapmaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Sahip olduğu değerler göz önünde bulundurulduğunda ziyaretçilerine farklı türlerde duyu deneyimi sunan kanyonun çevresinde yapılabilecek aktiviteleri şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Doğa Yürüyüşü: Mevcut stabilize yürüme yolu ve kanyonun derinliklerine uzanan parkurlar yürüyüş için idealdir (Akbulut, 2010: 410)
- Foto Safari ve Kuş Gözlemciliği: Kanyonun sahip olduğu bitki ve yabani hayvan tür çeşitliliği ile manzara noktaları fotoğraf sanatçıları için uygundur.
- Kampçılık ve Karavan Turizmi: Vadi uygun düzlükleri ile çadır ve karavan kampı için elverişlidir.
- Olta Balıkçılığı: Akarsu boyunca rekreatif amaçlı hobi balıkçılığı yapılabilmektedir (Orta Anadolu Kalkınma Ajansı, 2012: s. 60).

Ulaşım avantajının yanında Şuğul Kanyonu ziyaretçilerin dinlenme ve yeme ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri olanaklara da büyük ölçüde sahiptir. Kafe ve lokantaların yer yer aldığı kanyonun içerisinde ayrıca alabalık tesisleri ile balık lokantaları da yer almaktadır. Ziyaretçilerin burada yetişen su ürünlerinin yansıra daha önce de ifade edildiği gibi Gürün ilçe merkezinde Gürün dut pekmezi ile Gürün Elması gibi yöreye has ürünleri de tatmaları mümkündür.

Şuğul Kanyonu'ndan başka Sivas ilinin ekoturizm açısından öne çıkan diğer alanları Turnalı ve Çaltı Çayı kanyonlarıdır. Bu kanyonlardan Turnalı Kanyonu Kangal ilçesine bağlı Turnalı Köyü'nde yer almaktadır. Sivas il merkezine yaklaşık 105 km, Kangal ilçe merkezine ise 30-35 km uzaklıktadır. Yaklaşık 10 km lik yürüyüş parkurunun yapılabileceği kanyonun yamaçları oldukça dik olup, etrafı bitki örtüsü açısından oldukça zengindir (Görsel 5.23). Dolayısıyla bu saha doğa yürüyüşü açısından oldukça uygundur. Bir diğer kanyon ise UNESCO Dünya Kültür Mirası Listesi`nde yer alan dünyaca ünlü Divriği Ulucami ve Darüşşifası gibi eserlerin de bulunduğu Divriği ilçesinde yer alan Çaltı Çayı Kanyonu'dur. Fırat Nehri'nin kollarından biri olan Çaltı Çayı'nın içinden geçtiği kanyon özellikle doğal manzarası ile ön plana çıkmaktadır. Ayrıca Divriği ilçesi, Ulucami ve Darüşşifası'nın yanı sıra tarihi konakları, Divriği Kalesi gibi bir çok tarihi eserin yer aldığı bir ilçedir. Bütün bu değerler bir arada düşünüldüğünde Çaltı Kanyonu, yakınında yer alan tarihi eserler ile birlikte ziyaretçilerine hem doğal hem de kültürel deneyim yaşamalarına olanak sağlamaktadır.



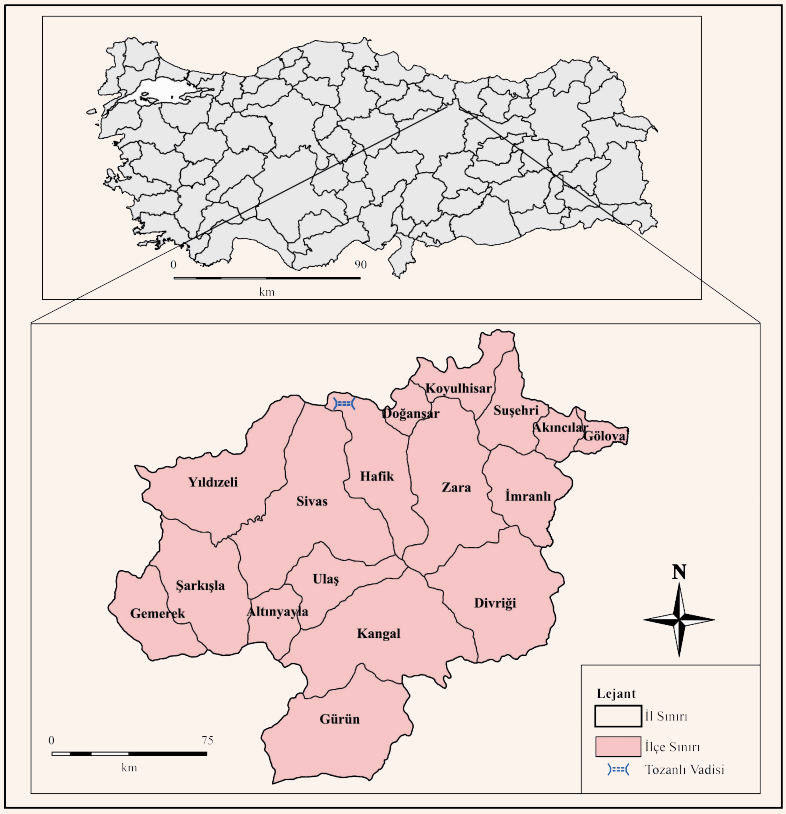
Görsel 5.23: Turnalı Kanyonu

5.4. AGROTURİZM

Ekoturizm değerlerinin yanı sıra Sivas sahip olduğu geniş tarım arazileri, mera alanları, köklü kültürel mirası ve yer yer bozulmamış doğasıyla agroturizm için eşsiz bir potansiyel sunmaktadır. Ekoturizm faaliyetleri içerisinde tamamlayıcı bir faaliyet olarak yer alan agroturizm Sivas'ın tarihi şehir kimliğinin yanında yaşayan bir kırsal deneyim merkezi olarak da öne çıkmasını sağlamaktadır. Sivas ilinde yer alan Tozanlı Vadisi, keçi çiftliği agroturizm kapsamında öne çıkan noktalardandır.

5.4.1. Tozanlı Vadisi

Nerede: Sivas il merkezi ile Hafik ilçesi arasında yer yer alır (5.24).



Görsel 5.24: Tozanlı Vadisi Yer Bulduru Haritası

Gitmeden Önce: Sivas ili sahip olduğu yüksek yaylaları ve bitki çeşitliliği sayesinde Türkiye'de en fazla bal üretiminin gerçekleştirildiği iller arasında yer almaktadır. Coğrafi işaretli Zara Balı'nın üretildiği Zara ilçesi ile Divriği ilçesi ilde bal üretiminin gerçekleştirildiği alanlar olup bu alanlardan biri de Tozanlı Vadisi'dir. Vadi ve çevresinin sahip olduğu doğal coğrafi özellikler bal üretimi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Bu nedenle arıcılık faaliyetlerinin öteden beri yürütüldüğü bu bölgede son yıllarda yerel yönetimler tarafından organik bal üretimi için projeler geliştirilmiş ve hayata geçirilmiştir.

Nasıl Gidilir? Tozanlı Vadisi'ne Sivas şehir merkezi üzerinde iki ayrı rota ile ulaşmak mümkündür.

Birinci rotada Sivas şehir merkezinde kuzeye doğru Karaçayır köyü yolu takip edilerek Kurtlapa, Asarcık, Gülpınar ve Olukbaşı, Bayramtepe ve Beykonağı köyleri geçildikten sonra Tozanlı Vadisi'ne ulaşılır. İkinci rotada ise Sivas şehir merkezinden E88 otoyolu ile Hafik ilçesine ulaştıktan sonra Hafik-Doğanşar karayolu üzerinden Koşutdere, Özen, Alanyurt, Kamışköy, Değirmenseki köyleri geçildikten sonra birinci rotada yer alan Bayramtepe ve Beykonağı köyleri geçilirek Tozanlı Vadisi'ne ulaşılır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Tozanlı Vadisi; baharın gelmesiyle birlikte yüksek rakımlı yaylaları, yeşilin her tonuna sahip el değmemiş tabiatı ve yüzlerce çeşit çiçek varlığıyla bal üretimi için büyük bir fırsat sunmaktadır (Sivas Ticaret Borsası, 2020, s. 73).

Beş Duyu Deneyimi: Tozanlı Vadisi sahip olduğu potansiyelden dolayı arıcılık faaliyetleri ile ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda sahaya yapılacak geziler sırasında ziyaretçiler bal üretim aşamalarını yerinde görebilir ve yine bu balları tadabilirler. Bunun yanı sıra vadi çevresinde ve yaylarlada doğa yürüyüşleri de yapmak mümkündür.

5.4.2. Çit Keçi Çiftliği

Nerede: Sivas -Erzincan karayolunun İmranlı ilçe sınırları içerisinde kalan kesiminde, yola yakın bir konumda yer almaktadır (Görsel 5.25 ve 5.26).



Görsel 5.25: Çit Keçi Çiftliği Yer Bulduru Haritası

Gitmeden Önce: Çit Yaylası'nda kurulmuş olan özel bir işletmedir (URL 4). 500'ün üzerinde beyaz renkli saanen ırklı keçilerin yer aldığı işletmede keçi sütünden üretilmiş farklı peynir türleri, tereyağı ve yoğurt gibi her türlü süt ürünü bulunmaktadır.

Nasıl Gidilir? Sivas şehir merkezinden Erzincan istikametine doğru yaklaşık 110 km gidildiğinde keçi çiftliğine ulaşılır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Keçi çiftliğinin üzerinde yer aldığı Çit Yaylası aynı zamanda Kızılırmak Nehri'nin de kaynağını aldığı Kızıldağ'ın eteklerinde yer alan ve 1600 metre rakımlı, doğal su kaynakları ve endemik bitki türleri açısından oldukça zengin bir yayladır.

Beş Duyu Deneyimi: Bu bölgeye yapılacak ziyaretler sırasında özelikle de ilkbahar aylarında yeşilin her tonunu görmek ve bitki gözlemciliği yapmak için kısa doğa yürüyüşleri yapılabilir. Ayrıca çiftlikte keçi sütünden üretilen ürünleri tatmak ve satın almak mümkündür. Keçi sütünden üretilmiş her türlü ürünlerin yanı sıra sabah kahvaltısı, öğleden sonraları ise Sivas etli ekmeği gibi yöresel lezzetlerin sunulduğu çiftlikte aynı zamanda keçilerin de yerinde görülmesi mümkündür.



Görsel 5. 26: Çit keçi çiftliğinin Sivas-Erzincan karayolu kesiminden görünümü (URL 4).

TEŞEKKÜR:

Bu çalışmanın hazırlık sürecinde görsel materyallerin temini konusundaki kıymetli katkılarından dolayı Sivas Valiliği İl Basın ve Halkla İlişkiler Müdür V. Sayın Eren KARACA'ya ve Coğrafya Öğretmeni Ahmet ŞAHİN'e teşekkürlerimi borç bilirim.

KAYNAKÇA

Akbulut, G. (2010). Şuğul Kanyon Vadisi'nin (Sivas) Doğal Ortam Özellikleri ve Ekoturizm Potansiyeli. N. Kozak ve M. Kozak (ed.) içinde I. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı (s. 404-412). Nevşehir: Detay Yayıncılık.

Akbulut, G. (2015). Doğanşar İlçesi'nde (Sivas) Doğa Kültür Turizmi ve Yürüyüş Rotaları. S. Zaman ve O. Coşkun (ed.) içinde Coğrafya'ya Adanmış Bir Ömür Prof. Dr. Hayati Doğanay, (s. 487-499). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları

Akbulut Özpay, G., Ünsal, Ö. ve Özpay, O. (2022). Doğanşar İlçesindeki Doğal ve Kültürel Değerlerin Coğrafi Dağılımı ve Turizm Potansiyeli. Sosyal Bilimler Dergisi, 9(59), 21-37.

Akkuş Yiğit, F. (2018). Kösedağ'dan Ayn Câlût'a Türk-Moğol Hâkimiyet Mücadelesi. Kaya, A. (Ed.), Türk'ün Anadolu Tarihinde Bir Dönüm Noktası 1243 Kösedağ Savaşı ve Anadolu'nun Moğollar Tarafından İşgali içinde (s. 437-445). Sivas: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları No: 193.

Akpınar, E. ve Akbulut, G. (2007). Hafik Gölü ve Yakın Çevresinin Turizm Olanakları. Erzincan Eğitim Fakültesi Dergisi, 9, (1), 1-24.

Arslan, E., Kendir, H. ve Asan, H. (2018). Sivas'ın Kış Turizmi Olanakları Kapsamında Rekreasyonel Bir Faaliyet: Donmuş Şelale Tırmanışı. Journal of Recreation and Tourism Research, 5(4), 1-10.

Atiker, M. (1993). Yukarı Kızılırmak Boyundaki Jips Karstı Gölleri ve Kızılırmak Kanyonu. Bilim Teknik Dergisi, 623-627.

Aydın, H. (1999). Sızır (Gemerek - Sivas) Karst Kaynakları ve Yakın Dolayının Hidrojeoloji İncelemesi. (Yüksek Mühendislik Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Başıbüyük, A. ve Yazıcı, H. (2001). Eğriçimen Yaylasında (Koyulhisar-Sivas) Rekreatif Yaylacılık. Türk Coğrafya Dergisi, (36), 3-48.

Birol, N. ve Yeler, A. İ. (2016). Kelkit Vadisinin İncisi Koyulhisar. Akra Kültür ve Sanat Dergisi, (8), 254-269.

Bozkurt, S. G. (2019a). Gürün (Sivas) İlçesi Gökpınar Gölü ve Çevresinin Rekreasyon Potansiyelinin Belirlenmesi. Turkish Journal of Landscape Research, 2(1), 29-39.

Bozkurt, S. G. (2019b). Gürün İlçesinin Ekoturizm Potansiyelinin İncelenmesi. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 9(4), 2255-2265.

Camcı, A., Birinci, S. ve Kaymaz, Ç. K. (2015). Sivas'ta Yeni Bir Turizm Destinasyon Alanı: Yıldızdağı (Sivas) Kış Sporları Turizm Merkezi. 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu (19-21 Kasım) Bildiriler Kitabı, (s. 238-248). Kastamonu.

Çelik, N., ve Akpulat, H. A. (2009). Tödürge Gölü (Sivas) ve Çevresi Florası. C.Ü. Fen-Edebiyat Fakültesi Fen Bilimleri Dergisi, 30(1), 38-63.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı. (2019). Sivas İli, Gemerek İlçesi, Sızır Şelalesi 2. Derece Doğal Sit Alanı Tescil Kararı. Erişim Adresi: https://webdosya.csb.gov.tr/db/turkce/sitalani/sizir-selalesi--8230-35775-20191105142257.pdf

Kaçaroğlu, F. (2006). Gökpınar karst kaynaklarının (Gürün-Sivas) hidrojeoloji incelemesi. Yerbilimleri, 27(3), 181-194.

Karadeniz, V. (2010). Koyulhisar'ın Coğrafi Etüdü. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Erzurum.

Karadeniz, V. (2013). Sürdürülebilirlik Kapsamında Sızır Şelalesi ve Çevresinin Rekreasyonel Potansiyeli. International Journal of Human Sciences, 10(1), 1098-1115.

Karakuzulu, Z., ve Atnur, G. (2007). Kültür Coğrafyası Açısından Bir İnceleme: Tortum, Çıldır ve Tödürge (Demiryurt) Gölleri. A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, (34), 157-167.

Kaypak, Ş. (2010). Ekolojik Turizmin Sürdürülebilirliği. Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 2(2), 93-114. https://izlik.org/JA34EJ85YK

Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (2012). Şuğul Vadisi Turizme Kazandırılması Fizibilite Raporu.

Resmi Gazete (2025, 24 Temmuz). Sivas İli, Gürün İlçesi Sınırları İçerisinde Bulunan Alanın Gökpınar Gölü Tabiat Olarak Belirlenmesi Hakkında Karar. https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2025/07/20250724-10.pdf

Sivas Ticaret Borsası (2020). Borsa 58 Dergisi 9(15).

Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2011). Sivas'ta Kültürel Mirasın Korunması ve Turizmin Geliştirilmesi İçin Hazırlanan Rapor. Sivas.

Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2016). Sivas İli Turizm Master Planı.

Sivas Valiliği (2021). Gemerek'te Yetişen Coğrafi İşaretli Gilaburu Şifa Dağıtıyor. 08.03.2026 tarihinde https://www.sivas.gov.tr/gemerekte-yetisen-cografi-isaretli-gilaburu-sifa-dagitiyor adresinden edinilmiştir.

Şimşek, Ç., Işkın, M. ve Akın, Ö. (2022). Yıldız Dağı Kış Sporları Merkezinin Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1), 176-184.

Toprak, L. S. (2025). Yerel Paydaşların Ekoturizm Algısı ve Görüşleri: Gürün İlçesi Örneği. Turizm ve İşletmecilik Dergisi, 6(1), 36-54.

Tutcu, A. (2021). Ekoturizm Ve Türkiye'nin Ekoturizm Potansiyelinin Değerlendirmesi. Atlas Sosyal Bilimler Dergisi, 1(6), 68-82. https://izlik.org/JA88LD24JM

Türkeş, M., ve Altan, G. (2011). Tödürge Gölü Sulak Alanı (Sivas) Yöresinin Hidroklimatoloji ve İklim Değişimleri Açısından İncelenmesi. Sulak Alanlar Kongresi, 86-95.

Ünal Ankaya, F., Yazıcı, K., Balık, G., ve Gülgün Aslan, B. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Ekoturizm, Sosyal-Kültürel ve Ekonomik Katkıları. Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi, 1(2), 69-72. https://izlik.org/JA86XN27WR

Üzümcü, O. O. ve Koç, B. (2017). Ekolojik Turizm Kavramı: Fethiye Örneği. Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi , 10 (1), 14-19. https://izlik.org/JA23HF77JK

Yazıcı, H. (2014). Kızıldağ (Sivas) Geçidi Çevresinde Coğrafi Gözlemler. Türk Coğrafya Dergisi, 30, 97-113. https://izlik.org/JA48FU48JE

Yücel, C. (2002). Turizmde Yükselen Değer: Ekoturizm. TÜRSAB Ar-Ge Departmanı

YARARLANILAN WEB ADRESLERİ

URL 1: https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir

URL 2: https://sivas.ktb.gov.tr/TR-278670/kis-turizmi.html

URL 3: https://dogadernegi.org/wp-content/uploads/2015/09/06_ORTA_ANADOLU.pdf

URL 4: https://citkeciciftligi.com/hikayemiz/








Sivas

Turizm Destinasyonu

2026








6.BÖLÜM

SİVAS GASTRONOMİSİ

Bayram ALTINTAŞ [1]

[1] Öğr. Gör.
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Turizm Fakültesi Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü
bayramaltintas@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0003-3412-7336

6. Bölüm

Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ

Sivas GASTRONOMİSİ



6.1. GİRİŞ

Anadolu coğrafyasının merkezinde yer alan Sivas, sahip olduğu belirgin karasal iklim yapısı, geniş tarım arazileri potansiyeli ve köklü hayvancılık geçmişi sayesinde kendine özgü, zengin bir gastronomi kültürünü geliştirmiştir. Sivas Hititlerden, Bizans'a, Selçuklulardan, Osmanlıya kadar uzanan devletler silsilesinin kültürel birikimini barındırmasının yanı sıra, 19. Yüzyıl sonrası bölgede Kafkasya ile Balkan muhacirlerinin oluşturduğu çok katmanlı 16.000 demografik yapı oluşturulmuştur (Akgül ve Öncel, 2024). Bu toplulukların karşılıklı etkileşimi, mutfak tekniklerinin çeşitlenmesine ve bölgedeki sofra kültürünün antropolojik derinlik kazanmasına yol açmıştır.

Bu bölüm, Sivas mutfağını yalnızca yemek tarifleri koleksiyonu olarak ele almanın ötesinde, yörenin sos yo-ekonomik yapısını, yüzyıllar boyunca biriken tarihsel katmanlarını ve özellikle kışlık erzak geleneğini yansıtan somut olmayan kültürel bir miras alanı olduğunu akademik çerçevede ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu mutfak kültürünün biçimlenmesinde, öncelikle coğrafyanın sunduğu hammadde bolluğu kritik bir rol oynamıştır. Uzun ve çetin geçen kış ayları, gıda saklama ve muhafaza tekniklerinin gelişimini zorunlu kılmış; bu durum, mutfakta tahıl, bakliyat ve kurutulmuş süt ürünleri (özellikle peskütan) (Görsel 6.1) ağırlığının merkezine yerleşmesine neden olmuştur.

Görsel 6.1: Sivas mutfağının geleneksel lezzetleri

Başta buğday türevleri (bulgur, yarma, un) olmak üzere, hamur işleri ve çorbalar, Sivas sofrasının hem doyuruculuk hem de pratiklik açısından ana damarını oluşturmaktadır. Dolayısıyla bu yapı, mutfağın yalnızca beslenme sistemi değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve kıtlık yönetimi pratiklerini bünyesinde barındıran yerel bir kültürel sistem olduğunu göstermektedir.

Sivas'ın tarihsel süreçteki stratejik konumu ve kültürel etkileşimleri, mutfak pratiklerinin katmanlı bir yapı kazanmasında etkili olmuştur. İpek Yolu üzerindeki ticari güzergâhlar ile Selçuklu (Mengücek Beyliği) ve Osmanlı medeniyetlerine ev sahipliği yapması, zengin saray ve şölen kültürlerinin mutfağa entegrasyonunu sağlamıştır. Bu bağlamda, Divriği Pilavı gibi özel gün yemekleri, bölgenin kadim şölen geleneklerinin günümüze aktarılmış birer mirasçısı olarak kabul edilebilir (Görsel 6.1). Öte yandan, küçükbaş hayvancılığın yaygınlığı, et bazlı yemeklerin (özellikle Sivas Kebabı ve Coğrafi İşaretli Sivas Köftesi) temel besin grupları arasında baskın bir konumda yer almasını sağlamıştır.

Son olarak, günümüzde Sivas gastronomisi, geleneksel kimliğini muhafaza etme çabasıyla birlikte, gastronomi turizmi bağlamında da akademik ilgi odağı haline gelmiştir. Madımak yemeği gibi yerel otların kullanımı ve Sivas Katmeri gibi özgün hamur işleri, yöresel mutfak kimliğinin en çarpıcı temsilcileri olarak ön plana çıkmaktadır. Bu çalışma, Sivas mutfağının temel dinamiklerini analiz ederek, yöresel lezzetlerin korunma ve markalaşma potansiyelini bilimsel bir bakış açısıyla değerlendirmeyi hedeflemekte ve yerel gastronomi mirasının kayıt altına alınmasına katkı sunmayı amaçlamaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Çorba kelimesinin kökeni, Farsçada "tuzlu şey" anlamına gelen "şur" ve "yemek" anlamına gelen "aba" kelimelerinin birleşmesiyle oluşan "şuraba" sözcüğüne dayanmakta ve günümüz Türkçesine bu şekilde uyum sağlamıştır (Gümüş, 2011).

6.2.Çorbalar

Türk mutfak kültürünün gelenekten geleceğe uzanan önemli bir parçasını teşkil eder (Güldemir ve Diğ., 2018). İnsanların hayatının her aşamasında vazgeçilmez bir yere sahip olan çorbalar (Bkz. Bunu Biliyormuydunuz), her evde hazırlanan en temel yemek türleri arasında yer almaktadır. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinden itibaren Türk mutfağında, et, sebze veya tahıllar kullanılarak hazırlanan sulu veya kıvamlı bir yemek türü olarak tanımlanmıştır.
Günümüzde popülerliğini korumayı başaran çorbalar, hızlı ve pratik şekilde hazırlanabilmesi, içeriğindeki malzemelerin zengin besin kaynağı içermesi, kolay sindirilebilir olması ve iştah açıcı nitelikleri sayesinde günlük yaşamda ve önemli ritüel günlerinde sıklıkla tercih edilen bir yiyecek olmuştur (Güldemir vd., 2018).



Görsel 6.2:

Peskütan Çorbası

6.2.1. Peskütan Çorbası

Peskütan, Sivas yöresinde özellikle sütün ve yoğurdun az bulunduğu dönemlerde tüketilen, geleneksel bir süt ürünüdür (Üçer, 1992). Ürün, sütün yayılarak yoğurda dönüştürülmesi sürecinde elde edilir. Süt ve yağın ayrılmasıyla ortaya çıkan yayık altı, tam veya ezilmiş buğday ve tuz ilavesiyle pişirilir. Pişmiş buğday taneleri içerisindeki nişasta sayesinde karışımın daha homojen ve hafif ekşi bir pıhtı kütlesi elde etmesi sağlanır. Ardından, elde edilen bu karışım bez torbalara alınarak sıvı kısmı süzülür. Yoğunlaşan pıhtı, ahşap veya plastik kaplara basılarak muhafaza edilir (Bkz. Bunu Biliyor muydunuz ve Sır Küpü).

Peskütan çorbasının yapılışı yöresel farklılıklar göstermekle birlikte, temel olarak yayık haline getirilen yoğurdun katılaştırılmasına ve bu katılaşmış ekşi yoğurdun sık sık karıştırılarak kısık ateşte pişirilmesine dayanır (Görsel 6.2). Sivas'ın bazı ilçelerinde bu katılaşmış karışıma buğday yarması ve un eklenir ve koyulaşıncaya kadar karıştırma işlemine devam edilir. Pişirme aşamasında, yoğurttan elde edilen peskütanın kesilmemesi ve homojen kalması büyük önem taşır. Çorbanın kesilmesini önlemek amacıyla un veya ekmek kabuğu ilave edilmesi tavsiye edilir (Sivas Kültür Envanteri, 2021).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Çorbanın hazırlanışı için gerekli temel malzemeler ve adımlar şunlardır:

- **Islatma ve Pişirme:** Akşamdan ıslatılmış yarma (1 su bardağı) ve mercimek (½ su bardağı) sabahleyin pişirilir. İçine birkaç adet kemikli kıyma (kavurma yapımından kalan, üzerinde et bulunan kemikler) veya et suyu konulur.
- **Peskütanın Hazırlanması:** Peskütan (1 su bardağı) soğuk su ile karıştırılarak ayran kıvamına getirilir ve kaynamakta olan karışıma yavaşça ilave edilir. Kararı kadar su (yaklaşık 3 litre) ve tuz eklenir.
- **Kıvam Kontrolü:** Çorbanın taşmaması ve kesilmemesi için pişirme süresince sık sık karıştırılması gerekir.

Soharıç (Üst Sos) Hazırlığı:
Çorbanın yüzeyine dökülmek üzere hazırlanan "soharıç" (üst sos) için ayrı bir tavada tereyağı (2 yemek kaşığı) ısıtılır. İçine küçük doğranmış soğan (1 adet) pembeleşinceye kadar kavrulur ve ardından kuru nane (1 yemek kaşığı) ilave edilerek çorbanın üzerine gezdirilir.

Sır Küpü
Tümülüs, bir mezar ya da mezarlık içeren, toprak yığılarak oluşturulmuş tepeciklere verilen addır. https://tr.wikipedia.org

Bunu biliyor muydunuz?
İyi süzülmüş peskütanın, bir yıla kadar bozulmadan saklanabileceğini biliyor muydunuz?



Görsel 6.3:

Sübüra Çorbası

6.2.2. Sübüra Çorbası

Sübüra çorbası, Sivas mutfağının en özgün lezzetlerinden biri olup, isminin "su" ve "börek" kelimelerinin birleşiminden türediği düşünülmektedir (Görsel 6.3). Bu çorbayı diğerlerinden ayıran en belirgin özellik, genellikle soğuk olarak tüketilmesi ve az malzeme ile doyurucu bir öğün sunmasıdır. Özellikle yaz aylarında ferahlatıcı bir seçenek olarak öne çıkan Sübüra, temelde özel olarak hazırlanıp kurutulmuş hamur, yoğurt ve üzerine gezdirilen yumurtalı bir sos ile hazırlanır (Hastaoğlu, 2022). Sübüra çorbasının hamuru, Sivas' daki geleneksel kış hazırlıklarının da önemli bir parçasıdır. Hamur, un, su ve yumurta kullanılarak açılır; ardından küçük kareler halinde doğranır ve kurutulur. Bu kurutma işlemi geleneksel olarak yaz aylarında güneşte gerçekleştirilir. Hazırlanan kuru hamurlar, kış boyunca saklanarak her mevsim pratik ve lezzetli bir çorba yapmak için hazırda bulundurulur.

Sübüra hamurunun hazırlanışı için 3 su bardağı un, 1 su bardağı su, 1 adet yumurta ve tuz derin bir kapta karıştırılarak sert bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur bezelere ayrılır ve dinlendirildikten sonra börek yufkasından daha kalın olacak şekilde açılır ve kurutulur. Kurutma işlemi güneşte yapılabileceği gibi, kısık ateşte bir tava veya sac üzerinde de gerçekleştirilebilir. Kuruyan hamurlar önce yaklaşık 5 mm eninde şeritler halinde, ardından küçük kareler şeklinde kesilir ve saklanır (Hastaoğlu 2022).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Çorbanın hazırlanması için 1 su bardağı kesilmiş kuru Sübüra hamuru, haşlamak için yeteri kadar su, damak zevkine göre sarımsaklı yoğurt, 1-2 yemek kaşığı tereyağı ve sos için 1 adet yumurta gereklidir.

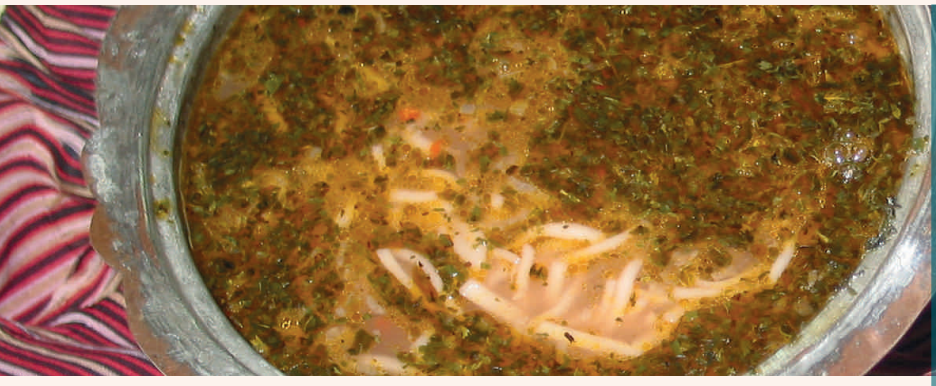
•Haşlama: Derin bir tencerede su kaynatılır ve içine bir bardak kesilmiş kuru Sübüra hamuru eklenerek yumuşayana kadar haşlanır.

•Kıvam Ayarı: Hamur piştikten sonra, daha fazla şişip lapa olmasını önlemek için tenceredeki sıcak suyun bir kısmı süzülür ve yerine hemen biraz soğuk su eklenir. Bu püf noktası, çorbanın kıvamının koyu ve hamurların diri kalmasını sağlar.

Yumurtalı Sos Hazırlığı:
Küçük bir tavada tereyağı eritilir, içine 1 adet yumurta kırılarak pişirilir ve yumurtalı bir sos elde edilir.

Servis:
Servis için tabağa önce haşlanmış ve kıvamı ayarlanmış Sübüra hamuru alınır, üzerine çırpılmış sarımsaklı yoğurt gezdirilir ve en üste tereyağında pişirilmiş yumurtalı sos dökülerek, genellikle soğuk veya ılık olarak sunulur.

Sarımsaklı Yoğurt:
Ayrı bir kapta, ezilmiş sarımsak ile yoğurt çırpılarak hazırlanır.



Görsel 6.4:

Kesme Çorba

6.2.3. Kesme Çorba

Kesme Çorba, Sivas mutfağında sıklıkla tüketilen ve temel olarak erişte hamuru ile yeşil mercimeğin birleşimiyle hazırlanan doyurucu bir çorbadır (Hastaoğlu, 2022). Lezzet ve besin değerini artırmak amacıyla geleneksel tariflerde ilikli kemikli et suyu veya pöçük (sığırın kuyruk kemiği) suyu kullanılır (Bkz. Bunu Biliyor muydunuz?). Bu sayede çorba, yüksek miktarda karbonhidrat ve protein içerir; besleyici bir ana yemeğin yerini alabilecek kadar doyurucudur.

Çorba, servis edilirken genellikle bol tereyağı, nane ve isteğe bağlı salça ile hazırlanan özel sosu, yani soharıç veya meyanesi, üzerine dökülür. Kesme çorba, yalnızca Sivas'ta değil, Ardahan, Kocaeli, Manisa, Muş, Nevşehir ve Yozgat gibi birçok farklı ilde de yapılmaktadır. Örneğin, Kocaeli'nde Kesme çorbasının içerisine kurutulmuş erik "buruç" eklenmektedir (Güldemir ve Diğ., 2018). Bu çorbanın diğer yöresel adları arasında Hamur Çorbası ve Bacaklı Çorba bulunur. Kare kesilmiş hamurla yapılan versiyonlarına ise Tutmaç ve Lâkişe adları da verilir (Görsel 6.4).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Kesme çorbanın yapımı, erişte hamurunun (kesmenin) hazırlanması ve çorbanın pişirilmesi olmak üzere iki ana aşamadan oluşur:

Çorbanın Pişirilmesi

•Bir tencerede yaklaşık 3 bardak et suyu veya su ile ½ su bardağı yeşil mercimek, besin değerini koruyacak şekilde yumuşayana kadar pişirilir.

•Mercimek piştikten sonra, önceden hazırlanan kuru erişte hamurlarından yaklaşık 1 su bardağı eklenir. Bu aşamada, mercimeğin ve hamurun pişme sürelerinin ve miktarlarının dengeli olmasına dikkat edilerek çorbanın ideal kıvamı sağlanır.

•Hamurlar piştikten sonra, bazı yöresel uygulamalarda hamurların fazla şişmesini engellemek ve kıvamı dengelemek amacıyla çorbanın altı kapatılıp üzerine bir miktar soğuk su eklenebilir.

•Son olarak, ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritilir ve 1 tatlı kaşığı kuru nane ile (isteğe bağlı olarak salça, pul biber, soğan da eklenebilir) kavrularak soharıç hazırlanır.

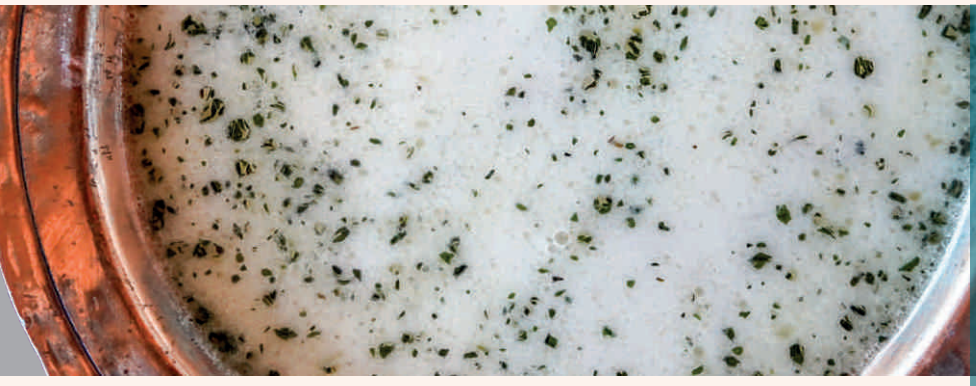
•Bu sos, pişen çorbanın üzerine dökülerek sıcak olarak servis edilir.

Erişte Hamurunun Hazırlanması (Kesme)

Hamur için geleneksel olarak yaklaşık 500 gr. un, 1 bardak su, 40 gr. tuz ve 1 adet yumurta karıştırılarak, börek hamurundan biraz daha sert bir kıvam elde edilene kadar yoğrulur. Hamur bezeler halinde dinlendirildikten sonra oklava ile incecik, erişte kalınlığında açılır. Açılan bu hamur, güneşte veya fırında kısık ateşte kurutulur ve ardından ince şeritler halinde kesilerek çorbada kullanılmaya hazır hale getirilir.

Bunu biliyor muydunuz?

Çorbanın hazırlanma aşamasında, çorbaya ilikli kemik suyunun kullanılması durumunda çorbanın besin değerini artıracağınızı, çorbanın daha lezzetli hale geleceğini ve çorbayı içenlerde uzun süreli toklu hissinin oluşacağını biliyor muydunuz?



Görsel 6.5:

Toyga Çorbası

6.2.4. Toyga Çorbası

Anadolu mutfağının folklorik derinliğini ve Sivas'ın sert iklimine direnç katan gastronomi mirasını yansıtan Toyga çorbası, Orta Asya'dan günümüze taşınan çok katmanlı bir kültürel simgedir. Bu kadim lezzet; tahıl, sebze, et ve sakatat gibi farklı bileşenlerin yanı sıra süt ve süt ürünlerinin dengeli kullanımıyla şekillenmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007). Her bölgenin kendine has pişirme ve sunum teknikleri bulunsa da Toyga, özellikle taze yoğurt terbiyesi ve akışkan yapısıyla benzer tekniklere sahip Peskütan çorbasından ayrışmaktadır (Görsel 6.5).

Selçuklu döneminden bu yana yarma (dövme) kullanılarak hazırlanan bu çorbada, yoğurdun ayran formuna getirilerek işlenmesi geleneksel bir yöntemdir (Demirgül, 2018). Hazırlık aşamasında bir su bardağı yarma, beş su bardağı su, bir yemek kaşığı un, iki su bardağı yoğurt, bir yumurta sarısı, bir su bardağı nohut ve bir su bardağı peskütan temel malzemelerini oluşturur. Bazı yöredeler haşlanmış dana eti ya da kuzu eti eklenmektedir. Çiftçi (2019) tarafından vurgulandığı üzere; koyun yoğurdu, un, yumurta ve kekik gibi materyallerin bir tencerede koyu ayran kıvamına gelene kadar karıştırılması ve yarmanın özleşmesi için yaklaşık iki saat bekletilmesi, lezzetin derinleşmesi açısından kritik bir ön hazırlıktır.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Toyga çorbasının hazırlığında ilk adım beş su bardağı su ile yarmanın yumuşayana kadar haşlanmasıdır. Yarma piştikten sonra üzerine bir su bardağı haşlanmış nohut eklenir. Çorbanın pürüzsüz bir dokuya sahip olması ve yoğurdun kesilmemesi için iki su bardağı yoğurt, bir su bardağı peskütan, bir yemek kaşığı un ve bir yumurta sarısından oluşan terbiye karışımı hazırlanır. Bu karışıma çorbanın sıcak suyundan bir miktar ilave edilerek ''temperleme'' işlemiyle ılıklaştırılır. Ardından hazırlanan bu terbiye tencereye yavaşça yedirilerek eklenir. Teknik bir gereklilik olarak çorba kaynama noktasına ulaşana kadar tek yöne doğru karıştırılmalıdır. Servis aşamasında ise lezzeti taçlandıran son dokunuş olan ''soharıç'' devre girer; yeteri kadar tereyağı ısıtılır ve üzerine kuru nane eklenir. Bu aromatik karışım çorbanın üzerine gezdirilerek sıcak şekilde servis edilir.

Bunu Biliyormuydunuz?

Anadolu'nun bazı yörelerinde ne pişireceğini bilemeyen ve malzemesi olmayan kadınların şaşırıp da yaptıkları bir yemek olduğu düşünülen toyga çorbasına "şaştım aşı" da denildiğini biliyor muydunuz? (Pekşen ve Üçer, 2010).

Bunu biliyor muydunuz?

Toyga çorbasının Anadolu Selçuklu mutfağından bizlere miras kaldığını, kalsiyum içeriği bakımından zengin olduğunu ve dengeli beslenme açısından önerilen yiyeceklerden biri olduğunu biliyor muydunuz?

Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ



Görsel 6.6:

Üzümlü Bayram Çorbası

Küresel ölçekte mutfak kültürlerinin oluşumu ve gelişimi incelendiğinde, toplumların sahip olduğu geleneksel unsurların yanı sıra küreselleşmenin beraberinde getirdiği sosyal ve kültürel etkileşimlerin de önemli bir rol oynadığı görülmektedir. Bu bağlamda Türk mutfak kültürü, tarihsel süreç içerisinde farklı coğrafyalarla kurduğu etkileşimler sayesinde zenginleşmiş ve çok yönlü bir gastronomik yapı kazanmıştır. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç hareketleriyle şekillenen Türk mutfağı, özellikle Selçuklu ve Osmanlı saray mutfaklarında gelişerek çeşitlenmiş, farklı malzemelerin ve pişirme tekniklerinin birleşmesiyle kendine özgü bir kimlik oluşturmuştur. Türk toplumunda yemek kültürü yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir unsur olarak değil, aynı zamanda lezzet, sunum ve görsellik boyutlarıyla kültürel bir ifade biçimi olarak da değerlendirilmektedir (Güler, 2010).

Bu zengin mutfak mirasının yerel yansımalarından biri olan Sivas mutfağında ise "Bayram Çorbası" olarak bilinen yemek, özellikle dini bayramların ilk gününde kahvaltı sonrasında tüketilen ve tatlı ile tuzlu lezzetlerin dengeli biçimde bir araya getirildiği geleneksel bir çorba olarak öne çıkmaktadır (Görsel 6.6). Sivas'-ın şölen mutfağında bereket ve paylaşımın simgesi olarak kabul edilen bu çorba, toplumsal ritüeller içerisinde önemli bir yere sahip olup yerel gastronomik mirasın önemli unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir (Akgül ve Öncel, 2024).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Malzemeler	Miktar	Birim
Yarma (haşlanmış)	1	Su bardağı
Nohut (haşlanmış)	1	Su bardağı
Fasulye	1	Su bardağı
Çekirdeksiz kuru üzüm	1	Su bardağı
Kuru kayısı	1	Su bardağı
Hurma	4	Adet
İncir	4	Adet
Su	Yeteri kadar	-
Tuz	Yeteri kadar	-

Bir gece önceden suda bekletilen yarma, nohut ve fasulye, pişirilmesi kolaylaşması için önceden haşlanarak derin bir tencereye alınır. Üzerine bir litre su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynayan karışıma çekirdeksiz siyah Besni üzümü ve doğranmış kuru kayısılar eklenir. Pişirmenin gecikmemesi için şeker ilavesi kaynamanın ardından sağlanmış olur. Çorbanın kıvamının koyulaşması ile en son incir ve hurmalar ilave edilir. Bu sayede pişmenin gecikmemesi ve kararmaması sağlanmış olur. Tüm bu malzemeler şişip aroması suya geçinceye kadar çorbanın tuzu ve kıvamı kontrol edilir. Kıvama gelen çorba soğutulduktan sonra özel taslara alınır; üzerine dövülmüş ceviz içi serpilerek servis edilir.

6.3.Ana Yemekler

Ana yemekler, genel olarak dünya mutfaklarında olduğu gibi, geleneksel Türk mutfağında' da ağırlıklı olarak etli yemekler kategorisinde kabul edilir. Bu kategoriye kebaplar, köfteler ve çeşitli sulu et yemekleri dahil edilmektedir. Sivas mutfağı ana yemeklerinde de et en önemli temel malzeme olarak öne çıkar. Ancak, ana yemeklerde yalnızca et değil, aynı zamanda tahıl, baklagil ve süt ürünlerinin de sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Sivas'ta, bazı tariflerin Selçuklulardan günümüze kadar korunabildiği ve bu tariflerde etin yanında meyvelerin kullanıldığı da bilinmektedir. Ayrıca, Sivas'ta içeriğinde et bulundurmayan, sadece tahıl, baklagil, süt ürünleri ve bazı sebzelerle hazırlanan yemekler de ana ürün (ana yemek) olarak tüketilebilmektedir. Bu durum, yöre mutfağının hem et bazlı hem de tahıl ve baklagil ağırlıklı alternatiflerle doyuruculuk ve çeşitlilik sağladığını gösterir.



Görsel 6.7:

Sivas Köftesi

Türk mutfağında köfteler genellikle baharat, maydanoz, yumurta, ekmek içi, bulgur veya pirinç gibi çeşitli bağlayıcı ve lezzet artırıcı malzemelerle hazırlanmasına rağmen, Sivas Köftesi bu uygulamadan ayrılır (Görsel 6.7). Bu yöresel lezzet, ete duyulan güvenin bir sonucu olarak tuz dışında herhangi bir baharat veya katkı maddesi içermez. Sivas Köftesinin yapımında, yörede yetiştirilen hayvanların etinin kullanılması esastır. Çoğunlukla doğum yapmamış dişi hayvanların (düve) etleri tercih edilmekle birlikte, belirli bir bölge yerine hayvanın but, kürek ve kaburga gibi farklı kısımlarından elde edilen etlerin karışımı kullanılabilir. Bazı durumlarda, %80 düve eti ile %20 koyun etinin karıştırılması da söz konusu olabilmektedir (Önem, 2022).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Hazırlık sürecinde, et parçaları sinir ve fazla yağlarından ayrılır, sadece tuz (genellikle Sivas tuzlarından çıkarılan ince çekilmiş kaya tuzu) eklenerek kıyma haline getirilir ve lezzetin daha iyi hale gelmesi için bir gün buzdolabında dinlendirilir. Dinlenme sonrasında et tekrar çekilir ve son bir dinlenmenin ardından avuç içinde 4-5 cm çapında, 0.5-1 cm kalınlığında daire şeklinde şekillendirilir. Pişirme işlemi, geleneksel olarak meşe kömürü kullanılan ızgaralarda gerçekleştirilir. Bir porsiyon Sivas köftesi (yaklaşık 200 gr. et ve yedi adet köfte) pişirildikten sonra Sivas pidesi üzerinde, közlenmiş domates ve biber eşliğinde sıcak olarak servis edilir. Soğan salatası ve biber turşusu da sıklıkla ikram edilen yan ürünlerdir. Sivas Köftesi, çiğ olarak da satılmakta ve özellikle yaz aylarında piknik kültürü içinde mangalda yaygın olarak tüketilmektedir. Bu özgün lezzet, yöresel kimliğinin korunması amacıyla 2011 yılında coğrafi işaret ile tescillenmiştir (Öztürk ve Arıkan, 2018).

Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ



Görsel 6.8:

Madımak Yemeği

6.3.2. Madımak Yemeği

Anadolu da her coğrafyada kendine özgü otlar yetişmekte ve farklı isimlerle anılmaktadır. Bu karışıklığı gidermek amacıyla bitkilere latince isimler verilmektedir. (Karaca vd., 2015), Yenilebilir olan madımak, Sivas coğrafyasında nisan başından mayıs sonuna kadar tarlalarda ve kırlarda kendiliğinden yetişen, yöre halkı tarafından baharın müjdecisi olarak kabul edilen endemik bir bitkidir. Sivas'ta uzun ve çetin geçen bir kış mevsiminden sonra tüketilen ilk taze sebze yemeği olma özelliğini taşır (Üçer,1992). Bölgeyle özdeşleşmiş olan bu bitki, Sivas gastronomisinin simgesel unsurlarından biri olarak kabul edilmekte ve madımak denildiğinde çoğunlukla Sivas akla gelmektedir. Nitekim yerel ürünler ve bu ürünlere dayalı yemekler, bir toplumun kültürel kimliğinin oluşumunda önemli rol oynamaktadır. Kültür ise bir toplumu diğerlerinden ayıran, kuşaktan kuşağa aktarılan maddi ve manevi değerlerin bütününü ifade eden bir kavramdır (Uygur ve Baykan, 2007). Bu bağlamda madımak ve madımakla hazırlanan yemekler, Sivas'ın gastronomik mirasının önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Madımak otunun toplanma süreci, eğilerek ve oldukça zahmetli bir biçimde yapıldığından, bu toplanış biçimi yöredeki geleneksel Madımak Oyununa figür oluşturduğunu ve toplama esnasında söylenen maniler ve türküler sayesinde bu oyun kültürel bir miras olarak günümüze ulaştığını biliyor muydunuz? (Üçer, 1992).

Mutfaktaki Çeşitliliği ve Saklanması

Madımak, Sivas mutfağında oldukça geniş bir kullanım alanına sahiptir. Yörede bu ot ile çorba, ana yemek, mıhlama, kavurma, pilav, gözleme ve cacık gibi birçok farklı ürün hazırlanmaktadır (Görsel 6.8). Kışın da tüketilebilmesi amacıyla toplanan madımaklar geleneksel olarak kurutulur. Günümüzde ise kışlık erzak olarak daha çok konserve veya dondurularak saklanma yöntemleri ile kullanılmaktadır. Madımak hem toplanması hem ayıklanması hem de incecik kıyılması zahmetli bir ürün olmasına rağmen, usulüne uygun pişirildiğinde çok lezzetli ve yöre halkı tarafından sevilerek tüketilen bir lezzettir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Materyal	Miktar	Birim
Madımak	1	Kilogram
İri Bulgur	1	Su bardağı
Soğan	1	Orta boy Adet
Domates Salçası	1	Yemek kaşığı
Biber Salçası	1	Tatlı Kaşığı
Sarımsak	2-3	Diş
Kemikli et veya Kavurma	2-3	Gram
Tereyağı	50	Gram
Tuz	Yeteri kadar	-
Su	Yeteri kadar	Litre

Madımak yemeği, ince ince kıyılmış otun, soğan ve salça ile buluşmasıyla hazırlanır.

•Soteleme: İnce doğranmış soğan, tereyağında kavrulur. Kavrulan soğanın içerisine domates ve biber salçası eklenir.

•Pişirme: Kıyılmış madımak, sarımsak, tuz ve baharatlar tencereye konulur. Yemeğe lezzet katması amacıyla kemikli et veya kavurma eklenmesi geleneksel bir yöntemdir.

•Bulgur İlavesi: En son, çorbaya kıvam ve doyuruculuk katması için iri bulgur ilave edilir. Üzerini geçecek kadar su takviyesiyle tencerenin kapağı kapatılır.

•Servis: Tencerede yaklaşık 40-45 dakika pişirilen madımak yemeği, sıcak olarak servis edilir (Öztürk ve Arıkan, 2018). Genellikle üzerine bolca sarımsaklı yoğurt dökülerek tüketilir.



Görsel 6.9:

Sivas Pehlisi

6.3.3. Sivas Pehlisi

Sivas mutfağı, karakteristik Türk mutfağı özelliği olarak koyun etinin sıklıkla kullanıldığı yörelerden biridir. Özellikle düğün, bayram ve ziyafet gibi özel günlerde etli yemeklerin yapılması, Sivas mutfağında geçmişten günümüze taşınan önemli bir kültürel özelliktir (Sağır, 2012). Pehli, Sivas dışında Tokat, Kayseri ve Amasya gibi illerde de bilinen ve hazırlanan bir et yemeğidir. Pehli, yaşlılardan adı işitilen geleneksel bir tarif olup, genellikle etin döş kısmındaki kaburgalardan parçalanan etlerin büyük parçalar halinde önce yağda kızartılması, ardından suda pişirilmesiyle hazırlanır. Bu yemek genellikle pilavın üzerine konularak servis edilir (Üçer, 1992). Modern uygulamalarında hem yağda kızartma hem de fırında pişirme ile iki aşamalı olarak hazırlanan bu yemek, kebaplar kategorisinde de değerlendirilmektedir (Özkan Önem, 2022).

Sivas mutfağı karakteristik Türk mutfağı özelliği olan koyun etinin sıklıkla kullanıldığı bir diğer mutfaklardan biridir. Özellikle düğün, bayram, ziyafet gibi özel günlerde etli yemeklerin yapılması Sivas mutfağında da geçmişten günümüze taşınan kültürel özelliktir (Sağır, 2012).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Materyal	Miktar	Birim
Kemikli Kuzu Kaburga	1	Kilogram
Patlıcan	500	Gr
Yeşil Biber	200	Gr
Sarımsak	1	Baş
Domates	2	Adet
Tereyağı	100	Gr
Yoğurt	1	Su bardağı
Domates Salçası	2	Yemek kaşığı
Karabiber	Yeteri kadar	-
Toz Kırmızı Biber	Yeteri kadar	-
Tuz	Yeteri kadar	-
Yağ	Yeteri kadar	Litre

Geleneksel Sivas Pehlisi'nin hazırlanış süreci, etin marine edilmesi ve sebzelerle birleştirilip fırında tamamlanması aşamalarını içerir:

- **Etin Marine Edilmesi ve Mühürlenmesi:** Öncelikle iri kemikli kuzu kaburga etleri; yoğurt, tuz, sarımsak, salça ve karabiber ile karıştırılarak marine edilir. Marine edilen etler daha sonra tereyağında mühürlenir ve bir sahana (geniş fırın tepsisine) alınır.
- **Sebzelerin Kızartılması:** Alaca şekilde soyulup boyuna ikiye bölünen ve yarım halkalar şeklinde doğranan patlıcanlar ve çekirdekleri çıkarılıp ikiye bölünen yeşil biberler ile derin yağda kızartılır.
- **Birleştirme ve Soslama:** Kızaran patlıcan ve biberler, sahandaki mühürlenmiş etin etrafına dizilir ve üzerlerine domates dilimleri yerleştirilir. Son olarak, tereyağında kavrulan salça ve baharatlar sulandırılarak hazırlanan sos sahana ilave edilir.

Pişirme ve Servis:

Pehli, isteğe bağlı olarak fırında veya ocak üzerinde kısa bir süre daha pişirilerek sıcak servis edilir.

Bunu biliyor muydunuz?

Yemeğin adı Farsça 'da "gövdenin iki yanı" anlamına gelen "pehlu" kelimesinden türemiştir.

Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ



Görsel 6.10:

Mumbar Dolması

6.3.4 Mumbar Dolması

Sakatat kültürü, Sivas mutfağında 12. yüzyıla kadar uzanan ve bölgedeki küçükbaş hayvancılık varlığıyla şekillenmiş bir uzmanlık alanıdır. Bu kültürün en dikkat çekici örneği olan mumbar dolması, hayvanın iç organlarının titizlikle işlenmesi ve yöresel tekniklerle doldurulmasıyla hazırlanan gastronomik bir beceri ürünüdür (Üçer, 1992). (Bkz. Bunu biliyor muydunuz?). Sivas yöresinde ise özellikle Kurban Bayramı gibi dönemlerde kesilen hayvanların bağırsaklarının değerlendirilmesi amacıyla hazırlanan bu yemek, yöre kadınlarının mutfak deneyimleri ve geleneksel pişirme teknikleriyle şekillenerek zamanla bölgesel mutfak kültürünün özgün lezzetlerinden biri hâline gelmiştir (Görsel 6.10).

Bu durum, yerel mutfakta hem geleneksel bilgi aktarımını hem de gıda israfını önlemeye yönelik kültürel yaklaşımları yansıtan önemli bir örnek olarak değerlendirilmektedir. Özellikle Sivas mutfağında reyhanın, sakatat kaynaklı kokuyu dengelemek ve yemeğe özgün bir aroma kazandırmak amacıyla tercih edildiği belirtilmektedir (Üçer, 2010). Geleneksel tariflerde yaklaşık 1 kg yağlı kıyma için ortalama 500 gr bulgur kullanılması uygun bir oran olarak kabul edilir. Hazırlanan harç temizlenmiş bağırsakların içine doldurulur ve pişirme sırasında patlamayı önlemek için mumbarların birkaç noktadan iğne ile delinmektedir. Daha sonra genellikle salça içeren hafif ekşi bir sıvıda, bağırsak dokusu yumuşayana kadar yaklaşık iki saat haşlanarak pişirilir. Yüksek enerji içeriği nedeniyle mumbar dolması özellikle kış aylarında tüketilen ve Sivas mutfak kültüründe önemli bir yere sahip geleneksel bir yemektir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Ham madde adı	Miktarı
Mumbar	3 adet tüm
Kıyma	100 gr.
Pirinç	3 su bardağı
Bulgur	1 su bardağı
Soğan	2 adet
Domates	1 adet
Sıvı yağ	½ çay bardağı
Biber salçası	1 yemek kaşığı
Kimyon	1 tatlı kaşığı
Karabiber	1 tatlı kaşığı
Pul kırmızı biber	1 çay kaşığı
Nane	1 tatlı kaşığı
Kekik	1 tatlı kaşığı
Reyhan	1 çay kaşığı

Mumbar dolması üretiminde ilk aşama iç harcın hazırlanması ve bağırsağın temizlenmesidir. Mumbar, küçükbaş hayvanların kalın bağırsağına verilen isimdir. Büyükbaş hayvan bağırsağı da kullanılabilmekle birlikte, gastronomik açıdan en çok tercih edilen ve lezzet bakımından daha uygun kabul edilen bağırsağın kuzu bağırsağı olduğu bilinmektedir (Özkan Önem, 2022).

- Bağırsaklar kullanım öncesinde yoğun tuzlu suda bekletilerek ve birkaç kez yıkanarak temizlenir. Bu işlem hem hijyenin sağlanması hem de istenmeyen kokuların giderilmesi açısından oldukça önemlidir ve üretim sürecinin en zahmetli aşamalarından biri olarak kabul edilmektedir.
- İç harç genellikle yağlı kıyma, orta irilikte bulgur, domates ve biber salçası, ince doğranmış kuru soğan, yeşil biber ve kapya biberin karıştırılmasıyla hazırlanır.
- Karışıma lezzet kazandırmak amacıyla tuz, karabiber ve kırmızı biber gibi baharatlar eklenir; bazı yöresel uygulamalarda nane, kekik, reyhan ve yenibahar da kullanılmaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Mumbara benzer bir yemek çeşidinin Çerkes mutfak kültüründe bulunduğunu ve Çerkeslerin bu yemeğe "Tobar" olarak ifade ettiklerini biliyor muydunuz? (Yılmaz, 2017).



Görsel 6.10:

Keşkek

6.3.5. Keşkek

Birçok farklı kültürel mirası bünyesinde barındıran Türkiye, yüzyıllar boyunca farklı toplumların etkileşimi ve kültürel birikimlerinin birleşmesiyle zengin bir mutfak geleneği oluşturmuştur. Bu gastronomik çeşitlilik; et yemeklerinden zeytinyağlılara, çorbalardan unlu mamullere kadar geniş bir yelpazede kendini göstermektedir. Bu geleneksel yemeklerden biri olan keşkek, temel hammaddesi olgunlaşmış buğday olan ve Anadolu'nun köklü mutfak mirasında önemli bir yere sahip bulunan bir yemektir (Görsel 6.10). Keşkek özellikle bayram sabahlarında, doğum ve sünnet törenlerinde, düğünlerde ve mevlitlerde hazırlanan; bereket, paylaşım ve toplumsal dayanışmayı temsil eden sembolik bir yemek olarak kabul edilmektedir (Deniz ve Yavaş ,2020). Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinden günümüze kadar ulaşan mutfak geleneği içerisinde önemli bir yere sahip olan keşkek, özellikle Sivas mutfağında düğünler ve çeşitli toplu kutlamalarda hazırlanan geleneksel bir şölen yemeği niteliği taşımaktadır (Akgül ve Öncel, 2024). Anadolu'nun köklü gastronomik kültürünün bir yansıması olan bu yemek, buğday ve etin uzun süre kısık ateşte birlikte pişirilmesiyle malzemelerin bütünleşmesine dayanan bir hazırlama tekniğine sahiptir. Bu yönüyle keşkek, Anadolu mutfağında sabır, emek ve kolektif üretim anlayışını simgeleyen önemli yemeklerden biri olarak değerlendirilmektedir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Meteryal	Miktar	Birim
Yarma (Dövülmüş Buğday)	500	Gram
Kuzu eti	500	Gram
Nohut	1	Su bardağı
Tereyağı	100	Gram
Tuz	Yeteri kadar	-
Kırmızı pul biber	Yeteri kadar	-

Sivas yöresinde keşkek, Türkiye'nin birçok bölgesindeki etli keşkek tariflerinden farklı olarak bulgur, yoğurt, su ve tereyağı kullanılarak hazırlanan bir yemek olarak bilinmektedir. Bununla birlikte Anadolu'nun birçok bölgesinde hazırlanan geleneksel keşkek tarifinde pişirme süreci belirli aşamalardan oluşmaktadır.

- Öncelikle bir gece önceden ıslatılan yarma (dövme buğday) ve nohut, kemikli kuzu eti ile büyük kazanlara alınarak üzerine su ilave edilir ve malzemeler ağır ateşte uzun süre pişirilir.
- Bu süreçte etlerin kemikten tamamen ayrılması ve buğdayın nişastasını salarak yemeğin kıvam kazanması amaçlanmaktadır.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra kemikler kazandan çıkarılır ve karışım geleneksel olarak "keşkek tokmağı" adı verilen ahşap bir alet yardımıyla dövülür.
- Bu işlem sırasında et liflerinin ve buğday tanelerinin tamamen bütünleşmesi sağlanarak yemeğin macunumsu ve homojen bir kıvama ulaşması sağlanır.
- Hazırlanan keşkek tabaklara paylaştırıldıktan sonra üzerine kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber sosu eklenerek sıcak olarak servis edilir.

Bunu biliyor muydunuz?

Etimolojik açıdan incelendiğinde ise "keşkek" kelimesinin Farsça kökenli olduğu görülmektedir. Bununla birlikte farklı coğrafyalarda ve kültürel bağlamlarda bu yemek Arapça "herise" ya da Türkçe "döğme aşı" gibi farklı adlarla da anılmaktadır (Akçay, 2017).

Bunu biliyor muydunuz?

Literatürde keşkek farklı şekillerde tanımlanmaktadır. Talas (2005), keşkeği yüksek kaliteli buğdayın et ile uzun süre pişirilmesiyle hazırlanan, genellikle erkekler tarafından kepçe veya tokmak yardımıyla kuvvetlice dövülerek macun kıvamına getirilen ve üzerine eritilmiş yağ ile kırmızı biber dökülerek servis edilen geleneksel bir yemek olarak tanımlamaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2020) ise keşkeği, buğday ve etin büyük kazanlarda ve açık ateşte birlikte pişirilmesiyle hazırlanan, üretim sürecinde iş paylaşımı ve toplumsal katılımın önemli rol oynadığı törensel bir yemek olarak ifade etmektedir.



Görsel 6.11:
Kelle

6.3.6. Kelle

Sivas'ın barındırdığı köklü kültürel miras ve kendine has mutfak pratikleri, günümüz turizm ekosisteminde "gastronomi turizmi" çatısı altında önemli bir cazibe noktası teşkil etmektedir. Bölgeye özgü "Sivas Kellesi" gibi sakatat ürünleri, yalnızca bir gıda maddesi olmanın ötesinde, turistlerin destinasyon tercihini doğrudan etkileyen sembolik birer kültürel değerdir. Köksal (2014), yerel zenginliklerin korunması ve toplum tarafından kolektif bir bilinçle sahiplenilmesinin, bu unsurların birer "destinasyon markasına" dönüşmesindeki rolünü vurgulamaktadır (Görsel 6.11). Bu bağlamdaki aidiyet hissi, hem yerel kimliğin tanıtım süreçlerine dâhil edilmesinde hem de kültürel sürekliliğin korunmasında stratejik bir öneme sahiptir.

Sivas mutfağının temel karakteri; coğrafyanın sert iklimi, sosyokültürel dokusu ve tarihsel derinliği ile şekillenmiştir. Pek çok toplumda özel bir yere sahip olan ve bir hayvanın toplam ağırlığının yaklaşık %20'sine tekabül eden sakatatlar (Küçükkömürler ve Kaloman, 2021), Sivas mutfağında gastronomik bir uzmanlık alanı olarak karşımıza çıkar. Bu mutfak kültürünü destekleyen en kritik unsurlardan biri ise geçmişi 12. yüzyıla dek uzanan Sivas bıçakçılığıdır (Mahiroğulları, 2003). Bıçakçılık zanaatı, mutfak pratiklerinde sadece teknik bir araç üretiminden ibaret kalmamış; özellikle etin işlenmesindeki ustalıkla birleşerek gastronomik performansı en üst seviyeye taşımıştır. "Alet işler, el övünür" prensibinin somut bir yansıması olarak, yüksek kaliteli Sivas bıçaklarının kullanımı, hammaddenin değerini artırarak yöresel lezzet kalitesini doğrudan belirlemektedir. Yöresel mutfağın en karakteristik ögelerinden olan "fırın kellesi", hazırlık aşamasından sunumuna kadar tam bir ritüel niteliği taşımaktadır. Şimşek (2021) tarafından yürütülen saha çalışmaları; bu ürünün yerel piyasadaki arz-talep dengesini ve geleneksel üretim süreçlerini detaylıca ortaya koymuştur. Tarihsel perspektiften bakıldığında, kellenin Orta Çağ'dan bu yana taş fırınlarda (tandır) ve odun ateşinde pişirildiği kaydedilmektedir (Solmaz ve Altıner, 2018). Günümüzde de bu geleneksel yöntem titizlikle sürdürülmekte; küçükbaş hayvan kelleleri, hava almayacak şekilde mühürlenen özel tavalarda yaklaşık 16 saat süren ağır bir pişirme sürecine tabi tutulmaktadır. Üretici verilerine göre, öğle saatlerinde fırına sürülen kelleler, ertesi gün şafak vaktinde (04.00-05.00) satışa sunulmakta ve yoğun talep sebebiyle sabahın erken saatlerinde tükenmektedir.

Uzun süreli ısıl işlemle karakteristik yumuşaklığına kavuşan bu lezzet, servis aşamasında balta kullanımıyla sergilenen profesyonel bir ustalıkla parçalanarak tüketiciye sunulmaktadır.

6.4. Pilavlar

Türk mutfağı sofralarının temel öğelerinden biri olan pilav, tarihsel süreç boyunca hem kullanılan malzemeler hem de pişirme teknikleri açısından önemli bir dönüşüm geçirmiştir. Pirinçle hazırlanan pilavın en yaygın biçimi, tereyağı ile kavrulan pirincin tavuk veya et suyu eklenerek pişirilmesi şeklindedir. Ayrıca arpa şehriye (Sezgin ve Onur, 2022), çeşitli bakliyatlar, sebzeler ya da baharatlar eklenerek hem garnitür hem ana yemek olarak sunulabilmekte, ya da dolma ve sarma gibi yemeklerde iç pilav şeklinde değerlendirilmektedir (Leroy, 2008). Bulgurla yapılan pilavlar ise genellikle salça ile zenginleştirilen, sebze ve bakliyatla desteklenen çeşitleriyle sofralarda yer almaktadır. Orta Asya Türk mutfak kültüründen günümüze uzanan süreçte pilav, farklı toplumlarla temasın etkisiyle biçim değiştirmiştir. İlk dönemlerde daha çok bulgur kullanılarak hazırlanan pilav, zamanla pirincin yaygınlaşmasıyla farklı bir form kazanmıştır. Çin mutfağı etkisinin görüldüğü dönemlerde pirincin haşlanarak pişirilmesi yaygınken, Selçuklu beylikleri döneminde Arap mutfağının etkisiyle pirincin yağda kavrulup demleme tekniğiyle hazırlanması öne çıkmıştır. Bu dönemin tören yemeklerinde pilav, borani, güveç, helise, şerbetler ve çorbalarla birlikte sunulan özel bir yemek olarak dikkat çekmektedir(Güzeler ve Özbek, 2021). Bulgur pilavı doğrudan kaynaklarda geçmese de Mevlana'nın Divan-ı Kebir' inde bulgur aşı ve bulgur içeren tarhana çorbası gibi yemeklerden bahsedildiği bilinmektedir (Sevim ve Güllü, 2019).



Görsel 6.12:

Sivas Divriği Pilavı

6.4.1.Sivas Divriği Pilavı Mutfak kültürü; pişirme teknikleri, depolama koşulları ve tüketim şekillerini kapsayan sosyo-kültürel yapının somut bir ifadesidir. Bu bağlamda birçok kültürün temel ögelerinden biri olan pilavlar, Türk mutfak geleneğinde Orta Asya' dan Anadolu'ya uzanan göç süreci, yerleşik hayata geçiş ve İslamiyet'in kabulüyle birlikte geniş bir kavramsal çerçeve kazanmıştır (Uzel, 2018). Orta Asya Türk mutfak kültürü incelendiğinde; tahıl üretimi, fermente hayvansal içecekler ve av etlerinin yoğun şekilde tüketildiği görülmektedir (Türkoğlu, 2014). Sivas'ın Divriği ilçesinin en önemli gastronomik değerlerinden biri olan Divriği pilavı ise Mengücek Beyliği dönemine dayanan 800 yıllık reçetesiyle, Selçuklu mutfak mirasını günümüze taşıyan özgün bir gelenek yemeğidir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Yemeğin hazırlık sürecinde et, üzerini geçecek kadar su ile haşlanmakta ve yüzeyde biriken "kef" (köpük) tabakası titizlikle alınmaktadır. Haşlanan et parçalara ayrılarak "bölme" işlemine tabi tutulmakta; ardından yenibahar, tuz ve karabiber ilavesiyle yörede "atlatma" olarak adlandırılan çeşnilendirme aşamasına geçilmektedir. Lezzet derinliği için etin bu şekilde en az 5 saat dinlendirilmesi gerekmektedir.

- Pilavın yapımında pirinç, sıcak tuzlu suda bekletilerek nişastasından arındırılırken; tencerede eritilen tereyağında ince doğranmış soğanlar, renk almadan (pembeleşmeden) terletilmektedir.
- Soğanların üzerine sırasıyla baharatlınmış etler, önceden pişirilmiş nohutlar ve dinlendirilmiş Besni üzümü kat kat yerleştirilmektedir.
- Malzemelerin üzerine eklenen pirince, miktar garnitürü kadar sıcak et suyu ilave edilerek kısık ateşte pişirme işlemi gerçekleştirilmektedir.
- Pişirme işleminin sonunda üzerine gezdirilen bir miktar eritilmiş tereyağı lezzeti artırmaktadır.
- Yörede "uyuyan çocuk" olarak adlandırılan ve pilavın bir bez yardımıyla sarılarak yaklaşık bir saat dinlendirilmesini kapsayan demlenme aşaması, yemeğin karakteristik dokusunun oluşması açısından kritik öneme sahiptir.

Hazırlanan bu geleneksel pilav, genellikle üzüm hoşafı ile servis edilmektedir (Üçer, 2006).

Geçmişte önemli ritüel günlerinde av hayvanları ile hazırlanan bu yemek, günümüzde kuzu ve dana eti ile yapılmaktadır (Görsel 6.12).

6.5. Tatlılar

Türk mutfağında geleneksel tatlıların yeri oldukça geniştir ve bunlar sadece bir lezzet unsuru olmanın ötesinde, toplumsal yaşamın önemli birer parçasıdır (Görsel 6.13). Tatlılar, bireyin yaşam döngüsündeki kritik olaylarda ve sosyal buluşmalarda vazgeçilmez bir ikramlık olarak yer alır. Yeni başlangıçları simgeleyen doğum ve asker uğurlaması gibi kutlamalarda sunulurken, toplantı meclislerinin de misafirperverlik göstergesi olarak ön plana çıkar. Bu tatlılar içinde helvanın özel bir yeri vardır. Helva, kırsal kesimlerde başlangıçta temel bir beslenme amacı taşırken, zengin mutfaklarda zamanla özel bir ikram haline gelmiştir. Tarihsel süreçte, helvanın ilk yapımında meyveler kullanılırken, ilerleyen dönemlerde tahıl ürünlerinin yanı sıra şeker veya pekmez ilavesiyle zenginleştirilmiştir. Helvanın kültürel boyutunda üzerinde durulması gereken önemli bir konu ise, onun inanç sistemiyle kurduğu güçlü bağlantıdır (Koç ve Altıntaş, 2023). Özellikle vefat edenlerin ruhuna hayır amaçlı dağıtılması geleneği ile manevi bir anlam taşır. Bu nedenle helva ve diğer geleneksel tatlılar, günümüzde de bayramlarda, düğünlerde ve cenaze törenlerinde yaygın olarak ikram edilmektedir.



Görsel 6.13:

Sivas Sini Hurması

6.5.1.Sivas Sini Hurması Sivas yöresinin en karakteristik ve yaygın olarak hazırlanan tatlılarından biri olan Sini Hurması, bölgenin kültürel ve sosyal yaşamında merkezi bir konuma sahiptir. Geleneksel olarak her bayramda hazırlanan bu tatlı, düğünler, asker eğlenceleri, sünnet ve cenaze yemekleri gibi tüm özel ve toplumsal günlerin vazgeçilmez ikramıdır (kulturportali.gov.tr). Sini Hurması, yöresel kültürün bir parçası olarak nişanlılık dönemindeki ritüellere dahi dahil edilmiştir; kurbanlık koç ile kız evine hurma ikram edilir ve düğünden sonra damada kız evinden hurma yollanır. Tatlının adının kökenine dair iki farklı rivayet bulunmaktadır: Birincisi, hacdan dönenler için verilen yemeklerde, tatlının hac hurması kadar güzel olduğu iddiasıyla bu ismi almasıdır. İkinci bir görüş ise, tatlı yapılırken şerbetin içerisine eskiden yumuşatılmış cennet hurmasının katılmasıdır.

Kaliteli bir Sini Hurması, yöresel ifadeyle "hıyır hıyır" yani gevrek yapıda olmalı ve şerbeti aşırı çekmemiş olmalıdır ne çok sert ne de çok yumuşak bir dokuya sahip olmalıdır.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Materyal	Miktar	Birim
Margarin	200	Gram
Tereyağı	100	Gram
Yoğurt	1	Çay bardağı
Sıvıyağ	½	Çay bardağı
Karbonat	1	Çay bardağı
Yumurta	1	Adet
Un	7	Bardak
İç malzemesi		
Ceviz	Yeteri kadar	-
Şerbet Malzemeleri		
Şeker	3	Su bardağı
Su	5	Su bardağı

- **Yağ Hazırlığı:** Margarin (200 gr) ve tereyağı (100 gr) tavada eritilir ve soğumaya bırakılır.
- **Sıvı Karışım:** Bir kapta yoğurt (1 çay bardağı), sıvı yağ (yarım çay bardağı) ve yumurta (1 adet) iyice karıştırılır. Soğuyan eritilmiş yağ bu karışıma eklenir.
- **Karışıma karbonat** (1 çay kaşığı) ve un (yaklaşık 7 bardak) yavaşça ilave edilerek pürüzsüz bir hamur elde edilene kadar yoğrulur.
- **Şekil Verme:** Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elde açılır, içine kıyılmış ceviz konur, kapatılır ve "gözer" yardımıyla şekillendirilir.
- **Pişirme:** Hazırlanan hamurlar önceden ısıtılmış 180 °C fırında 30-40 dakika pişirilir.
- **Şerbetleme:** Hurmalar fırından çıkıp soğuduktan sonra, 3 su bardağı şeker ve 1.5 su bardağı su ile hazırlanan ılık şerbet üzerlerine dökülür. Hurmanın ideal kıvama ulaşması için servis edilmeden 30 dakika önce şerbetlenmesi esastır.

Kalburabastıdan Farkı ve Yapım Özellikleri

Görünüş ve yapılış şekli itibarıyla sıklıkla kalburabastı tatlısı ile karıştırılsa da Sivas Sini Hurması kendine has özellikleriyle ayrılır. Temel fark, Sini Hurmasının hamurunda kalburabastının aksine irmik kullanılmamasıdır. Ayrıca, tatlının lezzetini belirleyen en önemli unsurlardan biri, tarifte özellikle tuzlu tereyağının tercih edilmesidir. Hurmaya geleneksel şeklini vermek için "gözer" adı verilen, deriden yapılmış özel elekler kullanılır.



Görsel 6.14:

Tel Kadayıf

6.5.2. Tel Kadayıf

Tel kadayıf, Türk mutfağının geleneksel ve popüler bir yarı mamul gıda maddesidir. Temel olarak un ve su gibi basit bileşenlerin karışımından elde edilen kadayıf, özellikle Türk kültürüne özgü bir lezzet olarak kabul edilir. Türkiye'nin birçok bölgesinde önemli bir tahıl üretiminin merkezi olan Sivas, buğday unu tedariki açısından Konya'dan sonra gelen önemli şehirlerden biridir. Bu durum, Sivas mutfağında buğday unundan yapılan çeşitli ürünlerin yaygın olarak tüketilmesine olanak tanımaktadır (Anonim, 1986). Tel kadayıf da unun su ve bazen süt ile karıştırılmasıyla hazırlanan ince teller halinde bir üründür.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Tel kadayıf tatlısının hazırlanışı, iki ana safhadan oluşur: şerbetin kaynatılması ve kadayıfın pişirilmesi.

- **Şerbetin Hazırlanması:** Tatlının kıvamı için hayati önem taşıyan şerbet, genellikle eşit miktarda (örneğin 4 su bardağı) su ve toz şekerin kaynatılmasıyla başlar. Kaynamaya başladıktan sonra, şerbetin kristalleşmesini önlemek amacıyla birkaç damla limon suyu eklenir. Karışım, tencerenin kapağı kapalı vaziyette yaklaşık 20 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve dinlenmeye, yani soğumaya bırakılır.
- **Kadayıfın Pişirilmesi:** Tel kadayıfın hazırlığı, eritilmiş tuzsuz tereyağının üzerine dökülüp elle harmanlanarak tellerin nemlendirilmesiyle devam eder. Yağlanmış tepsiye aşırıya kaçmadan serilen tel kadayıfın ortasına, genellikle ceviz serpilerek dolgu oluşturulur. Kadayıf katmanı, pişirme sırasında sıkışık ve bütün kalması için elle iyice bastırılır. Hazırlanan tatlı, 180 °C fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- **Şerbetleme:** Pişirme sürecinin son ve en kritik adımı, sıcaklık kontrolüdür. Mükemmel çıtırlık ve şerbet çekimi için, fırından yeni çıkmış sıcak kadayıfın üzerine, önceden hazırlanmış ve dinlenmiş olan ılık şerbetin dökülmesine özen gösterilir.

Kadayıfın tatlı formu, genel olarak Arap kökenli bir lezzet olarak bilinse de Osmanlı İmparatorluğu mutfağında çok sayıda tel kadayıfı ekmek kadayıfı çeşidinin geliştirilmesi 18. Yüz yılda Türk mutfağının en lezzetli çeşitlerinden biriydi (Işın, 2013). Orta doğudan balkanlara kadar tarifinin kullanılması, bu tatlının toplum tarafından ne kadar sevildiğini ve benimsendiğini açıkça göstermektedir. (Şeker, 2022). Hatta, bilinen ilk yemek kitaplarında bile kadayıfın birden fazla farklı çeşidine değinilmiştir (Şavkay, 2000)



Görsel 6.15:

Un Helvası

Un helvası, Türk mutfağının en köklü ve geleneksel tatlılarından biridir (Görsel 6.15). Yalnızca bir tatlı olmanın ötesinde, özellikle doğum ve ölüm gibi önemli ritüellerle anılan kültürel bir yiyecek olarak kabul edilir. Helvalar genel olarak; un, nişasta veya irmik içerenler, unsuz helvalar ve malzeme/yapılışı belirsiz olanlar şeklinde sınıflandırılabilmektedir (Yılmaz ve Akman, 2019). Osmanlı döneminde çok sayıda çeşidi bulunan helva, yapımında kullanılan ana malzemeye göre farklı isimlerle anılmıştır (Samancı, 2022). Esas olarak un, sadeyağ, pirinç unu, nişasta, bal, şeker, pekmez, süt ve şerbetle yapılan bu tatlılara; fıstık, badem veya gül suyu gibi lezzet verici ek malzemeler katılarak çeşitlendirilmiştir.

Sunum: Yörelere göre pekmezli, peynirli ve tahinli gibi farklı çeşitleri de bulunan un helvası, genellikle üzerine tarçın ilavesiyle ılık olarak servis edilir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Materyal	Miktar	Birim
Tereyağı	100	Gram
Sıvı yağ	1	Çay bardağı
Un	2	Su bardağı
Şerbeti için		-
Şeker	2	Su bardağı
Su	2	Su bardağı

•Un helvası, yağ (tereyağı/margarin), un, şeker ve su veya süt kullanılarak hazırlanır.

•**Kavurma:** Kullanılan yağ (genellikle un miktarının yarısı kadar) bir tencerede eritilir. Yağın üzerine un eklenir. Unun iyi kavrulması bu tarifin en kritik aşamasıdır. Kısık ateşte, un kahverengileşinceye kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Yeterince kavrulmazsa hamurlaşma oluşur ve helvanın kokusu hoş olmaz.

•**Şerbet/Süt Ekleme:** Ayrı bir yerde hazırlanan sıcak şerbet (şeker ve su/süt karışımı) yavaşça kavrulmuş unun üzerine eklenir ve hızla karıştırılır.

•**Servis:** Helva kıvamını aldıktan sonra ocaktan alınır ve kaşık yardımıyla şekil verilerek servis tabağına dizilir.

•**Çeşitleme:** İsteğe bağlı olarak helvaya kavurma sırasında fındık, ceviz, fıstık veya çam fıstığı gibi kuruyemişler eklenebilir.

6.6. Hoşaflar

Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç ve yerleşim süreçleri, beraberinde getirdikleri mutfak alışkanlıkları ile Anadolu mutfağının şekillenmesinde kilit bir rol oynamıştır. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde bu gelenek, yerel ve komşu kültürlerle etkileşime girerek daha da zenginleşmiştir. Özellikle kurutulmuş meyvelerden elde edilen tatlar, Avrupa, Orta Doğu ve Afrika gibi farklı coğrafyalarla yaşanan tarihsel etkileşimler sonucunda Türk mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini sağlayan temel unsurlar arasına girmiştir (Baysal, 1993). Bu mirasın temelinde yatan kurutma işlemi, gıdaların muhafazasında bilimsel bir dayanağa sahiptir. Meyvelerin kurutulması yoluyla içerisindeki nemin azaltılması, ürünün su aktivitesini düşürür. Düşük su aktivitesi, bakteri, küf ve maya gibi mikroorganizmaların gelişimini ve aktivitesini engelleyerek meyvelerin hem depolama sürelerini hem de raf ömürlerini önemli ölçüde uzatır (Bingöl, 2010). Bu teknik, besinlerin bozulmadan uzun süre saklanabilmesi sayesinde, özellikle misafir ağırlama gibi sosyal aktivitelerde pratik ve kolay çözümler sunarak kültürel önemini korumuştur ve Sivas yöresinde yapımı hala devam etmektedir.



Görsel 6.16:
Kayısı Hoşafı

6.6.1. Kayısı Hoşafı

Sivas yöresine has bir lezzet olan Kayısı (Çir) Hoşafı, kurutulmuş meyve kompostosu geleneğinin önemli bir temsilcisidir. Yöresel dilde "çir", güneşte kurutulmuş kayısıyı ifade etmek için kullanılır. Bu hoşaf, Sivas'ın yarı karasal ikliminde yetişen ve yüksek aromaya sahip kayısıların kurutulmasıyla elde edilen çirin, su ve toz şeker ile kaynatılmasıyla hazırlanır. Lezzet dengesini sağlamak amacıyla isteğe bağlı olarak karanfil veya tarçın gibi aromatik baharatlar da eklenebilir. Kayısı (Çir) Hoşafı, kültürel açıdan yalnızca bir içecek olmanın ötesinde bir anlam taşır. Sivas halk mutfağında bu hoşaf, Ramazan ayında iftar sofraları, adak pilavları, düğün ve mevlit gibi önemli toplumsal ve dini etkinliklerde sıklıkla ikram edilmektedir. Bu yönüyle hoşaf, yöresel paylaşım kültürünün ve dayanışma geleneğinin de önemli bir sembolü haline gelmiştir ve Osmanlı konaklarında 'da ikram edildiği bilinmektedir (Akın vd., 2015).

Geleneksel olarak yaz aylarında serinletici bir içecek olarak tüketilirken, kış mevsiminde ana yemeklerin yanında tatlı bir tamamlayıcı olarak sofralarda yerini alır (Görsel 6.16).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Materyal	Miktar	Birim
Kuru kayısı	400	Gram
Toz şeker	250	Gram
Su	3	Litre

Kayısı (Çir) Hoşafının yapımında kullanılan temel malzemeler; yaklaşık 400 gram kuru kayısı, 250 gram toz şeker ve 3 litre sudan oluşur (Türkiye Yemek Kültürü Enstitüsü, 2023).

Hazırlık aşaması, kuru kayısıların ılık suda yaklaşık 30 dakika bekletilerek yumuşatılmasıyla başlar. Ardından su kaynatılır ve yumuşayan kayısılar kaynayan suya eklenir. Kayısılar yeterince yumuşadığında, karışıma toz şeker ilave edilir ve 5-10 dakika daha kaynatma işlemine devam edilir. Ocaktan alınan hoşafın, oda sıcaklığına geldikten sonra soğutularak servis edilmesi tavsiye edilir (Türkiye Yemek Kültürü Enstitüsü, 2023).

6.7. Hamur İşleri

Türk toplumunun geçmişten günümüze uzanan kültürel gelişimi, beslenme alışkanlıklarında buğday, arpa, yulaf, çavdar, mısır ve patates gibi temel ürünlerin önemini artırmıştır. Özellikle buğday unundan elde edilen ürünler, XI. yüzyıldan itibaren mutfak kültürünü derinden etkilemiştir. Hamur işleri geleneği, Arap Yarımadası'ndan başlayarak Selçuklu mutfağına, oradan da Selçuklu ve Osmanlı İmparatorlukları aracılığıyla Türk mutfağına önemli bir miras olarak aktarılmıştır (Koç ve Altıntaş, 2023). Öte yandan, Amerika kıtasının keşfi ve ardından başlayan köle ticareti, patatesin dünya genelinde yayılmasına ve temel bir ürün haline gelmesine zemin hazırlamıştır. Bu süreç, patatesin Türk mutfak kültüründe de kullanılmaya başlanmasını sağlamıştır. Bu temel nişastalı ürünler, günümüzde bölgesel mutfaklarda, özellikle Sivas mutfağında yoğun olarak yer almaktadır ve Sivas'ın önemli kış hazırlıklarının başında gelmektedir (Güler, 2010).



Görsel 6.13:
Hingel

6.7.1. Hingel

Hingel, görünüş ve hazırlanış itibarıyla mantıya benzeyen, kökeni daha çok Gürcü mutfağına dayanan geleneksel bir hamur işi yemeğidir. Sivas mutfağında sıklıkla tüketilen bu yemek, hamurun içerisine et veya patates konularak hazırlanmaktadır (Görsel 6.17). Yörede, yaz ve kış aylarında hazırlanan etli yemeklerde, özellikle koyun ve sığır etine ağırlık verildiği bilinmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013)

İç harcı kıymalı olan hingel, genellikle üzerine mutlaka yoğurt katılarak servis edilirken; patatesli hingel tercihe bağlı olarak yoğurtsuz da hazırlanabilmektedir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Hingelin yapım süreci, sert kıvamda bir hamur yoğurmakla başlar. Bu hamur, temel olarak su, yumurta ve tuz kullanılarak elde edilir. Hazırlanan hamurdan alınan yumaklar, yaklaşık 1 mm kalınlığında yufka haline getirilir. Yufka, yaklaşık 2 cm boyutlarında kareler halinde kesilir. Kesilen her karenin ortasına hazırlanan iç harcı (genellikle patates veya kıyma) konulur ve kenarlarından bastırılarak üçgen formunda kapatılır. Şekillendirilen hingeller, tuz eklenmiş kaynar suda haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülerek servis tabağına alınır. Serviste üzerine tereyağı, sarımsaklı yoğurt veya salçalı sos eklenerek sunulur.



Görsel 6.18:

Sivas Katmeri

6.7.2. Sivas Katmeri

Katmer, kökeni Orta Asya mutfaklarına dayanan ve zamanla Türk mutfağının ayrılmaz bir parçası haline gelmiş, katlama tekniğiyle hazırlanan özel bir hamur işidir (Görsel 6.18). Sivas Katmeri'nin ayırt edici özelliklerinden biri, Gaziantep ve Kilis katmerlerinin aksine, genellikle tuzlu olarak hazırlanmasıdır. Bu hamur işinin iç harcında tereyağı, kaymak yağı, tahin, fıstık veya haşhaş ezmesi gibi farklı malzemeler kullanılabilmektedir. Sivas Katmeri, yöre halkı tarafından sabah, öğle veya akşam fark etmeksizin sevilen ve sıklıkla tüketilen önemli bir lezzet haline gelmiştir. Ürünün bu kültürel önemi, 2018 yılında Sivas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Coğrafi İşaretli Ürün olarak tescil edilmesiyle resmiyet kazanmıştır. Nesiller boyu aktarılan Katmer, kültürlerin birbirini etkilediği somut bir mirasın kanıtı niteliğindedir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Materyal	Miktar	Birim
Un	80	Gram
Tereyağı	40	Gram
Tuz	5	Gram
Yumurta sarısı	18	Gram
Su	100	Gram

Sivas Katmer'inin hazırlanışı titiz bir süreç gerektirir ve geleneksel olarak taş fırınlarda pişirilir. Yapım aşamasında dikkat edilmesi gereken temel noktalar şunlardır:

- **Hamurun Hazırlanması:** İlk olarak un, su, tuz ve gerekirse yaş maya kullanılarak orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Hamurun bir süre dinlendirilmesi gerekir.
- **Katlama Tekniği ve Yağlama:** Dinlenen hamur iki eşit parçaya ayrılır. Margarin veya tereyağı gibi katı yağ, hamur katmanlarının arasına yayılır. Hamurun içerisine yağın dağılması için merdane yardımıyla açma ve katlama işlemi tekrarlanır. Bu açma-katlama işlemi 8-10 kez veya en az iki defa tekrarlanarak hamurun kat kat yapısı oluşturulur.
- **Dinlendirme ve Açma:** Üst üste katlanan hamurlar, yağın donması ve hamurun gevşemesi için buzdolabında en az bir saat dinlendirilir. Dinlenen hamur tekrar merdane ile açılarak üç kat yapılır ve uzun kenardan altı eşit parçaya bölünür.
- **Pişirme Öncesi:** Parçalara ayrılan hamur, merdane ile son kez dikdörtgen bir biçimde açılır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek parlaklık ve lezzet katılır. Geleneksel olarak ekmek kesme aleti veya maket bıçağı kullanılarak katmerin üzerine çizikler atılır.

Pişirme:
Katmer, taş fırınlarda veya pide fırınlarında yanmayacak şekilde kontrollü sıcaklıkta pişirilir. Katılımcılar, hamur açılırken ve yağ dağıtılırken gösterilen hassasiyetin yanı sıra, fırın sıcaklığının da nihai ürünün kalitesini doğrudan etkilediğini vurgulamışlardır.



Görsel 6.19:

Sivas Çöreği

6.7.3. Sivas Çöreği

Sivas mutfağının coğrafi işaretli ve en meşhur yöresel lezzetlerinden biri olan Sivas çöreği, bölge kültürünün önemli bir parçasıdır. Geleneksel olarak Sivas topraklarında yetişen yerel buğdaylardan elde edilen un kullanılarak hazırlanan bu özel hamur işi, kendine has lezzeti ve yapım tekniğiyle dikkat çeker. Çörek, genellikle Sivas'ta günlük yaşamın bir parçası olarak kabul edilir ve özellikle sabah kahvaltılarının vazgeçilmezidir. Sivas çöreğinin karakteristik özellikleri arasında dış yüzeyini kaplayan susamlar ve ona zengin bir tat veren yağlı yapısı bulunur. Çöreğin tarihsel kökenleri tam olarak bilinmemekle birlikte, bazı kültürel çalışmalar, kökeninin Kafkas kültürüne dayandığını öne sürmektedir.

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Bu geleneksel lezzetin hazırlanması belirli ölçülere sahip malzemelerin bir araya getirilmesiyle başlar. Hamurun oluşturulması için 1 kg un,250 gr. sıvı yağ, 500 ml su, 70 gr yaş maya, 35 gr. tuz ve 70 gr. toz şeker bir kap içinde yoğrulur. İyice yoğrulan hamur, hacmi iki katına çıkana kadar bekletilerek mayalanmaya bırakılır.

Mayalanmanın ardından hamur, ortalama 250 gr. ağırlığında eşit bezelere ayrılır ve bu bezeler 15 ila 20 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş bezeler, mermer bir tezgâh üzerinde merdane yardımıyla açılır ve bıçak gibi aletlerle şekil verilir. Hamura verilen şekil genellikle tırnaklı pide biçimi olup, bu şekil en çok tercih edilen ve geleneksel olanıdır. Şekil verilen hamurların yüzeyine, kızarınca parlak ve iştah açıcı bir görünüm kazanması için yumurta sarısı sürülür ve üzerine susam serpiştirilir. Hazırlanan ürünler, mahalle fırınlarında, genellikle odun ateşinin yüksek sıcaklığı kullanılarak üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Odun ateşi, bu hamur işine kendine has bir lezzet ve geleneksel bir çıtırlık katmaktadır. Bu özenli hazırlık ve pişirme süreci, Sivas çöreğini sadece bir yiyecek olmaktan çıkarıp, bir sanat eseri ve kültürel miras haline getirir.

Bu geleneksel lezzetin üretimi, Sivas'taki pide fırınlarında ustalar tarafından büyük bir özenle ve nakış nakış işlenerek gerçekleştirilir; bu özenli işçilik, çöreği bir sanata dönüştürür. Sivas'ta hamur işleri geniş bir tüketim alanına sahip olsa da Sivas çöreği bölge halkı tarafından en çok sevilen ve tüketilen gastronomik değerlerin başında gelir (Altıntaş, 2022)



Görsel 6.20:

Sivas Etli Pidesi

6.7.4. Sivas Etli Pidesi

Sivas mutfak kültüründe fırıncılık geleneğinin ve küçükbaş hayvancılık potansiyelinin bir sentezi olarak öne çıkan Sivas Etli Ekmeği, bölgenin sos yoekonomik yapısını ve "fırın kültürü" disiplinini yansıtan temel bir gastronomik unsurdur (Üçer, 1992). Konya usulü etli ekmekten temel farkı; etin zırh ile çekilmesi, hamurunun daha ince ve çıtır olması ile iç harçtaki sebze oranının etin doğal rayihasını baskılamayacak düzeyde tutulmasıdır (Altıntaş, 2022).

Sivas pidesi temelinde gelişen bu ürün, yörede "fırın kültürü" içerisinde özellikle öğle öğünlerinde ve toplu organizasyonlarda merkezi bir rol oynar. Mahalle fırınlarında pişirilmesi, bu lezzeti toplumsal etkileşimin ve ortak mutfak kullanımının bir parçası haline getirmiştir (Akgül ve Öncel, 2024).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Sivas Etli Ekmeğinin başarısı, etin zırh ile doğru kıvamda çekilmesine ve taş fırınlarda meşe odunu ateşiyle pişirilmesine bağlıdır. Hazırlık aşamasında öncelikle et sinirlerinden arındırılır ve zırh yardımıyla “dişe gelecek” büyüklükte ince kıyma haline getirilir. Hazırlanan etin içerisine çok ince doğranmış domates, sivri biber ve tuz eklenerek harç hazırlanır. Sivas usulünde harca soğan, sarımsak veya baskın baharatlar eklenmez; burada temel amaç etin doğal lezzetinin ön plana çıkarılmasıdır (Üçer, 2010).

Hamur ise ekmeklik un, su ve az miktarda maya kullanılarak hazırlanır. Dinlendirilen hamur, fırın ustası tarafından yaklaşık 80–100 cm uzunluğunda ve oldukça ince şeritler halinde açılır. Hazırlanan etli harç, açılan hamurun üzerine eşit şekilde yayılır. Ardından etli ekmekler taş fırında meşe odunu ateşinde pişirilir. Pişirme sırasında hamurun çıtır bir yapı kazanması ve etin suyunu kaybetmeden lezzetini koruması sağlanır. Fırından çıkarılan etli ekmekler dilimlenerek sıcak şekilde servis edilir.

Kaynak: Ci.turkpatetnt.gov.tr, 2026



Görsel 6.21:

Sivas Kazan Simidi

6.7.5. Sivas Kazan Simidi

Sivas mutfak kültürü, bölgenin demografik yapısı, yerel yaşam pratikleri ve sert karasal iklim koşullarından önemli ölçüde etkilenmektedir. Özellikle uzun ve soğuk kış mevsimi, enerji değeri yüksek ve doyurucu yiyeceklerin mutfak kültüründe ön plana çıkmasına neden olmuştur. Yemek kültürünün önemli bir bileşenini oluşturan sokak lezzetleri ise toplumların sosyo-kültürel özelliklerini yansıtan gastronomik unsurlar arasında yer almaktadır (Ballı, 2016). Bu lezzetler, yerel kültürün günlük yaşam içindeki yansımasını ortaya koyarken aynı zamanda gastronomi turizminin önemli bir parçası haline gelmiştir. Farklı ülkelerde ve bölgelerde görülen sokak lezzetleri, toplumların kültürel birikimi ve tüketim alışkanlıklarına göre şekillenerek gastronomi turizmi içerisinde kendine özgü bir yer edinmektedir. Sokak lezzetleri genellikle satıcılar tarafından motorlu ya da motorsuz araçlarla taşınabilen mobil satış ünitelerinde veya geleneksel yöntemlerle hazırlanarak tüketiciye sunulmaktadır. Bazı durumlarda satıcılar ürünlerini tepsiler içerisinde taşıyarak doğrudan sokakta satışa sunabilmektedir. Bu yiyecekler çoğunlukla tabakta ya da kâğıda sarılarak servis edilmekte ve hızlı tüketim imkânı sağlamaktadır. Aynı zamanda sokak lezzetleri, ziyaret edilen destinasyonla bağ kurulmasına yardımcı olmakta ve tüketicilerin yerel kültürle doğrudan temas kurmasına olanak tanımaktadır (Richards, 2015).

Sivas mutfağında da sokak lezzetleri önemli bir yer tutmaktadır. Bunlardan biri olan Sivas kazan simidi, hamurun pekmezli kazan içerisinde bekletildikten sonra bol susam ile kaplanarak pişirilmesiyle hazırlanan ve diğer simit çeşitlerine göre daha gevrek bir yapıya sahip olan yerel bir üründür. Kentte sıklıkla görülen fırınlar ve bu fırınların yanında bulunan kasap kültürü, özellikle Sivas etli ekmeğinin yaygın biçimde tüketilmesini sağlamaktadır. Bunun yanı sıra tırnaklı Sivas pidesi, Sivas katmeri ve Sivas çöreği de günün farklı saatlerinde tüketilen ve kentin sokak lezzetleri arasında yer alan önemli ürünlerdir (Özkan Önem, 2020).

Hazırlanış Aşamaları ve Malzemeler

Sivas'a özgü geleneksel unlu mamullerden biri olan kazan simidi, üretim tekniği bakımından diğer simit çeşitlerinden ayrılmaktadır. Bu simit türünün en belirgin özelliği, şekillendirilen hamurun pekmezli sıcak su bulunan kazanda kısa süre bekletilmesi ve ardından bol susamla kaplanarak taş fırında pişirilmesidir. Bu işlem simidin hem rengini koyulaştırmakta hem de karakteristik gevrek dokusunu kazandırmaktadır. Kazan simidinin hazırlanmasında öncelikle un, su, tuz ve maya kullanılarak orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur belirli bir süre dinlendirilerek mayalanması sağlanır. Dinlenen hamurdan eşit büyüklükte parçalar alınır ve uzun şeritler halinde yuvarlanarak halka şeklinde simit formu verilir. Şekillendirilen simit hamurları, içerisinde su ve üzüm pekmezi bulunan büyük bir kazan içerisinde kısa süre bekletilir. Bu işlem hamurun yüzeyinde hafif bir kabuk oluşmasını sağlarken simidin kendine özgü rengini ve aromasını da kazandırmaktadır. Kazandan çıkarılan hamurlar daha sonra bol susama bulanır. Susamla kaplanan simitler, geleneksel olarak meşe odunu ile ısıtılan taş fırınlarda yüksek sıcaklıkta pişirilir. Pişirme süreci sonunda simidin dış yüzeyi çıtır ve gevrek bir yapı kazanırken iç kısmı yumuşaklığını korur. Bu özellikleriyle Sivas kazan simidi, kentte özellikle sabah saatlerinde kahvaltılık olarak tüketilen ve sokak lezzetleri arasında önemli bir yere sahip olan geleneksel bir üründür.

Sonuç

Sivas mutfağı, karasal iklim koşullarının şekillendirdiği sürdürülebilir gıda pratikleri, et ve tahıla dayalı beslenme kültürü ile güçlü toplumsal ritüelleri bir araya getiren özgün bir gastronomik mirası temsil etmektedir. Kışlık erzak geleneği; Peskütan, Sübüra ve Kesme Çorba gibi dayanıklı ve besleyici çorbalar aracılığıyla somutlaşırken, ana yemeklerde Sivas Köftesi, Sivas Pehlisi ve Madımak Yemeği gibi örneklerle et, tahıl ve yöresel otların dengeli kullanımı öne çıkmaktadır. Pilavlar, tahıl kültürünün sürekliliğini ve toplumsal paylaşım anlayışını yansıtan önemli bir unsur olarak Mercimekli Bulgur Pilavı, Madımaklı Bulgur Pilavı ile temsil edilmektedir. Hamur işleri ve tatlılar ise buğday temelli üretim bilgisinin ve ritüel odaklı mutfak geleneğinin göstergeleri olup; coğrafi işaretli Sivas Katmeri ve Sivas Çöreği ile Sini Hurması, Un Helvası ve Kayısı (Çir) Hoşafı bu kültürel sürekliliği desteklemektedir.

Sivas gastronomisi; yerel ürünler, coğrafi işaretli lezzetler ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarıyla güçlü bir kültürel kimlik ortaya koymaktadır. Bu mirasın belgelenmesi, korunması ve modern gastronomi yaklaşımlarıyla bütünleştirilmesi, Sivas mutfağının gastronomi turizmi ve bölgesel kalkınma açısından stratejik bir değer taşıdığını göstermektedir.

KAYNAKÇA

Altıntaş, B. (2022). Sivas Unlu Mamulleri (Ed. Yıldız ve Koç, Uygulamalı Sivas Mutfağı İçerisinde), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları, Sivas.

Akçay, Z. (2017). 17. yüzyıl divanlarında et ve et yemekleri. Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 5 (10), 203-217.

Akgül, M. ve Öncel, S. (2024). Sivas'ın Demografik Yapısı ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme.

Akgül, Z., ve Önçel, S. (2024). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Sivas Yemek Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Araştırma. Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi, 3(2), 151-173. Https://Doi.Org/10.70756/Anameud.1555734

Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T., (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, 30, 33-52.

Anonim (1986) Bisküvi Standardı. Türk Standart No: 2383. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara

Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara, 143-158.

Baykan, E. (2007). Kültür turizmi ve turizmin kültürel varlıklar üzerindeki etkileri. Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, (2), 30-49.

Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, S.12-20.

Bingöl, G. (2010). Gıda İşlemede Kurutma Teknolojilerinin Temel İlkeleri. Doktora Tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi. Gıda Mühendisliği Bölümü. İstanbul: ISO Yayın No: 2010/4, ISBN: 978-9944-60-582-3.

Bozkurt, S. G., (2020). Sivas'ın Doğal ve Kültürel Kaynaklarının Ekoturizm Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. Turkish Journal of Forest Science, 4(2), 172-189.

Çiftçi, N. (2019). Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.

Demirgül, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 105-125.

Deniz, T., ve Yavaş, B. (2020). Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) Kırsalında Keşkek Yapımı ve Kültürü. Journal of Humanities and Tourism Research, 10(3), 680-689

Ertaş, Y., Ve Karadağ, M. G. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1), 117-136.

Güldemir, O., Haklı, G. Ve Işık, N. (2018). Türk Mutfağında Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar Ve İllere Göre Dağılımı. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, (39), 56-66.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(1), 24-30.

Gümüş, H. (2011). Türk Mutfak Kültüründe Çorba (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.

Güzeler, N., Ve Özbek, Ç. (2021). Traditional Anatolian Ceremonial Dishes. Aydın Gastronomy, 5(2): 167-176.

Hastaoğlu, E. (2022). Sivas Çorbaları, (Ed. Yıldız ve Koç, Uygulamalı Sivas Mutfağı İçerisinde), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları, Sivas, ss.5, 2022

Işın M (2013). Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts. London, UK: I.B. Tauris and Co. Ltd

Işkın, M. (2021). Sivas'ın Yerel Gastronomi İmajı Üzerine Bir Araştırma. Küresel Turizm Ve Teknoloji Araştırmaları Dergisi, 2 (1), 48-58.

Koç, H. ve Altıntaş, B. (2023) Tatlı ve Pastacılık, Ankara: Akademisyen Kitabevi.

Köksal, Y. (2014). Yöresel Ürünlerin Ulusal Pazarlara Açılmasında Karşılaşılan Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri; Burdur Ceviz Ezmesi Örneği. Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 28(3), 159-171.

Küçükkömürler, S., ve Koluman, A. (2021). Tüketicilerin Sakatat Tüketimi ve Tercihi. Journal Of Recreation And Tourism Research, 8(1), 120-143.

Leroy, M. H. S. (2008). The Way To The Heart İs Through The Stomach. Culinary Practices İn Contemporary Turkey.

Mahiroğulları, A. (2003). XIX. Yüzyılın Ortalarından Birinci Dünya Savaşına Kadar Sivas' ın Sosyo Ekonomik Yapısı. Sosyoloji Konferansları, (27), 49-73.

Müjgan Üçer Arşivi: Anasından Gördüğünü Yapanların Mutfağı: Sivas. (Etnografik saha çalışmaları).

Özkan Önem, E. (2020). İç Anadolu Bölgesi. M. Işkın (Ed.), İçinde Türk Mutfağında Coğrafi İşaretli Lezzetler. İstanbul: Nobel Yayıncılık.

Özkan Önem, E. (2022). Sivas Ana yemekleri (Yıldız ve Koç (Ed.), Uygulamalı Sivas Mutfağı İçerisinde), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları, Sivas.

Öztürk, İ., Ve Arıkan, V. (2018). Kırsal Turizm Kapsamın-

KAYNAKÇA

da Sivas' In Yöresel Mutfağı. Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (Irtad) E-Issn: 2602-4462, 2(1), 23-28.

Pekşen, F. ve Üçer, M. (2010). Aslan Burcundan Yükselen Selçuklu Kartalı Divriği, Asitan Kitap.

Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. Journal of Gastronomy and Tourism, (1), 5-18

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. Elektronik Türkçe Çalışmaları, 7 (4).

Samancı, Ö. (2022). Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği. Https://Www. Hasascibasiahmetozdemir.Com/Sayfalar/107/ Helva-Gelenegı.Html

Sevim, S., Ve Güllü, Y. A. (2019) Anadolu Selçuklu Dönemi Yerli ve Yabancı Kaynaklarında Anadolu'da Gıda ve Gıda Üretimi Üzerine Bir Değerlendirme. TESAM Akademi Dergisi, 6(1): 341-358.

Sezgin, A. C., Ve Onur, M. (2022). Traditional Turkish Cuisine Prepared With Legumes. Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel, 5(1): 170-181.

Sivas İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2013). Sivas Mutfağından Örnekler

Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2026). Sivas Yöresel Yemek Envanteri ve Kültürel Kayıtlar. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). Türkiye Kültür Portalı: Sivas Mutfak Kültürü Arşivi.

Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2026). Sivas Yöresel Yemek Envanteri ve Kültürel Kayıtlar. https://sivas.ktb.gov.tr/

Solmaz, Y., ve Altıner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.

Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı, Şekerbank TAŞ, Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal Gazetesi.

Şeker, İ. T., ve Hasta Oğlu, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24(4), 1879-1894.

Şeker, İ.T. (2022). Sivas Tatlıları ve Şerbetleri (Ed. Yıldız ve Koç, 2022 Uygulamalı Sivas Mutfağı içinde), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları, Sivas.

Şimşek, A. (2021). Gastronomik Miras: Kelle (Sivas). Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 12(23), 173-186.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). Türkiye Kültür Portalı: Sivas Mutfak Kültürü Arşivi. https://www.kulturportali.gov.tr/

Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 18, 273-283.

Türkoğlu, H. (2014). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) T.C. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir

Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 55(1): 37-44.

Üçer, M. (1992). Sivas Mutfağı Üzerine Araştırmalar. Sivas Valiliği Yayınları.

Üçer, M. ve Eczacı, A. Y. (2006). Sivas Yöresinde Geleneksel Mutfak Kültürü ve Beslenme.

Üçer, M., ve Eczacı, A. Y., (2010). Sivas Yöresinde Yerel Bitkilerden Yapılan İlaçlar. Bitkilerle Tedavi, 29.

Yıldız, A. ve Koç, H. (2022). Uygulamalı Sivas Mutfağı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları, Sivas.

Yılmaz, G., Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-İ Gazi'nin Gastronomik Değeri. Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research, 3(3), 462-469. Doi: 10.32958/Gastoria.638638

Yılmaz, K. (2017). "Çerkez Mutfak Kültürü, yemek Gelenek ve Görenekleri", Tunç Yayıncılık, İstanbul

İnternet Kaynakları

Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2020). Tören keşkeği geleneği. Erişim Tarihi: 28.02. 2026. https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html

https://sivas.ktb.gov.tr/Eklenti/135210,divrigi-pilavipdf Erişim Tarihi 22.01.2026

https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283316/tatlilar.html erişim tarihi Erişim Tarihi 22.01.2026

https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283232/ana-yemekler.html Erişim Tarihi 23.02.2026

https://Gastroafyon.org/mercimekli-bulgur-pilavi/ erişim tarihi 22.02.2026

https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ankara/neyenir/toyga-corbasi. Erişim Tarihi 25.02.2026

https://www.kulturportali.gov.tr/portal/tescilli-lezzet Erişim Tarihi 26.02.2026

https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38551 Erişim Tarihi 26.02.2026

https://sivasurunlerim.com/urun/susamli-sivas-kazan-simidi Erişim Tarihi 28.02.2026

Sivas Kültür Envanteri (2021) (Https:// Sivas.Ktb. Gov.Tr/TR-283220/Corbalar.Html) Erişim Tarihi 28.02.2026



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



7.BÖLÜM

SİVAS'TA POTANSİYEL JEOPARK VE JEOSİTLER

Prof. Dr. Nazire ÖZGEN ERDEM [1]

[1] Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Jeoloji Mühendisliği Bölümü, Sivas
nozgen@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-4523-5925

Prof. Dr. Nazire ÖZGEN ERDEM

SİVAS'TA POTANSİYEL JEOPARK VE JEOSİTLER

7.1. GİRİŞ

Kayaçlar, madenler ve fosiller; insanlık tarihine Taş Çağı ve Demir Çağı gibi dönemlerin adını vermiş, medeniyetlerin gelişimini şekillendirmiştir. Her biri birer saklı hazine olan ve dünyamızın hikâyesini anlatan bu oluşumlara "jeosit" denir. Bunlardan tahrip edilme veya yok olma tehlikesi altında olanlar var. İşte bu değerli hazineler "jeomiras" olarak adlandırılıyor ve gelecek nesillere aktarılması gereken doğal mirasımızı oluşturuyor.

Peki ya jeoparklar? Onlar, bu jeositleri bir araya getiren, doğayı koruyan, aynı zamanda eğitim ve araştırma merkezi olan alanlardır. Jeoparklarda sadece taşları değil; bölgenin biyolojik çeşitliliğini, kültürünü ve insan hikâyelerini de keşfedersiniz.

Dünyada jeoparklar her geçen gün daha fazla ilgi çekiyor. Birleşmiş Milletlerin Eğitim, Kültür ve Bilim organı olan UNESCO bu konuda bir program oluşturdu. UNESCO Jeopark Ağı olarak bilinen bu program sayesinde jeopark adayları uluslararası bir marka alıp tanınırlıklarını artırıyorlar. Günümüzde bu ağa 50 ülkeden 229 jeopark üye. Bu konuda Çin başı çekiyor, toplam 49 UNESCO Jeoparkı mevcut. Örneğin, Avatar filmine ilham veren Zhangjiajie Jeoparkı yılda 30 milyondan fazla ziyaretçi ağırlıyor! Türkiye'de Manisa'daki Kula-Salihli Jeoparkı bu ağa katıldı. Balıkesir-İda Madra ve Zonguldak Kömür jeoparkları da sırada bekliyor. Halı hazırda farklı illerimizde yürütülen çok sayıda jeopark projesi var.

Bunu biliyor muydunuz?

Çevremizde gördüğümüz dağlar, ovalar, mağaralar, şelaleler ve kanyonlar aslında dünyanın milyarlarca yıllık geçmişinden bize kalan zaman kapsülleri olduğunu biliyor muydunuz?

Bunu biliyor muydunuz?

Düşünün: Bir jeoparkı ziyaret ettiğinizde, hem doğanın milyonlarca yıllık hikâyesini, günümüzde o bölgede yaşayan bitkileri, hayvanları öğreniyor hem de yöre halkının kültürünü tanıyorsunuz. Üstelik bu deneyimle, gördüklerinizi anlatan birer doğa elçisi oluyorsunuz.

7.2. POTANSİYEL JEOPARK VE JEOSİTLER

Sivas ili ve çevresinin jeolojik olarak karmaşık geçmişi, bölgeyi adeta bir açık hava doğa müzesi haline getiriyor. 2012 yılında düzenlenen Sivas Jeomiras Envanteri Çalıştayı ile ilin jeolojik mirası kayıt altına alınmaya başlandı. Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü'nün yürüttüğü Türkiye'nin Jeolojik Miras Envanteri Projesi kapsamında, Sivas'ta tam 90 jeolojik miras noktası belirlendi (Ayaz, 2015). Bu noktalar arasında bazıları görsel güzellikleriyle ve ilginç hikâyeleriyle ziyaretçilerini büyülüyor.

İşte bu çalışmada, halkın en fazla ilgi gösterdiği, göze hitap eden ve hikâyeleriyle dikkat çeken 7 jeo-sit noktası tanıtılıyor. Hadi bu jeoturizm noktalarını birlikte kısaca tanıyalım. Bilgilerin kısa ve öz tutulmasına özen gösterildi. Çünkü, bu alanları gezerken daha detay bilgiler ve hikayeler edineceksiniz. Aşağıda verilen ön bilgiler sizleri onları ziyaret konusunda heyecanlandıracağı gibi aynı zamanda yolculuk öncesi gerekli hazırlıkları yapmanızı sağlayacak.

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas, yüzölçümüyle Türkiye'nin ikinci büyük ili. Bu geniş coğrafya, milyonlarca yıllık jeolojik geçmişiyle adeta bir doğa arşivi gibi. Dağları, vadileri, gölleri, şelaleleri, kayaçları, madenleri ve fosilleri bu arşivin jeolojik zenginliğini oluşturuyor. Bu jeolojik hikâyenin en yaygın kayacı jipsler bölgede kendine özgü endemik bitkiler oluşturmuş. Sivas'ın hikâyesi sadece doğasıyla değil, kültürüyle de büyüleyici. Hititlerden Bizans'a, Selçuklulardan Osmanlı'ya kadar pek çok medeniyetin izlerini taşıyan bu şehir, adeta bir tarih mozaiği. Bu durum, potansiyel jeopark projeleri için hareketlilik oluşturdu. Bugünlerde Sivas Valiliği, Emirhan ve çevresini merkez alan bir jeopark projesi yürütüyor. Bu proje ve geliştirilecek diğer benzer projeler, şehrin jeolojik hikâyesi aracılığıyla turizm, eğitim ve yerel kalkınma için büyük bir fırsat sunacak.

7.2 1. EMİRHAN – BALLIKAYA (SİVAS)

Nerede: Sivas şehir merkezinin yaklaşık 15-20 km kuzeydoğusunda yer alır (Görsel 7.1). Emirhan Köyü'ne bağlıdır. Emirhan Köyü'nün hemen arkasında yükselen devasa kızıl duvarlar uydudan net bir şekilde "bıçak sırtı" gibi görünür.

Nasıl Gidilir? Sivas merkezden D-260 (Sivas-Amasya yolu) veya kuzeydoğu yönünde Emirhan Köyü tabelalarını takip ediniz. Emirhan Köyü'ne kadar asfalt yol sorunsuzdur. Yaklaşık 15 km sonra Emirhan Köyü'ne varılabilir. Buradan doğa yürüyüşü yolları veya ara yollarla kayalıklara ulaşabilirsiniz (bu mesafe yaklaşık 2-5 km). Köyden çıkışta tatlı bir rampa vardır, ancak kayalıkların dibine vardığınızda dik tırmanış başlar. Yürüyüş ortalama tempoda 45-60 dakika sürer. Yüksek araç ile toprak yoldan kayalıkların 500 metre yakınına kadar ilerlenebilir.

Gitmeden Önce: Alan çoğunlukla sarp kayalıklardan oluşur ve yer yer kaygan molozlar görülür. Tırmanma yapılacaksa uzman ekiplerden destek alınmalıdır. Tırmanmaya uygun ayakkabılar, rahat kıyafetler, sırt çantası ve şapka gibi ekipmanlar gerekir. Zararlı böceklere veya diğer hayvanlara karşı uygun giyinmek yararlı olabilir. Alanda yiyecek sağlayacak bir tesis bulunmamakta-

dır. Bu nedenle yiyecek ve su gibi ihtiyaçları yanınızda bulundurmanız gerekmektedir. Doğayı gözlem yapmak isteyen gezginlere dürbün ve fotoğraf makinelerini yanlarında bulundurmaları tavsiye edilir.



Görsel 7.1: Emirhan Kayalıklarının yer bulduru haritası

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

Emirhan kayalıkları, Sivas il merkezine yakınlığı ve kolay ulaşılabilirliği nedeniyle günübirlik turizm açısından cazip bir destinasyondur. Kırmızı renkleri, dik konumları, sarp görüntüleri ve aşınmaya bağlı morfolojik yapıları ile görsel güzelliğe sahip bu alan oluşum özellikleri ve tuz tektoniğine özgü yapılar nedeniyle de bilimsel değere ve zenginliğe sahiptir (Görsel 7.2a). Kayalıklar yaklaşık olarak 34-23 milyon yıl önce karasal ve gölsel ortam olmak üzere suyla kaplı çok daha küçük havzalarda yatay olarak oluşmuştur. Daha sonra alttaki tuz tabakalarının üstteki ağır kayaçları yukarı itmesiyle meydana gelen "Tuz Tektoniği"ne bağlı olarak bugünkü dikey hallerini almışlardır (Görsel 7.2b). Bu tabakalar genellikle kırmızı renkli kumtaşı, çamurtaşı ve çakıltaşı kayalarından oluşmuştur. Yer yer bu yerkabuğu hareketlerinin izleri olan küçük fay ve kıvrımları gözlemleyebilirsiniz. Sivas yöresinde eski jeolojik devirlerde oluşmuş pur olarak da bilinen alçıtaşı (jips) ve tuz ve tuzlu kayaçlar da bölgede yaygın olarak bulunmakta olup bölgenin jeolojisini de şekillendirmiştir. Emirhan kayalıkları civarındaki tuz yapısı ve tektoniğinin dünya üzerinde karadaki en güzel örneklerinden birisini oluşturduğu kabul edilmiştir (Kergaravat ve diğ., 2016; Kavak, 2023). Kayalık alanda "Ballıkaya Kayalıkları" olarak bilinen yapı

adını, kayalıklardaki doğal oyuklarda arıların oluşturduğu bal kovanlarından sızan doğal bal görüntüsünden alır (bu yüzden "Ballı Kayalar" lakabıyla da anılır). Dik bir yamaç olması nedeniyle gerekli eğitimi almış kişiler tırmanabilmektedir.



Görsel 7.2: Emirhan Kayalıklarının uzaktan (a) ve dik kayalıkların yakından görünümleri (b)

Beş Duyu Deneyimi:

Emirhan Köyü'nün hemen arkasında yükselen Emirhan Kayalıkları, kırmızı renkli devasa kaya duvarlarıyla doğa tutkunlarını kendine çekiyor. Emirhan kayalıkları; tarihsel süreç içerisinde kültürel değerleri de bünyesinde barındırmıştır. Zirvesinde terk edilmiş bir köy ve kale kalıntıları gizlenmiş durumda; tarih ve doğa burada iç içe yaşıyor. Kayalıkların çevresinde yaban keçisi, kızıl şahin, ayı ve kınalı keklik gibi canlılar barınıyor. Özellikle dağ keçilerinin üreme alanı olması, burayı doğanın gizli hazinelerinden biri haline getiriyor. Şaşırmaya hazır olun! Sivas Dağcılık Kulübü, bu büyüleyici kayalıklara belirli dönemlerde geziler düzenliyor. Zorlu bir tırmanışın ardından zirveye ulaştığınızda, karşınıza çıkan manzara nefesinizi kesiyor. Kamp kurmak isteyenler için ise gökyüzüyle buluşan eşsiz bir deneyim sunuluyor. Fotoğraf tutkunları için burası tam anlamıyla bir açık hava stüdyosu. Her kare, doğanın saklı güzelliklerini ortaya çıkaran bir tablo gibi…

7.2 1. EMİRHAN – BALLIKAYA (SİVAS)

Nerede: Eğribucak Köyü'nün kuzeyinde, bitki örtüsünün azaldığı ve rengin kızıla/turuncuya döndüğü alan Eğribucak Kayalıklarının başlangıcını oluşturmaktadır. Sivas şehir merkezinin yaklaşık 23–25 km kuzeydoğusunda, Eğribucak köyü yakınlarında yer alır (Görsel 7.3). Ortalama yükseltisi 1400–1450 m civarındadır.



Görsel 7.3: Eğribucak Kayalıklarının yer bulduru haritası

Nasıl Gidilir: Sivas merkezden D-260 (Sivas–Amasya yolu) yönüne çıkılarak kuzeydoğuya ilerlenir. Yaklaşık 20 km sonra Eğribucak Köyü tabelası görülür. Buradan köye girip 2–3 km'lik stabilize yolu takip ederek kayalıklara ulaşılır. Araçla yaklaşık 25 dakikalık bir yolculuk sonrasında bölgeye varmak mümkündür. Alandaki yürüyüş rotası yaklaşık 3.5 km dir.

Gitmeden Önce: Alanda zemin çoğunlukla kil benzeri yumuşak toprak ve kumtaşıdır. Yağmur yağması durumunda zemin kayganlaşabilir. Yağışsız günlerde ziyaret edilmesi önerilmektedir. Alan genellikle inişli çıkışlı tepeciklerden oluşur. Zorlayıcı, nefes kesen dik yokuşlar yoktur. Doğal yürüyüşüne uygun kıyafet, ayakkabı ve şapka gereklidir. Bölgede yiyecek veya içecek temin edilecek tesis bulunmadığından bu tür ihtiyaçlar önceden temin edilmelidir. Doğa tutkunlarına gözlem için yanlarında dirbün ve fotoğraf makinesi bulundurulması tavsiye edilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

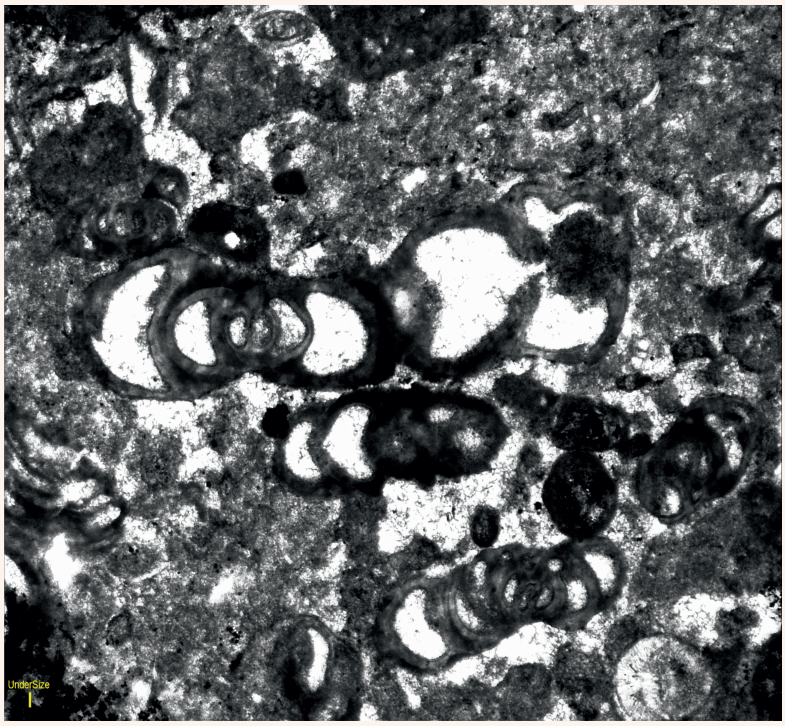
Eğribucak Kayalıkları, yaklaşık 34 – 23 milyon yıl önce Oligosen olarak adlandırılan jeolojik dönemde oluşmuştur (Sirel ve diğ., 2013; Özgen-Erdem ve diğ., 2013). Çoğunlukla kırmızımsı

renkli kumtaşı ve silttaşı tabakaları tuz tektoniği ve aşınma süreçleri ile günümüzdeki ilgi çekici şeklini almıştır. Tektonizma, tabakaların Emirhan Kayalıklarında olduğu gibi dike yakın konuma gelmesine neden olmuştur (Görsel 7.4). Eğribucak kayalıklarında farklı olarak rüzgâr ve suyun erozyonu çeşitli jeomorfolojik şekillerin oluşmasını sağlamıştır. Gelin kayası bunlardan biridir (Görsel 7.4).

Akarsu kaynaklı çökeller olmaları nedeniyle Emirhan ve Eğribucak kayalıkları kırmızımsı renktedir. Eğribucak kayalıklarını oluşturan kırmızı kumtaşlarının üzerine, Geç Oligosen –Erken Miyosen dönemde (Günümüzden 28 ile 20 milyon yıl öncesi) sığ bir denizin ürünü olan birimler çökelmiştir. Bu birim, fosilli kireçtaşı, yumuşakçalar grubundan pelecypodlu-gastropodlu silttaşı, kumtaşı, marn litolojileriyle temsil olur. Kireçtaşları içerisinde ilk kez bu yörede tanımlanan ve adını buradan alan yeni bir mikrofosil bulunmuştur (Sirel ve diğ., 2013). Bu fosil daha sonra, Avrupa, Orta Doğu ve Afrika'da da gözlenmiştir (Serra-Kiel ve diğ., 2016; Sirel ve diğ., 2020; Yazdi-Moghadam et al., 2023). Sivasina egribucakensis (Görsel 7.5) adı ile bilim dünyasında ilimizi ve yöreyi tanıtmaktadır. Kayalıklar içerisinde kaya mezarları ve mağaralar gözlenmektedir. Ayrıca, kayalıkların olduğu alanda insan eliyle yapıldığı ancak dönemi hakkında detaylı bilginin olmadığı gizemli bir oyuk bulunmaktadır. Halk arasında attıkları üç taşın bu oyuğa denk gelmesi durumunda tutulan dileklerin Kabul olduğuna yönelik bir inanış vardır. Bölge akbaşlı akbaba, karaleylek, keklik ve kızıl şahin gibi kuşlara ev sahipliği yapar.

Görsel 7.4: Eğribucak Kayalıklarının görünümü





Görsel 7.5: Sivasina egribucakensis fosilinin mikroskop görüntüsü (beyaz ölçek: 0.2 mm)

Bunu biliyor muydunuz?

Sırlarla dolu bir doğa harikası! Emirhan Kayalıkları'nın kırmızımsı rengi ve farklı morfolojik görüntüleri, ziyaretçilere görkemli bir tablo sunduğunu biliyor muydunuz?

Beş Duyu Deneyimi:
Bu eşsiz görüntüler, son yıllarda Sivas Valiliği, Sivas Belediyesi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve dağcılık kulübünün düzenlediği gezilerle daha da keşfedilir hale geldi. Üstelik Sivas Valiliği burada yürüyüş parkurları ve kamp alanları da oluşturdu. Güneş batarken ortaya çıkan kızıl şölen… Kayalıkların kızıl rengi gün batımında daha da belirginleşiyor. Temiz doğa havası, kayaların arasında sessiz yürüyüşün huzuru ve fotoğraf tutkunları için eşsiz kareler, burayı adeta bir sır küpü haline getiriyor.

Bölge yörede "Sivadokya" ve "Dünya'daki Mars" sloganlarıyla tanıtılıyor. Hatta Sivas Doğa Sporları Kulübü her bahar "Mars Yüzeyi Keşif Yürüyüşü" etkinliği düzenliyor. Hayal edin! Kendinizi Mars yüzeyinde yürüyormuş gibi hissedebilirsiniz.

Kayalıklardaki dilek oyuğuna taş atarak dilek tutma geleneği ise ziyaretçilere mistik bir deneyim yaşatıyor. Kim bilir, belki tuttuğunuz dilek gerçekleşir ve burayı tekrar ziyaret edersiniz. Köyün girişindeki dibek taşı ise geçmişin izlerini bugüne taşıyor; çeşme taşı olarak kullanılan bu eser sizi zamanda yolculuğa çıkarıyor.

7.2.3. MALTEPE PERİ BACALARI / ŞEYTAN KAYALIKLARI (DİVRİĞİ)

Nerede: Divriği ilçesine bağlı Maltepe Köyü sınırları içinde yer alır. Köye 3 km, ilçe merkezine 17 km, Sivas il merkezine 190 km uzaklıktadır (Görsel 7.6).

Maltepe Köyü'nün doğusunda, vadinin yamacında erozyona uğramış gri-bej renkli, pütürlü arazi yapısı aranmalıdır.



Görsel 7.6: Maltepe Peri Bacalarının yer bulduru haritası

Nasıl Gidilir: Divriği merkezden Maltepe köyüne D-260 bağlantı yoluyla ulaşılır. Sivas merkezden araçla yaklaşık 2 saat 40 dakikadır. Köyden sonra yaklaşık 3 km'lik toprak yol sizi kayalıkların girişine götürür. Yolun son kısmı araçla geçilmeyip kısa bir yürüyüş gerektirir.

Gitmeden Önce: Köy yolları dar ve yer yer bozuk olabileceğinden gündüz saatlerinde seyahat edilmesi tavsiye edilir. Zemin gevşektir. Alan açık ve rüzgârlı olduğundan uygun kıyafetler gerekmektedir. Çantanızda yiyecek, atıştırmalıklar ve su bulundurmanız faydalı olacaktır. Görsel şöleni unutulmaz bir anıya dönüştürmek için fotoğraf makinelerinizi yanınızda bulundurmanız tavsiye edilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

Maltepe Peri Bacaları yaklaşık 25 milyon yıl önce gölsel ve karasal ortamda biriken yumuşak dokulu kumtaşı-marn tabakalarının rüzgâr ve suların aşındırmasıyla

oluşmuştur. Jeomorfolojide "kırgıbayır" topografyası olarak adlandırılmaktadır (Moreno-de las Heras ve Gallart, 2018). Genel olarak sütun veya kule şeklinde gözlenmektedir. Güneşin batışı sırasında birinden ayrık duran bu kayalıklar insan figurlerine benzetilmiş ve halk arasında şeytan kayalıkları olarak adlandırılmıştır. Aşınma süreçlerinin farklılıklarına göre bazıları tepesindeki kaya şapkaları ile peribacası özelliği sunar. Alandaki bir kısım ise birbirinden ayrı sütun veya kule şeklindedir (Görsel 7.7a ve 7b).



Görsel 7.7: Maltepe kayalıklarının uzaktan (a) ve yakından görünümleri (b)

Beş Duyu Deneyimi:
Yolun bittiği veya aracın gidemediği noktada karşınıza çıkan kayalıklar, gün ışığıyla sürekli değişen görünümleriyle ziyaretçilerini büyülüyor. Bu etkileyici manzara, yörede "Şeytan Şehri" olarak da adlandırılıyor ve adeta fantastik bir deneyim yaşatıyor. Kayalıkların bulunduğu Divriği ilçesi ise UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan Ulu Cami ve Darüşşifası ile uluslararası bir marka değerine sahip. Hemen karşısında yükselen Divriği Kalesi ve Çaltı Çayı vadisini gören yaklaşık 200 metre yükseklikteki cam teras, adrenalin tutkunları için unutulmaz bir deneyim sunuyor. Terasta zaman zaman su içmek için Çaltı Çayı'na inen dağ keçilerini görmek ise ayrı bir sürpriz!
Şaşırmaya hazır olun! Bölge, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından Milli Park ilan edilmiş durumda. Her yaz düzenlenen "Doğa ve Tarih Günleri" kapsamında fotoğraf ve yürüyüş etkinlikleriyle ziyaretçiler doğa ile tarihin büyülü buluşmasına tanıklık ediyor. Divriği merkezinde Hüma Hatun Çarşısı'nda yöre kadınlarının el emeği ürünlerini keşfedebilir, tandır ekmeği ve geleneksel Divriği Pilavı ile bu deneyimi lezzetle taçlandırabilirsiniz.

7.2.4. DİNOZOR SIRTI KAYALIKLARI (İMRANLI)

Nerede: İmranlı, Sivas-Erzincan karayolu üzerinde Sivas'ın GD sunda ve Eskidere-Boğazören köyleri arasında yer alır. İlçe merkezine 5 km, Sivas il merkezine 110 km uzaklıktadır (Görsel 7.8). D-200 karayoluna paralel uzanan, yaklaşık 5 km boyunca dümdüz çizgi halinde uzanan beyaz kaya seti hemen fark edilir.



Görsel 7.8: Dinozor Sırtı Kayalıkları (İmranlı) yer bulduru haritası

Nasıl Gidilir: Sivas'tan D-200 kara yoluyla doğuya, Erzincan yönüne gidilir. Yaklaşık 100 km sonra İmranlı tabelası görülür. İlçe girişinden kuzeye dönen 5 km'lik yol, kayalıkların bulunduğu alana ulaşır. Asfalt yoldan ayrıldıktan sonra kayalıkların yanına kadar giden yol mevcuttur. Araçla kayalıkların dibine kadar girilir. Kayalıklar 5.5 km uzanır ancak ziyaretçiler genellikle en görkemli kısımda 1 km'lik bir yay çizip dönerler.

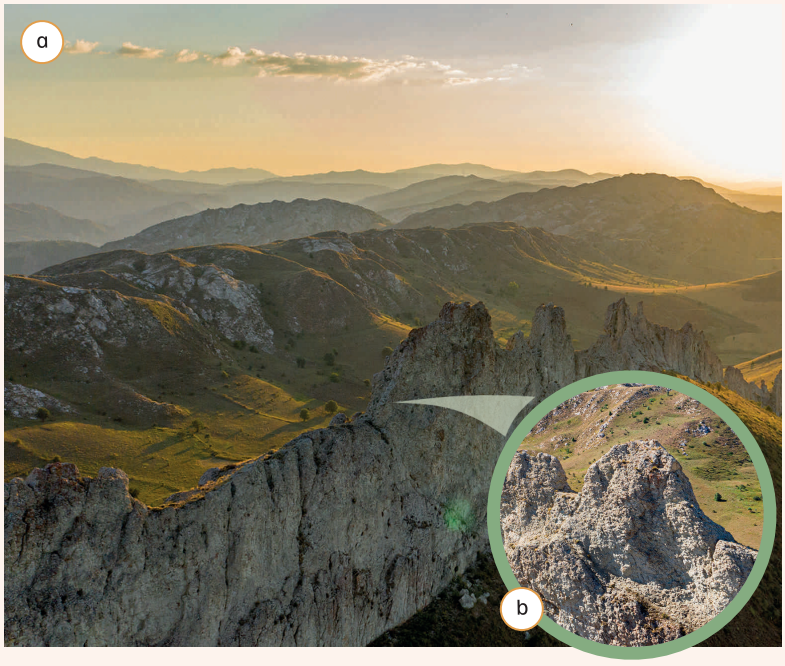
Gitmeden Önce: Yol asfalt olup kolay ulaşım sağlar ancak kayalık bölgesi sarptır. Arazi açık bir koridor şeklinde olduğu için sürekli rüzgar almaktadır. Yürüyüş ve arazi şartlarına uygun giyinilmesi gerekir. Esintiye karşı rüzgarlık bulundurulabilir. Çantanızda atıştırmalık yiyecek ve su bulundurmanız önerilmektedir. Bu unutulmaz manzarayı ölümsüzleştirmek için yanınızda fotoğraf makinası bulundurmanız tavsiye edilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

İmranlı Kayalıkları yaklaşık 5.5 km uzunluğunda, 26-16 milyon yıl önceki sığ denizde çökelmiş kireçtaşlarından oluşmuştur. Set şekilli kireçtaşları aynı zamanda fosillidir (Canbaz & Özgen Erdem, 2023). Emirhan ve Eğribucak kayalıklarında olduğu gibi burada da tektonizmanın etkisi ile kayalıklar dik konumdadır. Yer yer fay ve kıvrımlar gözlenebilir.

Bu dik konumları nedeniyle yerel

halk tarafından "Çin Seddi kayalıkları" olarak adlandırılmıştır. Genel şekilleri tepelerde birbirinden kopuk kaya setleri gibi olduğundan ve beyaz kireçtaşlarından oluştuğu için dişe benzetilmiş ve zaman zaman "diş kayalıkları" olarak ta adlandırılmıştır. Son yıllarda kayalıkların genel görüntüsü bir dinozora (Stegosaurus) benzeltilmiş ve "Dinozor Sırtı Kayalıkları" adı daha sıklıkla kullanılmaya başlamıştır (Canbaz & Özgen Erdem, 2023) (Görsel 7.9a ve 9b).



Fotoğraf 7.9: Dinozor Sırtı Kayalıklarının uzaktan (a) ve yakından (b) görünümleri

Bunu biliyor muydunuz?

Günün farklı saatlerinde kayalıklarda oluşan gölgeler, doğa fotoğrafçıları için adeta bir görsel şölen sunuyor.

Beş Duyu Deneyimi:

Hayranlık uyandıran bir doğa mucizesi! Doğal bir kaya seddi ya da dinozor sırtını andıran bu kayalıklar, yörede tam 5.5 km boyunca uzanarak heybetli bir görüntü sergiliyor.

Doğa yürüyüşü sevenler için bu rota, temiz havanın ve ihtişamlı manzaraların buluştuğu eşsiz bir deneyim alanı. Her adımda doğanın gizemli güzelliklerine tanıklık ediyorsunuz.

Şaşırmaya hazır olun! Bu bölge sadece doğasıyla değil, kültürü ve lezzetleriyle de ziyaretçilerini büyülüyor. İmranlı ilçesine uğradığınızda ise yöresel tatlarla karşılaşacaksınız: mis gibi kokan kekik balı, şifa dolu kozalak şurubu ve eşsiz lezzetiyle dorak peyniri… Üstelik el dokuması halı ve kilimler de sizi geçmişin izleriyle buluşturuyor.

7.2.5. GÜRÜN KAYA MAĞARALARI (GÜRÜN)

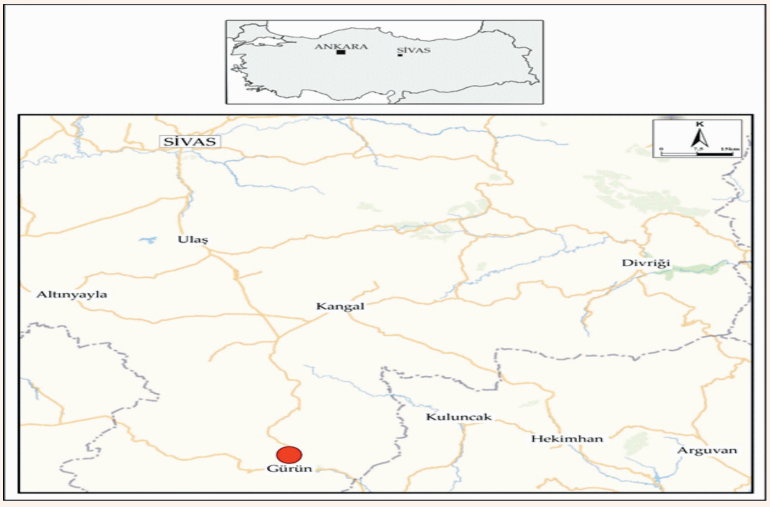
Nerede: Sivas il merkezine 140 km, Gürün ilçe merkezine ise 3 km mesafededir (Görsel 7.10). Gürün ilçe merkezinde, Tohma Çayı vadisinin yamaçlarında, apartman pencereleri gibi dizilmiş delikler uydu görüntüsünde olmasa da sokak görünümünde bellidir.

Nasıl Gidilir: Sivas'tan D-850 karayolu üzerinden Malatya yönüne ilerlenir. Gürün merkezden batıya dönülerek 3 km sonra mağaralara ulaşılır. Aracınızı hemen aşağıya, yol kenarına park edebilirsiniz. 100 metre dik bir patikadan ilerlenir.

Gitmeden Önce: Mağaralar doğal oyuklardan oluştuğu için tırmanış dikkat gerektirir. Fener ve eldiven önerilir. Yürüyüş ve arazi şartlarına uygun giyinilmesi gerekir. Çantanızda atıştırmalık yiyecek ve su bulundurmanız önerilmektedir. Mağaraları ve buradan Gürün ilçesini unutulmaz anılara dönüştürmek için fotoğraf makinanızı yanınıza almanız tavsiye edilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

Gürün ilçe merkezinin yamaçlarında M.Ö. 2 binli yıllarda Hititler tarafından yapıldığı belirtilen 3 ve 5 katlı olan mağaralardır. Katlı görünümü nedeniyle apartman mağaralar olarak ta adlandırılır (Görsel 7.11a ve 11b). Bu görüntüsü ile ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir. Yaklaşık 16-12 milyon yıl öncesi gölsel ortamda çökelmiş kireçtaşlarından ve volkano-sedimenter tortullardan oluşur. Yumuşak dokulu kayaçların işlenerek katlı yapı görünümünün oluşturulduğu düşünülmektedir. Son yıllara kadar barınak, sığınak ve yiyecek saklama deposu olarak kullanılmıştır.



Görsel 7.10: Gürün Kaya Mağaralarının yer bulduru haritası

Beş Duyu Deneyimi:
Sırlarla dolu bir serinlik! Yaz sıcağından sonra mağaraların serin havası, ziyaretçilere adeta gizemli bir nefes alma fırsatı sunuyor. Mağaraların mistik atmosferini sevenler için burası tam anlamıyla büyüleyici bir deneyim noktası. Mağaraların eski insan toplulukları tarafından konaklama ya da depolama amaçlı kullanıldığını bilmek, ziyaretçilere sadece doğa değil aynı zamanda tarihî bir yolculuk da sunuyor. O dönemlerde insanların bu serin ve korunaklı alanlarda nasıl yaşadığını hayal etmek, mağara keşfini daha da büyüleyici hale getiriyor. Mağaralar hemen Gürün ilçesinin yamaçlarında. Aynı zamanda ilçeyi yukarıdan seyretme fırsatı da veriyor. Bu noktadan bakıldığında Gürün'ün doğal güzellikleri ve tarihi dokusu bir tablo gibi gözler önüne seriliyor.



Görsel 7.11: Gürün Kaya Mağaralarının uzaktan (a) ve içinden görünüm (b)

Bunu biliyor muydunuz?

Gürün, doğa turizmi açısından yüksek potansiyele sahip bir ilçe. Suğul Kanyonu ve Gökpınar Gölü her yıl çok sayıda ziyaretçiyi ağırlıyor. Mağaralarla birlikte bu alanları gezmek, doğa yürüyüşü, mağara keşfi ve fotoğrafçılık açısından eşsiz bir fırsat yaratıyor.

7.2.6. TÖDÜRGE KAYA MAĞARALARI (ZARA)

Nerede: Zara ilçesi Tödürge Gölü yakınında, Tödürge Köyü'nün kuzeyinde bulunmaktadır. Sivas il merkezine 80 km, Zara ilçe merkezine 12 km uzaklıktadır (Görsel 7.12). Sivas-Erzincan yolunun hemen kenarında, Tödürge Gölü sapağına gelmeden yolun kuzey yamacında (sol taraf) kalan beyaz kayalıklardır.



Görsel 7.12: Tödürge Kaya Mağaralarının yer bulduru haritası

Nasıl Gidilir: Sivas–Erzincan D-260 karayolundan Zara yönüne ilerlenir, Tödürge Gölü tabelasından sapılarak 2 km sonra mağaralara ulaşılır. Araçla gidilmesi durumunda mağaraların önündeki düzlüğe araç park edilebilir. Araçtan mağaraya yürüyüş 5-10 dakikadır.

Gitmeden Önce: Mağaraların yola yakın olması ve merdivenlerin varlığı ulaşımı kolaylaştırmıştır. Ancak yine de doğa gezisine uygun kıyafetlerin giyilmesi, çantanızda atıştırmalık ve su gibi ihtiyaçlara yönelik malzemelerin bulunması önerilmektedir. Mağaraların ve buradan izlenebilecek doğa manzarasını unutulmaz anılara dönüştürmek için fotoğraf makinanızı yanınıza almanız tavsiye edilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

Tödürge diğer adıyla Demiryurt Mağaraları yörede yaygın olarak gözlenen halk arasında pur olarak bilinen jipslerin insan eliyle oyulması ile oluşturulmuştur. Kayacın yumuşak ve işlenebilir yapısı yan yana ve alt alta olmak üzere çok sayıda oda oluşturul-

masına imkân tanımıştır (Görsel 7.13a ve 13b). Örülmüş taş duvarlar ve gözetleme amaçlı delikler mevcuttur. Duvarın örülmesinde Horasan harcı kullanılmıştır (https://www.zara.gov.tr/todurge-kaya-magaralari). Barınma ve sığınma amaçlı yapıldığı bilinen mağaraların tarihinin M.Ö. 1200-750 yıllarına ait olduğu belirtilmektedir. İnsan kültürüne hizmet eden mağaralar doğa ile kültürün birlikteliğinin önemini vurgular. Tödürge kaya Mağaraları da buna güzel örneklerden biridir. Mağara anayola yakın olması nedeniyle turizm için uygundur. Aynı zamanda mağaralara ulaşmak için merdiven düzenlemesi yapılmıştır.

Beş Duyu Deneyimi:
Doğanın gizemli seyir noktası! Mağaralardan bakıldığında Tödürge Gölü, Tödürge Köyü ve Kızılırmak manzarası ziyaretçilere büyüleyici bir görsel şölen sunuyor. Bu huzur dolu manzarayı fotoğraflarla ölümsüzleştirmek, unutulmaz anılar biriktirmek için eşsiz bir fırsat.

Bu bölgede farklı tarihlerde düzenlenen kamplar ve su sporları aktiviteleri, mağara gezisini çeşitlendiriyor ve eğlence boyutunu artırıyor. Günün sonunda göl kıyısındaki restoranda yöresel alabalık yemek ise bu deneyimi lezzetle tamamlıyor.

Bunu biliyor muydunuz?

Köy ve göl çevresinde yapacağınız doğa yürüyüşleri, bu deneyimi taçlandırıyor. Tödürge Gölü, ilin en önemli sulak alanlarından biri ve göçmen kuşlar açısından oldukça zengin. Mağaralardan kuşları seyretmek, sesleriyle ruhunuzu dinlendirmek ise ayrı bir keyif.



Fotoğraf 7.13: Tödürge Mağaralarının uzaktan (a) ve yakından görünümü (b)

7.2.7. TEPEGÖL MAARLARI (ULAŞ)

Nerede: Ulaş ilçesi sınırlarında, Tepegöl mevkiinde, Yeşildiyar (İtkıran) Köyü'nün 1.5 km güneybatısında yer alan maarlar, Sivas il merkezine 85 km, ilçe merkezine 45 km uzaklıktadır (Görsel 7.14). Yeşildiyar Köyü'nün güneybatısında, arazinin ortasında kusursuz bir daire şeklinde çukur ve içinde su birikintisi aranmalıdır. Etrafı siyah bazalt taşlarıyla çevrilidir.



Şekil 7.14: Tepegöl Maarları (Ulaş) yer bulduru haritası

Nasıl Gidilir: Nasıl Gidilir: Sivas 'tan güney yönünde D-850 karayolu izlenerek Ulaş ilçesi geçildikten 5 km sonra Tecer Köyü yoluna girilir. Yaklaşık 40 km sonra Yeşildiyar Köyü'ne ulaşılır. Asfalt yol köyden sonra patika/traktör izine dönüşür. Destinasyona altı yüksek binek veya arazi araçları ile gidilmesi tavsiye edilir. Bu araçlara sahip olmayan doğaseverlerin yürüyerek (yaklaşık 1.5-2 km) destinasyona ulaşması tavsiye edilir.

Gitmeden Önce: Bölge açık alanda yer aldığı için mevsim koşullarını kontrol edilmelidir. Köy yolundan sonar patika yol boyunca yürüyüş mesafesi bulunduğundan arazi yürüyüşlerine uygun kıyafetler giyinilmeli ve ihtiyaç çantası bulundurulmalıdır. Özellikle burası sönmüş bir volkan sahası olduğu için zemin siyah, gözenekli ve sert volkanik taşlarla (bazalt) kaplıdır. Eğim azdır (düz sayılır), ancak zemin engebelidir. Bilek burkulmalarına karşı bo-

ğazlı ayakkabı önerilir. Göl kenarı sazlık ve yumuşak olabilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir?

Maar volkanik püskürme sonucunda oluşan çöküntü alanlarıdır (krater). Yüzeyde düşük eğime sahip olmaları nedeniyle sonradan çoğunlukla gölcüklere dönüşürler. Anadolu'nun farklı yerlerinde büyüklü, küçüklü maarlar bulunmaktadır. Bunlardan biri de Sivas ilinin güneydoğusunda bulunan Tepegöl maarlarıdır (Foto 8). Bölgede iki maar bulunmaktadır (Polat, 2016). Bunlardan büyük olan günümüzde tarım alanı olarak kulanılır. Küçük olan ise su ile dolmuş ve bir göl oluşturmuştur. Deniz seviyesinden 1791 metre yüksekteki gölün 10 metreden daha derin olduğu ifade edlmektedir. Yaklaşık 4–5 milyon yıl önce oluşmuş olup bugün kısmen suyla dolu sığ gölcük hâlindedir. Gölün çevresinde bu volkanik patlamada yüzeye çıkan lavların soğumasıyla oluşmuş kayaçlar gözlenebilmektedir.

Beş Duyu Deneyimi:

Sönmüş bir volkanın kalbinde yolculuk! Tepegöl Maar gölleri, ana yoldan uzak ve gizemli konumuyla doğa yürüyüşü sevenler için heyecan verici bir deneyim sunuyor. Köy yolundan sonra patika yollarda, eski bir volkanın soğumuş lavları üzerinde yürüyerek hatıra parçaları toplamak bile ayrı bir macera.

Son yıllarda maarlar volkanik risk nedeniyle birçok çalışmaya konu olsa da (Gençalioğlu-Kuşcu ve diğ., 2011) Tepegöl özelinde henüz böyle bir araştırma yapılmamış olması bile merakınızı artırıyor. Bu gizemle göl kenarında oturup dinlenmek, atıştırmalıklarınızla huzurun tadını çıkarmak unutulmaz bir anıya dönüşüyor.

Şaşırmaya hazır olun! Krater gölünde yapacağınız yürüyüşler, doğa fotoğrafları ve özçekimlerinizle anılarınızı pekiştiriyor. Sönmüş bir volkanın kalbinde olmak, doğa tutkunları için eşsiz bir keşif fırsatı!

Bunu biliyor muydunuz?

Tepenin hemen altında, kıraç arazinin ortasında mavi bir boncuk gibi parlayan Tepegöl sizi karşılıyor. Eski bir volkanın patlamasıyla oluşmuş krater çukurunda olmanın verdiği heyecan, suyun mavisinin huzuruyla birleşiyor.



Görsel 7.15: Tepegöl Maar'ının görünümü

KAYNAKÇA

Ayaz, M.E. (2015). Sivas'ın jeolojik miras potansiyeli envanter çalışması, Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü, Orta Anadolu I. Bölge Müdürlüğü, Sivas.

Canbaz, O ve Özgen Erdem, N. (2023). İmranlı (Sivas) Kayalıklarının (Alt Miyosen Kireçtaşları) Jeolojisi Üzerine Yeni Bulgular ve Jeoturizm Potansiyeli. Uluslararası Katılımlı 75. Türkiye Jeoloji Kurultayı, 10-14 Nisan 2023, Ankara, Türkiye.

Gençalioğlu-Kuşcu, G., Nemeth, K. ve Stewart, R.B. (2011). Orta Anadolu Volkanik Bölgesi'nde Maar Volkanizması, Türkiye. Türkiye. 64. Türkiye Jeoloji Kurultayı, Ankara.

Kavak, K.Ş. (2023). Jeolojik Miras ve Tuz Tektoniği Bağlamında Emirhan-Eğribucak Kayalıkları (Sivas Havzası). Uluslararası Katılımlı 75. Türkiye Jeoloji Kurultayı, 10-14 Nisan 2023, Ankara, Türkiye.

Kergaravat, C., C. Ribes, E. Legeay, J.-P.Callot, K. S. Kavak, and J.C. Ringenbach. (2016). Minibasins and salt canopy inforeland fold-and-thrust belts: The Central Sivas Basin, Turkey. Tectonics 35, 1342–1366, doi:10.1002/2016TC004186.

Moreno-de las Heras, M., Gallart, F. (2018). The origin of badlands. In: Badlands Dynamics in a Context of Global Change Nadal-Romero, E., Martínez-Murillo, J.F., Kuhn, N.J. (Eds) Badland Dynamics in the Context of Global Change. Elsevier, Amsterdam, pp 27-59.

Özgen-Erdem N, Kangal Ö, Varol B, Sirel E, Akkiraz S, Mayda S, Karadenizli L, Tunoglu C, Şen Ş. (2013). Sivas Havzası'nın Oligosen-Miyosen Dönemi Stratigrafisi, Sedimantolojisi ve Havza Gelişimi. TÜBİTAK-Çaydag, Proje no: 109Y041, Ankara, Türkiye.

Polat, S. (2016). Tepegöl Maarları (Ulaş-Sivas). Marmara Coğrafya Dergisi, 33, 348-367.

Serra-Kiel J, & Gallardo-Garcia A., Razin PH, Robinet J., Roger J, Grelaud C & Leroy S, & Robin C. (2016). Middle Eocene-Early Miocene larger foraminifera from Dhofar(Oman) and Socotra Island (Yemen). Arab J Geosci 9, 344.

Sirel, E., Özgen-Erdem, N., Kangal, Ö. (2013). Systematics and biostratigraphy of Oligocene (Rupelian-Early Chattian) foraminifera from lagoonal-very shallow water limestone in the eastern Sivas Basin. (central Turkey). Geologia Croatica 66, 83–109.

Sirel, E., Özgen-Erdem, N., Sinanoğlu, D. (2020). Foraminiferal Description of the Miocene shallow-water limestone from the Diyarbakir and Siirt areas of southeast Turkey. J. Palaeontol. Soc. India 65, 131–148.

Yazdi-Moghadam M., Sarfi M., Sharifi M., Naghusi M. (2023). Foraminiferal distribution and biostratigraphy of the Lower Miocene Qom formation, north of Bijar, NW Iran. Revue de micropaléontologie 81, 100747.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



8.BÖLÜM

SİVAS'TA İNANÇ TURİZMİ

Doç. Dr. Mustafa IŞKIN [1]

[1] Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği Bölümü
mustafaiskin@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-5097-2268

Doç. Dr. Mustafa IŞKIN

SİVAS'TA POTANSİYEL JEOPARK VE JEOSİTLER

8.1. GİRİŞ

Sivas, Anadolu'nun tarihsel, kültürel ve inanç coğrafyası içerisinde çok katmanlı bir yerleşim alanı olarak öne çıkmaktadır. Orta Anadolu ile Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgeleri arasında bir geçiş sahasında yer alan kent, tarih boyunca farklı uygarlıkların, inanç sistemlerinin ve toplumsal yapılarının izlerini bünyesinde barındırmıştır. Bu durum, Sivas'ı yalnızca fiziki bir yerleşim alanı olmaktan çıkararak, tarihsel süreklilik ve kültürel hafıza açısından güçlü bir merkez hâline getirmiştir.

Sivas'ın kentsel kimliği, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinden günümüze ulaşan camiler, medreseler, tekkeler, türbeler ve sivil mimari örnekleri üzerinden okunabilmektedir. Özellikle inanç yapıları, kentin sosyal ve kültürel dokusunun şekillenmesinde belirleyici bir rol üstlenmiştir. Bu yapılar yalnızca ibadet veya ziyaret mekânları olarak değil; aynı zamanda toplumsal dayanışmanın, eğitim faaliyetlerinin, tasavvufî düşüncenin ve gündelik hayat pratiklerinin üretildiği alanlar olarak işlev görmüştür. Bu yönüyle Sivas'taki kutsal ve yarı kutsal mekânlar, kentin tarihsel belleğini taşıyan önemli göstergeler niteliğindedir.

Sivas'ın dikkat çeken bir diğer özelliği, inanç mekânlarının farklı dönemlere ve kültürel katmanlara ait izleri bir arada barındırmasıdır. Bazı yapılar, zaman içerisinde farklı inanç gelenekleri tarafından benimsenmiş; bu durum kentte çok katmanlı bir kutsallık algısının oluşmasına katkı sağlamıştır. Türbeler, tekkeler ve camiler etrafında şekillenen anlatılar, menkıbeler ve halk inançları, bu mekânların yalnızca mimari değil, aynı zamanda simgesel ve manevi değerler taşıdığını göstermektedir.

Bu kitap bölümü, Sivas şehrini inanç, kültür ve mekân ilişkisi ekseninde ele almayı amaçlamaktadır. Çalışmada, kentin merkezinde ve ilçelerinde yer alan önemli inanç yapıları; konumları, tarihsel arka planları ve ziyaret pratikleri bağlamında değerlendirilmektedir. Böylece Sivas'ın kültürel mirası, yalnızca tarihsel bir birikim olarak değil, günümüzde de yaşayan ve deneyimlenen bir değer alanı olarak ele alınmaktadır.

8.1. TÜRBELER

8.1.1. Abdulvahap Gazi Türbesi

Abdulvahap Gazi, Emevîler döneminde yaşamış ve İslam ordularıyla birlikte Anadolu seferlerine katılmış önemli bir komutandır. Doğum tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Tarihçi Taberî ile İbnü'l Kesîr, Abdulvahap Gazi'nin Hicrî 113 (Miladî 731) yılında şehit düştüğünü kaydetmektedir. Abdulvahap Gazi, Battal Gazi ve Ahmet Turan Gazi ile birlikte savaşmış, onların silah arkadaşı olmuştur. Türbesi Sivas'ta, Yukarı Tekke kayalıklarının üzerinde yer almaktadır. Bunun yanı sıra İznik, Elazığ ve Bayburt'ta da adına atfedilen türbe ve makamlar bulunmaktadır. Menkıbelere göre Abdulvahap Gazi, Hz. Peygamber'in sancaktarlığını yapmış ve onun duası sayesinde uzun bir ömür sürmüştür. Hz. Peygamber'e ait bazı mübarek emanetleri yıllar sonra Malatya'ya giderek Battal Gazi'ye teslim etmiştir. Ardından Battal Gazi ve Ahmet Turan Gazi ile birlikte Anadolu'nun İslamlaşması için mücadele etmiştir. Rivayete göre Abdulvahap Gazi, Soğuk Çermik civarında yapılan bir savaşta Ahmet Turan Gazi birlikte şehit düşmüştür. Şehadetinin ardından sel sularına kapılan mübarek naaşı, uzun süre Yukarı Tekke kayalıklarının altından akan ırmakta kalmıştır (Turan, 2013; TDV İslam Ansiklopedisi, 2024). Daha sonra görülen bir rüya üzerine buradan alınarak Yukarı Tekke'deki kabrine defnedilmiştir (Görsel 8.1).



Görsel 8.1: Abdulvahap Gazi Türbesi

Türbe, sekizgen planlı ve taştan yapılmıştır. Zaman içinde yıprandıkça çeşitli onarımlar geçirmiş, ilerleyen dönemlerde yanına ahşap bir mescid eklenmiştir. Türbe ve bu mescid, farklı zamanlarda birlikte tamir edilmiştir. 1325 yılında Çakıcıoğlu Şerafettin, türbe ve caminin giderlerinin karşılanabilmesi için bir vakfiye kurmuştur. Daha sonra 1482 yılında II. Bayezıt tarafından yapı onarılmış, 1740 yılında ise Sivas Valisi Zaralızade Mehmet Paşa camiyi kapsamlı biçimde yeniletmiş, vakfiyesini yenilemiş ve yapıya su getirilmesini sağlamıştır (Demir ve Özen 1996).

Nerede: Abdulvahap Gazi Türbesi Sivas şehir merkezinde bulunmaktadır. Türbe mevcut durumda şehir mezarlığı olarak kullanılan Yukarı Tekke Mezarlığı içerisindedir.

Gitmeden Önce: Abdulvahap Gazi ile ilgili anlatıları okumak önemlidir. Abdulvahap Gazi hakkında anlatılan çeşitli rivayetler mevcuttur.

Nasıl Gidilir: Abdulvahap Gazi Türbesine şehir merkezinden ulaşım oldukça kolaydır. Türbeye toplu taşıma araçlarıyla ulaşılabilir. Ayrıca ticari taksileri kullanarak kolay bir ulaşım sağlanabilir.

Beş Duyu Deneyimi: Abdulvahap Gazi Türbesi şehre hâkim bir tepe üzerinde bulunmaktadır. Türbeyi ziyaret edenlerin buradaki manevi atmosferi hissetmesi önemlidir. Ayrıca şehir manzarası görmeye değerdir.

8.1.2. Ahmet Turan Gazi Türbesi

Sivas kent merkezine yaklaşık 18 kilometre uzaklıkta yer alan Soğuk Çermik Kaplıcası alanı içindeki türbe, tarihî bir şahsiyete ait olduğuna inanılan önemli bir ziyaret noktası olarak bilinmektedir. Kaplıcanın içinden geçen derenin karşı kıyısında, kayalıklar üzerine konumlanan bu türbe, yöre halkı tarafından uzun yıllardır ilgi görmekte ve sıkça ziyaret edilmektedir. Ziyaretin, genellikle çeşitli dilek ve niyetlerle gerçekleştirildiği ifade edilmektedir. Bölgede yüzyıllardır anlatılagelen menkıbe ve efsanelere göre, türbede yatan kişinin Ahmet Turan Gazi olduğu kabul edilmektedir. Bununla birlikte, Ahmet Turan Gazi'ye ilişkin kesin ve doğrulanmış tarihî bilgilere ulaşılamadığı görülmektedir. Adının, eski Osmanlı hikâye geleneği içinde önemli bir yere sahip olan Battalnâme ve Danişmendnâme gibi eserlerde anıldığı bilinmektedir (Canozan, 1993).



Görsel 8.2: Ahmet Turan Gazi Türbesi

Efsaneye göre Ahmet Turan Gazi aslen Rum'dur ve gerçek adının Ahmer Tarran olduğu kabul edilmektedir. Battal Gazi'nin Sivas'ta Bizanslılarla yaptığı savaşlar sırasında, Ahmer Tarran cesareti ve direnişiyle karşısına çıkan güçlü bir komutan olarak tanınmıştır. Battal Gazi ile iki kez bire bir mücadeleye girdiği, ilk karşılaşmada mağlup edilmediği; ancak ikinci mücadelede Battal Gazi'ye yenildiği aktarılmaktadır. Buna rağmen öldürülmemiş, yiğitliğine karşılık yaşamı bağışlanmıştır. Bu tutumun ardından Ahmer Tarran'ın İslamiyet'i kabul ettiği ve bundan sonra Ahmet Turan adıyla anılmaya başlandığı belirtilmektedir. Ahmet Turan Gazi'nin, daha sonraki süreçte İslam orduları safında çok sayıda savaşa katıldığı; elde edilen başarılar ve kazanılan zaferler sonucunda ise "Gazi" unvanıyla anıldığı ifade edilmektedir. Ahmet Turan Gazi, Abdülvehhab Gazi ve Battal Gazi'nin silah arkadaşı olarak anılmaktadır. Türbe yakınında ve karşı tepede bulunan oyukların ise, Ahmet Turan Gazi'nin yaralandığı sırada atının karşı tepeye sıçradığı ve bu sırada oluşan ayak izleri olduğuna inanılmaktadır (Pürlü, 2020).

Nerede: Ahmet Gazi Türbesi Sivas şehir merkezine bağlı Soğuk Çermik (Kaplıca) alanında bulunmaktadır (Görsel 8.2).

Gitmeden Önce: Ahmet Gazi ile ilgili anlatıları okumak ve bilmek önemlidir. Ahmet Turan Gazi hakkında anlatılan çeşitli rivayetler mevcuttur.

Nasıl Gidilir: Yaz aylarında Soğuk Çermik kaplıcasına Sivas Belediyesi tarifeli seferler düzenlemektedir. Ancak diğer aylarda türbeye toplu taşıma ile ulaşmak mümkün değildir. Türbeye ulaşım için kullanılan yol iyi durumdadır. Ulaşım özel araçlarla rahat bir şekilde sağlanabilmektedir. Ancak Soğuk Çermik kaplıcasına ulaştıktan sonra türbeye ulaşmak için kısa bir yürüyüş yolu ve çıkılması gereken dik bir merdiven bulunmaktadır. Yaşlı ve fiziksel olarak engelleri bulunan kişilerin türbeye ulaşması zor olabilir.

Beş Duyu Deneyimi: Ahmet Turan Gazi Türbesi Soğuk Çermik kaplıcasına yakın bir tepe üzerinde bulunmaktadır. Türbeyi ziyaret edenlerin buradaki manevi atmosferi hissetmesi önemlidir. Özellikle yaz aylarında Soğuk Çermik kaplıcası doğal açıdan güzel bir görüntüye sahiptir. Ayrıca kaplıcadan da yararlanılabilir.

8.1.3. Şeyh Çoban Türbesi

Türbenin yapım tarihi kesin olarak bilinmemekle birlikte, hemen yanında yer alan çeşme üzerinde 1323 tarihinin kayıtlı olduğu görülmektedir. Sekizgen taş kasnaklı türbe, sade bir mimariye sahiptir (Görsel 8.3). Yapı, sekizgen formda ahşap bir külahla örtülmüş olup iç mekânı sıvalı, döşemesi ise ahşap olarak düzenlenmiştir. Döşemeden yaklaşık 2,60 metre yükseklikte köşe kemerlerinin başladığı görülmektedir. Ahşap döşeme üzerinde iki adet ahşap sanduka yer almakta; bu döşemenin yaklaşık 1,28 metre altında ise asıl döşeme ile yığıntı hâlinde iki mezarın bulunduğu anlaşılmaktadır. Türbe, düzgün kesme taştan inşa edilmiştir. Kare planlı olan yapı, içten kubbe ile örtülmüş; dıştan ise basık konik bir çatıyla kapatılmıştır. Kubbeye geçişin tromplarla sağlandığı ve yapının sekizgen bir kasnağa oturduğu görülmektedir. Bu kasnağın kuzey, güney, doğu ve batı cephelerinde birer yuvarlak pencereye yer verilmiştir. Doğu cephesinde bulunan dikdörtgen pencerenin ise sonradan içi doldurularak kapatıldığı anlaşılmaktadır (Bilget, 1993).



Görsel 8.3: Şeyh Çoban Türbesi

Türbenin farklı dönemlerde birkaç kez onarımdan geçirildiği bilinmektedir. Şeyh Çoban Çeşmesi ve Şeyh Çoban hakkında anlatılan rivayetler dikkate alındığında, yapının en erken 14. yüzyılın ikinci çeyreğine tarihlendirildiği kabul edilmektedir. Kare planlı olan türbe, kesme taştan inşa edilmiştir. İç mekânda iki adet sanduka yer almakta olup, pencere önünde bulunan sandukanın

Şeyh Çoban'a, yanındaki sandukanın ise Şeyh Taceddin-i Arifi'ye ait olduğu ifade edilmektedir. Tahta döşemeli zeminde bulunan bir kapak aracılığıyla cenazelik bölümüne inilmekte; bu bölümde üç mezarın bulunduğu görülmektedir. Mezarların ikisinin Şeyh Çoban ve Şeyh Taceddin-i Arifi ile ilişkilendirildiği, üçüncü mezarın ise Şeyh Çoban'ın soyundan geldiği belirtilen Şeyh Hüseyin'e ait olduğu aktarılmaktadır (Acun, 1980: Yasak, 2004a).

Hüseyin Râi'nin hayattayken çobanlık yaptığı, bu süre boyunca güttüğü sığırların hiçbirinin kaybolmadığına inanılmaktadır. Türbenin; hastalar, çocuğu olmayanlar, felçliler ve işinde bereket arayan kişiler tarafından ziyaret edildiği bilinmektedir. Şifa bulmak amacıyla ziyaret edilen yedi yatırdan birinin de burası olduğu ifade edilmektedir. Eskiden tekkede bulunan ahşap topuz, tespih ve sancağın hastalara şifa verdiğine inanıldığı aktarılmaktadır. Hasta çocukların iyileşmesi için topuzla sırtlarının sıvazlandığı, mezar katında taşlar arasında bulunan sudan içirildiği anlatılmaktadır. Hacca gitmeyi düşünenlerin, yolculuk öncesinde evliyaların çobanı olarak kabul edilen Şeyh Çoban'ı ziyaret ettikleri rivayet edilmektedir. Anlatılara göre, tarih boyunca meydana gelen savaşlar sırasında bu tokmağın kaybolduğu, savaş sona erdiğinde ise kanlı hâlde tekrar yerine döndüğü söylenmektedir. Bu durumun, Şeyh Çoban'ın da savaşlara manevî olarak katıldığının bir işareti olduğuna inanılmaktadır (Gökbel, 2004). Türbenin, Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından 1993 ve 2004 yıllarında restore edildiği bilinmektedir.

Nerede: Şeyh Çoban Türbesi Sivas şehir merkezindedir. Şehir meydanına, şehirlerarası otobüs terminaline ve tren istasyonuna yakın konumdadır. Sivas kalesinin yer aldığı Kaleardı mahallesinde, Sivas Ticaret ve Sanayi Odası binasının arkasında yer alır.

Gitmeden Önce: Şeyh Çoban ile ilgili anlatıları okumak ve bilmek önemlidir. Şeyh hakkında anlatılan çeşitli rivayetler mevcuttur.

Nasıl Gidilir: Şeyh Çoban Türbesine, şehir meydanından Sivas Ulu cami ve Gök Medrese rotasını kullanarak ulaşmak mümkündür. Ayrıca Kala projesi kapsamında oluşturulacak alanlara da yakın konumdadır. Türbeye meydandan, tren istasyonundan ve şehirler arası otobüs terminalinden yürüyerek ulaşmak mümkündür.

Beş Duyu Deneyimi: Türbeyi ziyaret edenlerin buradaki manevi atmosferi hissetmesi önemlidir.

8.1.4: Ahi Emir Ahmed Türbesi

Türbe, kare bir kaide üzerine oturan sekizgen planlı bir gövde şeklinde inşa edilmiştir (Görsel 8.4). Sekizgen gövdenin kuzey cephesinde giriş yer almakta; doğu ve batı cephelerinde ise süslemesiz, sade sivri kemerli pencereler bulunmaktadır. Kare kaideden sekizgen gövdeye geçişin, pahlanmış ters üçgenler aracılığıyla sağlandığı görülmektedir. Asıl mezar hücresine giriş kapısının doğu yönünde düzenlendiği anlaşılmaktadır. Üzeri çapraz tonozla örtülü olan mezar hücresinin aydınlatması, doğu ve batı yönlerinde yer alan dar dehliz pencereleriyle sağlanmıştır. 1985–1991 yılları arasında Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen onarım çalışmaları sırasında parçalanmış durumda bulunan sandukanın yenilendiği, kemiklerin bir araya getirilerek özenle sanduka içerisine yerleştirildiği belirtilmektedir (Denizli, 1998).



Görsel 8.4: Ahi Emir Ahmed Türbesi

Ahi Emir Ahmed'e ait vakfiyeler esas alındığında, kümbetin yapımının 14. yüzyılın ilk yarısına tarihlendirilebileceği kabul edilmektedir. Yapı, kesme taştan sekizgen planlı olarak inşa edilmiştir. Türbeye girişin beş basamaklı geniş bir merdivenle sağlandığı, giriş kapısının ise dar ve basık tutulduğu görülmektedir. İç mekânda, güney cephede Selçuklu dönemi özellikleri taşıyan bir mihrap yer almakta olup bu mihrabın günümüze özgünlüğünü büyük ölçüde koruyarak ulaştığı anlaşılmaktadır. Kümbetin çatısı konik biçimde düzenlenmiş ve taşla kaplanmıştır. Saçak altında bulunan, sülüs hatla yazılmış kitabesinin ise zamanla aşınarak okunamaz hâle geldiği belirtilmektedir (Baran, 1991).

Nerede: Ahi Emir Ahmed Türbesi, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır. Türbe, tarihî yerleşim dokusu içerisinde, sakin ve görece daha az bilinen bir alanda bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Ahi Emir Ahmed'in ahi teşkilatı içindeki yeri ve Anadolu'daki tasavvufî–meslekî yapılanmadaki rolü hakkında bilgi edinmek, ziyaretin anlamını artırır. Ahi kültürünün paylaşım, dayanışma ve ahlâk anlayışı bu mekânın manevi arka planını oluşturur.

Nasıl Gidilir: Türbeye şehir merkezinden toplu taşıma araçlarıyla ulaşım mümkündür. Ayrıca kısa mesafeler için ticari taksiler tercih edilebilir.

Beş Duyu Deneyimi: Ahi Emir Ahmed Türbesi, sessizliği ve sade yapısıyla ziyaretçiye dingin bir atmosfer sunar. Çevrede hissedilen huzur ve tarih duygusu, mekânın manevi etkisini güçlendirir.



Ahi Emir Ahmed Türbesi

8.1.5: Şemseddin Sivasî Türbesi

Beden duvarları kesme taştan inşa edilmiş olan türbe, dıştan sekizgen bir kasnağa sahip olacak şekilde düzenlenmiş ve üzeri tek bir kubbe ile örtülmüştür (Görsel 8.5). Kubbenin, yeşil sırlı ve oluklu kiremitlerle kaplandığı görülmektedir. Türbenin iki bölümden oluştuğu anlaşılmaktadır. Birinci bölümde Şeyh Şemseddin Sivasî'ye ait sanduka yer almakta; ikinci bölümde ise aile fertleri ve torunlarına ait olduğu kabul edilen toplam yirmi adet sandukanın bulunduğu görülmektedir. Türbe 2013 yılında restore edilmiştir. 2013 yılında yapılan restorasyonda türbe ile türbenin yanından geçen yol birbirinden ayrılmıştır. Türbenin duvarları ortaya çıkarılmıştır. 2023-2025 yılları arasında yapılan ayrıntılı inceleme ve değerlendirmelerin ardından onaylanan restorasyon projeleri doğrultusunda türbe aslına uygun olarak restore edilmiştir. Bu restorasyonla cami ve türbenin tarihî kimliğine uygun şekilde yeniden düzenlendiği, bu çalışmalar sırasında kayıp olduğu bilinen mezar taşının da gün yüzüne çıkarıldığı anlaşılmaktadır (Aksoy, 2005).



Görsel 8.5: Şemseddin Sivasî Türbesi

Şemseddin Sivâsî (ö. 1006/1597), XV. yüzyılda yaşamış mutasavvıf bir âlim olarak tanınmaktadır. XV. yüzyıl, Osmanlı Devleti'nin halifelik makamını elde etmesiyle birlikte dinî açıdan bir yükseliş ve "altın çağ" olarak değerlendirilmekte; bu dönemde ilim ve tasavvuf hayatında canlı gelişmeler yaşanırken, siyasal alandaki mücadelenin toplumsal hayata da yansıdığı görülmektedir. Tasavvufçu kimliğiyle bu yüzyılda öne çıkan Şemseddin Sivâsî'nin, otuzdan fazla eser telif ettiği ve Ehl-i Sünnet itikadının güçlü bir savunucusu olarak öne çıktığı bilinmektedir. Bu yönüyle onun, itikadî açıdan ele alınması gereken önemli bir şahsiyet olduğu kabul edilmektedir. Ehl-i Sünnet inancının kararlı bir müdafisi olarak görülen Şemseddin Sivâsî'nin hayatı ve kaleme aldığı eserler incelendiğinde, sahabe, tâbiîn ve müçtehit imamlar tarafından benimsenen temel ilkelerle onun düşünce ve inançları arasında kayda değer bir farklılık bulunmadığı anlaşılmaktadır (Aksoy, 2005).

Nerede: Şemseddin Sivasî Türbesi, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır. Türbe, Şemseddin Sivasî Külliyesi içerisinde bulunmaktadır ve çevresi tarihî ve manevi bir dokuya sahiptir.

Gitmeden Önce: Şemseddin Sivasî'nin tasavvufî kimliği, ilmi yönü ve Osmanlı dönemindeki etkisi hakkında bilgi edinmek, ziyaretin anlamını derinleştirir. Kendisinin Halvetî tarikatı içindeki yeri ve Sivas'taki irşad faaliyetleri önemlidir.

Nasıl Gidilir: Türbeye şehir merkezinden yürüyerek veya toplu taşıma araçlarıyla kolaylıkla ulaşılabilir. Merkezi konumu sayesinde erişim açısından herhangi bir zorluk bulunmamaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Türbe, sakin ve huzurlu atmosferiyle dikkat çeker. Manevi yoğunluk, sessizlik ve külliye içerisindeki mimari bütünlük ziyaretçide derin bir içsel dinginlik hissi uyandırır.



Şemseddin Sivasî Türbesi

8.1.6. Arap Şeyh Türbesi

Asıl adı Seyyid Abdullah el-Hâşimî el-Mekkî er-Rıfâî olan ve halk arasında "Arap Şeyh" olarak tanınan zat, Rıfâî tarikatı içerisinde önemli hizmetlerde bulunmuş bir mutasavvıf olarak kabul edilmektedir. 1829 yılında Mekke'de doğduğu bilinmektedir.

Hicaz'dan Afganistan'a intikal ettiği, burada yaklaşık yirmi yıl ikamet ederek Tarîkat-ı Rıfâiyye'nin yayılması için faaliyetlerde bulunduğu kaynaklarda aktarılmaktadır. Bu süreçte Suriye, Hicaz, Yemen, Mısır ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde irşad faaliyetleri yürüttüğü ifade edilmektedir. Daha sonra İstanbul'a davet edilen Arap Şeyh'in, Sultan II. Abdülhamid Han'ın teveccühüne mazhar olduğu; 1876 yılında ise Sivas'a yerleştiği belirtilmektedir. Ancak ilerleyen dönemde, İttihat ve Terakki Hükümeti tarafından sürgüne gönderildiği bilinmektedir (Gökbel, 2004: Yasak, 2004a).



Görsel 8.6: Arap Şeyh Türbesi

Millî Mücadele yıllarında, 4 Eylül 1919 tarihinde gerçekleştirilen Sivas Kongresi'ne Sivas temsilcisi olarak katıldığı; Mustafa Kemal Paşa'ya destek verdiği ve Sivas'ta bulunduğu süre boyunca kendisini dergâhında misafir ettiği aktarılmaktadır. Kongre süresince delegelerin yemek ihtiyaçlarının büyük ölçüde karşılandığı ve gerekli lojistik desteğin Abdullah Hâşimî el-Mekkî'nin dergâhı aracılığıyla sağlandığı ifade edilmektedir. Ayrıca Sivas Kongresi'ni simgeleyen ve Kongre Binası önünde çekilen meşhur fotoğrafta, Mustafa Kemal Paşa'nın sağ tarafında yer alan kişinin Arap Şeyh Hazretleri olduğu kabul edilmektedir. 13 Kasım 1922 tarihinde vefat ettiğinde 92 yaşında olduğu anlaşılmaktadır. Satın alarak Rıfâî Tekkesi olarak vakfettiği konağın alt katında bulunan bir odada defnedildiği, daha sonraki yıllarda ise kabrinin Sivas Paşa Bey Mahallesi'nde, kendi adıyla anılan Arap Şeyh Caddesi üzerinde yer aldığı bilinmektedir (Yasak, 2004a). Uzun süre bakımsız ve harap bir durumda kalan türbenin, dönemin Sivas Belediye Başkanı Doğan Ürgüp'ün girişimleriyle yeniden düzenlendiği ve imar edildiği ifade edilmektedir.

Arap Şeyh Türbesi



Nerede: Arap Şeyh Türbesi, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır (Görsel 8.6). Türbe, Arap Şeyh Tepesi üzerinde bulunmakta olup çevresi mezarlık alanıyla birlikte kentin manevi mekânları arasında yer almaktadır.

Gitmeden Önce: Arap Şeyh'e dair halk arasında aktarılan menkıbeleri ve anlatıları okumak, ziyaretin anlamını güçlendirir. Arap Şeyh'in tasavvufî kişiliği ve Sivas'taki manevi etkisi hakkında farklı rivayetler bulunmaktadır.

Nasıl Gidilir: Türbeye şehir merkezinden toplu taşıma araçlarıyla ulaşım mümkündür. Ayrıca ticari taksiler kullanılarak da kolay ve kısa sürede ulaşım sağlanabilir.

Beş Duyu Deneyimi: Arap Şeyh Türbesi, sakin ve dingin atmosferiyle ziyaretçilerine huzurlu bir ortam sunar. Tepeden izlenen Sivas manzarası ve mekânın sessizliği, ziyaret deneyimini tamamlayan önemli unsurlardır.

8.1.7: İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak Türbesi

Sivas'ın Nalbantlarbaşı Mahallesi'nde doğmuştur. Babası adliye zabıt kâtibi Hüseyin Hüsnü Bey, annesi ise Medineli Ayşe Hanım'dır. Ailesinin kökenine ilişkin olarak Mısır'dan Anadolu'ya göç etmiş bir aile olduğu ya da Mısır'dan Buhara'ya, buradan da Anadolu'ya intikal eden Arap kabilelerine mensup bulunduğu yönünde değerlendirmeler yapılmaktadır. Kâbe örtüsünün bakımı ve yenilenmesi görevini üstlenen atalarının bu hizmetleri nedeniyle "İhramcılar" olarak anıldığı; bu nedenle kendisinin de Ehrâmî, İhrâmîzâde, İhramcıoğlu ve İhramcızâde gibi lakaplarla tanındığı bilinmektedir. Eğitim hayatına, babasının adliye başkâtipliğine tayin edildiği Sivas'ın Zara ilçesinde başlamış; on yaşında ailesiyle birlikte Sivas'a döndükten sonra öğrenimini Çifte Minareli Medrese'de sürdürmüştür. Daha sonra askerî rüşdiyeye devam etmiş, burada eğitim aldığı dönemde arkadaşları arasında İsmet İnönü de yer almıştır. Dedesi İhramcızâde Mehmed Efendi'nin subay olmasını arzu etmesi nedeniyle askerî eğitimini tamamladıktan sonra İstanbul'a gitmek istemişse de annesinin rızası bulunmadığından bu düşüncesini gerçekleştirememiştir (Alıcı, 2001).



Görsel 8.7: İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak Türbesi

Tahsilini Şifâiye Medresesi'nde tamamladıktan sonra Sivas Adliyesi'nde mülâzım olarak göreve başlamıştır. Askerlik hizmetini ifa etmesinin ardından bir süre Tokat' ta Düyûn-ı Umûmiyye ve Müskirat memurluğunda görev yapmış; 1908 yılında ise Sivas Düyûn-ı Umûmiyye memurluğuna atanmıştır. Düyûn-ı Umûmiyye teşkilatının 1928 yılında lağvedilmesi üzerine Sivas İnhisar Dairesi'ne nakledilmiştir. Zara-Çarhı Tuzlası'na bağlı Cedid Tuzlası'nda görev yaptığı sırada, 1931 yılında kendi isteğiyle emekliye ayrılmıştır. Söz konusu şahsiyet, Sivas'ta dinî ve kamusal mimarinin korunması ve geliştirilmesine yönelik çok sayıda hayır faaliyetinin öncülüğünü üstlenmiştir. Bu kapsamda Sivas Ulu Camii'nin tamir ve ihyasına katkı sağlamış; Sofu Yûsuf, Serçeli ve Dikimevi camilerinin inşasında etkin rol oynamıştır. Bunun yanı sıra çeşitli köprü, sebil ve çeşmelerin yapımına öncülük etmiş; eğitim alanında ise Sivas İmam-Hatip Okulu' nun inşası ve onarım çalışmalarına destek vermiştir. Bu faaliyetler, onun yalnızca dinî hayata değil, aynı zamanda kentin sosyal ve kültürel dokusuna yönelik kalıcı hizmetler sunduğunu göstermektedir. 2 Ağustos 1969 tarihinde vefat etmiş; cenaze namazı Sivas Paşa Camii'nde kılındıktan sonra Sivas Ulu Camii hazîresine defnedilmiştir (Alıcı, 2001).

Nerede: İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak Türbesi, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır (Görsel 8.7). Türbe, sakin bir çevrede, ziyaretlerin yoğunlukla manevi amaçlı gerçekleştiği bir alanda bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak'ın ilmi ve tasavvufî kişiliği hakkında bilgi edinmek, ziyaretin anlamını artırır. Kendisi, Sivas'ta dinî ve manevi hayat üzerinde derin izler bırakmış önemli şahsiyetlerdendir.

Nasıl Gidilir: Türbeye şehir merkezinden toplu taşıma araçlarıyla ulaşım sağlanabilmektedir. Ayrıca ticari taksiler kullanılarak da rahat bir ulaşım mümkündür.

Beş Duyu Deneyimi: Türbe, sade yapısı ve sessiz çevresiyle ziyaretçilere huzurlu bir atmosfer sunar. Mekânda hissedilen maneviyat ve dinginlik, ziyaret deneyimini derinleştiren temel unsurlar arasındadır.



İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak Türbesi

8.1.8: Ali Baba Türbesi ve Tekkesi

Ali Baba'nın, Horasan erenleri geleneği içinde değerlendirilen sûfî şahsiyetlerden biri olduğu; bu bağlamda Pir Sultan Abdal ve Bektaşî geleneğiyle irtibatlandırıldığı yönünde görüşler bulunmaktadır. Kaynaklarda, Ali Baba'nın XVI. yüzyılda yaşadığı ve günümüzde türbesi ile tekkesinin yer aldığı arazinin Kanuni Sultan Süleyman tarafından vakfedildiği ifade edilmektedir. Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan yıkılışına kadar söz konusu vakfa bağlı yardımların kesintisiz biçimde sürdürüldüğü de aktarılmaktadır. Ali Baba'nın mensubiyeti konusunda ise farklı rivayetler mevcuttur. Bazı anlatılarda onun Hanefî olduğu belirtilirken, kimi kaynaklarda Alevî-Bektaşî geleneğiyle, kimi rivayetlerde ise Kadirî tarikatıyla ilişkilendirildiği görülmektedir. Bu çeşitlilik, Ali Baba'nın belirli bir tarikat kimliğine indirgenmesinden ziyade, geniş bir tasavvufî çevre tarafından sahiplenilen bir gönül insanı olarak algılandığını düşündürmektedir (Savaş, 1992).



Görsel 8.8: Ali Baba Türbesi ve Tekkesi

Bu durumun, yalnızca şahsî inanç ve yönelimlerden değil; aynı zamanda ailesinin sonraki kuşaklar boyunca genişlemesi ve farklı tasavvufî yollar içinde varlık göstermesinden kaynaklandığı değerlendirilebilir. Dolayısıyla Ali Baba'nın tarihsel ve tasavvufî kimliği, tek bir tarikat çerçevesiyle sınırlandırılmaktan ziyade, Anadolu tasavvuf geleneğinin çoğulcu ve kapsayıcı yapısı içinde ele alınmalıdır. Günümüzde Sivas Mevlana Tasavvuf Kültürü ve Sema Derneği tarafından kullanılan binada, klasik Türk müziği ve tasavvuf müziği alanlarında çalışmalar yürütülmekte; Mevlevî âyinleri ile sema icraları düzenli olarak gerçekleştirilmektedir. Bu mekânda gerçekleştirilen faaliyetlerde, Mevlevî geleneğin temel ilkelerine bağlı kalınmakta; Mevlevî Semâ'sı, tarihsel ve ritüel bütünlüğü korunarak topluluk tarafından aslına uygun biçimde icra edilmektedir (Savaş, 1992).

Nerede: Alibaba Türbesi, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır. Türbe, Alibaba Mahallesi sınırları içerisinde, yerleşim dokusu ile iç içe bir konumda bulunmaktadır (Görsel 8.8).

Gitmeden Önce: Alibaba hakkında halk arasında aktarılan rivayetleri ve menkıbeleri okumak, ziyaretin manevi boyutunu daha iyi kavramaya yardımcı olur. Türbe, Sivas'ın inanç ve ziyaret kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir.

Nasıl Gidilir: Türbeye şehir merkezinden toplu taşıma araçlarıyla kolaylıkla ulaşım sağlanabilir. Ayrıca ticari taksiler kullanılarak da kısa sürede erişim mümkündür.

Beş Duyu Deneyimi: Alibaba Türbesi, şehir içinde yer almasına rağmen sakin ve huzurlu bir atmosfer sunar. Sessizlik, çevrede hissedilen maneviyat ve mekânın sadeliği ziyaret deneyimini tamamlar.



Ali Baba Türbesi ve Tekkesi

8.1.9: Mur Ali Baba Türbesi

Asıl adı Şeyh Mûr Ali el-Kâdirî el-Hâlisî el-Kerkükî olan sûfî şahsiyet, 1812 yılında Kerkük'e bağlı bir kasabada dünyaya gelmiş, 1884 yılında vefat etmiştir. Doğumunda ailesi tarafından kendisine Mehmed adı verilmiştir. Henüz çocukluk döneminde gördüğü bir rüya üzerine hayatının yönünün tasavvuf yolunda şekillendiği aktarılmaktadır. Rivayete göre rüyasında Kâdiriyye tarikatının Hâlisiyye kolunun pîri olan Şeyh Abdurrahman el-Hâlisî el-Kerkükî tarafından "Mûr Ali" adıyla çağrılmış; bu hitabın ardından ailesi tarafından da bu isimle anılmaya başlanmıştır.

Tasavvuf yoluna intisabı, Kâdiriyye tarikatı çerçevesinde gerçekleşmiştir. İlk eğitim ve irşad sürecini Şeyh Abdurrahman el-Hâlisî'nin dergâhında tamamlayan Şeyh Mûr Ali, daha sonra tarikat silsilesi içerisinde farklı şeyhlerin hizmetinde bulunmuştur. Rivayetlerde, genç yaşta girdiği bu yolda yoğun riyâzet ve halvet dönemlerinden geçtiği; uzun süreli manevî terbiyelerden sonra irşad yetkisiyle görevlendirildiği ifade edilmektedir (Mert, 2015).



Görsel 8.9: Mur Ali Baba türbesi

Şeyh Mûr Ali'nin hayatının önemli bir safhası Anadolu'ya gelişiyle başlamıştır. Şeyh Abdurrahman el-Hâlisî'nin talimatı doğrultusunda Sivas'a gönderildiği ve burada Kâdirî-Hâlisî geleneğini temsil eden bir dergâh kurduğu bilinmektedir. 1260 (1844) yılı civarında Sivas'a gelen Şeyh Mûr Ali, zamanla bölgedeki tasavvuf hayatında etkili bir konuma ulaşmıştır. Dergâhında yalnızca yerel halk değil, Anadolu'nun farklı bölgelerinden gelen derviş ve misafirler de ağırlanmıştır. Kaynaklarda, dergâhın kısa sürede bir irşad merkezi hâline geldiği; Hindistan, Buhara, Afganistan ve çevre bölgelerden gelen sûfîlerin de burada misafir edildiği belirtilmektedir. Şeyh Mûr Ali'nin irşad faaliyetlerini sade bir hayat anlayışı, güçlü bir zühd pratiği ve halkla kurduğu yakın ilişki üzerinden yürüttüğü anlaşılmaktadır. Tasavvuf yolundaki bu etkinliği nedeniyle, Sivas ve çevresinde geniş bir mürid halkası oluşmuştur (Kaya, 1998; Mert, 2015).

Hayatının ilerleyen dönemlerinde irşad görevini halifelerine devreden Şeyh Mûr Ali, vefatına kadar tasavvufî üretimini sürdürmüştür. Divan edebiyatı geleneği içinde değerlendirilebilecek manzumeler kaleme aldığı, ancak bu eserlerin sınırlı sayıda günümüze ulaştığı ifade edilmektedir. 72 yaşında Hakk'a yürüyen Şeyh Mûr Ali, Sivas'ta defnedilmiş; türbesi ve kurduğu dergâh, sonraki dönemlerde de tasavvufî hafızanın önemli mekânları arasında yer almıştır. Şeyh Mûr Ali'nin ardından posta, silsileye uygun biçimde halifeleri tarafından devam ettirilmiş; bu gelenek, hem Kâdirî-Hâlisî yolunun Anadolu'daki sürekliliğini sağlamış hem de Sivas'ın tasavvuf tarihinde kalıcı bir iz bırakmıştır. Şeyh Mûr Ali el-Kâdirî el-Hâlisî el-Kerkükî, yalnızca bir tarikat şeyhi olarak değil, Anadolu tasavvuf geleneğinin kapsayıcı ve birleştirici yönünü temsil eden bir gönül insanı olarak değerlendirilmektedir (Mert, 2015).

Nerede: Mur Ali Baba Türbesi, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır (Görsel 8.9). Türbe, yerleşim alanlarına yakın, sakin ve mütevazı bir çevrede bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Mur Ali Baba hakkında halk arasında aktarılan anlatıları ve menkıbeleri okumak, ziyaretin manevi boyutunu güçlendirir. Türbe, yerel inanç dünyası içinde önemli bir ziyaret noktasıdır.

Nasıl Gidilir: Türbeye şehir merkezinden toplu taşıma araçlarıyla ulaşım mümkündür. Ayrıca ticari taksiler kullanılarak da kolayca ulaşılabilir.

Beş Duyu Deneyimi: Mur Ali Baba Türbesi, sessiz ve huzurlu atmosferiyle ziyaretçilerine dingin bir ortam sunar. Mekânda hissedilen sadelik ve maneviyat, ziyaret deneyimini derinleştirir.

8.1.10: Arap Evliyası Türbesi

Türbenin tarihsel geçmişinin XIX. yüzyılın başlarına uzandığı ifade edilmektedir. Yerel anlatılara göre, Süleyman Paşazâdeler ailesine mensup ve günümüzde Hacı Ali Beyler olarak anılan aile tarafından misafir edilen bir Arap zatın bu bölgeye geldiği bilinmektedir. Rivayete göre söz konusu şahsiyet, Süleyman Paşa'nın misafiri olarak bulunduğu sırada vefat etmiş; o dönemde konak olarak kullanılan yapının bahçesine defnedilmiştir. Anlatılarda, daha sonraki yıllarda bölgeden yol geçirilmesi sırasında, dönemin kanaat önderlerinden Rahmetli Süleyman Çanka'nın mezarın yerinin bozulmaması yönünde hassasiyet gösterdiği; bu nedenle yol güzergâhının kabre zarar vermeyecek şekilde düzenlendiği belirtilmektedir. Bu uygulama sonucunda türbenin yolun ortasında kaldığı, ancak korunarak günümüze kadar ulaştığı ifade edilmektedir (Kaya, 1998).



Görsel 8.10: Arap Evliyası Türbesi

Türbede medfun bulunan şahsın adının Zeynel Abidin olduğu; türbenin yer aldığı alanın günümüzde Evliya Caddesi olarak adlandırıldığı aktarılmaktadır. Söz konusu mekân, halk arasında bir ziyaret ve dua noktası olarak kabul edilmekte; buradan geçen vatandaşların kısa bir dua ederek yollarına devam ettikleri gözlemlenmektedir. Bu durum, toplumun kabirlere ve manevî şahsiyetlere yönelik saygı ve iyi niyet temelli yaklaşımının bir yansıması olarak değerlendirilmektedir.

Sivas'ta yaşayanlar için gündelik yaşamın doğal bir parçası hâline gelmiş olmakla birlikte, kenti dışarıdan ziyaret edenlerin dikkatini çeken unsurlardan biri de yaya kaldırımı üzerinde yer alan Zeynel Abidin Türbesi'dir. Bu türbe, fiziksel konumunun yanı sıra, halk arasında aktarılan dikkat çekici anlatılarıyla da öne çıkmaktadır.

Yerel sözlü anlatılara göre, geçmiş yıllarda Evliya Caddesi üzerinde yürütülen yol çalışmaları sırasında mezarın kaldırılması gündeme gelmiştir. Ancak rivayete göre, iş makinesi operatörü mezara her yaklaştığında iş makinesinde arıza meydana gelmiş; yapılan tüm denemelere rağmen makine çalıştırılamamıştır. Bu durumun defalarca tekrarlanması üzerine, mezara müdahaleden vazgeçilmiş ve türbe mevcut konumunda korunmuştur. Söz konusu anlatı, tarihsel bir veri olarak değil; daha ziyade halkın kutsal kabul edilen mekânlara yönelik hassasiyetini ve manevî şahsiyetlere atfedilen koruyucu nitelikleri yansıtan bir menkıbe olarak değerlendirilmektedir. Bu yönüyle Zeynel Abidin Türbesi, yalnızca fiziksel bir mezar yapısı değil, aynı zamanda Sivas kent belleğinde yer etmiş inanç temelli anlatıların somutlaştığı bir mekân niteliği taşımaktadır (Kaya, 1998).

Nerede: Arap Evliyası Türbesi, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır (Görsel 8.10). Türbe, yerleşim alanlarıyla iç içe, sakin bir çevrede konumlanmıştır.

Gitmeden Önce: Arap Evliyası hakkında halk arasında aktarılan anlatıları ve rivayetleri okumak, ziyaretin manevi boyutunu daha iyi anlamaya yardımcı olur. Türbe, Sivas'ın inanç kültürü içinde önemli ziyaret noktalarından biridir.

Nasıl Gidilir: Türbeye şehir merkezinden toplu taşıma araçlarıyla ulaşım mümkündür. Ayrıca ticari taksiler kullanılarak da rahat bir ulaşım sağlanabilir.

Beş Duyu Deneyimi: Arap Evliyası Türbesi, sade yapısı ve sessiz çevresiyle huzurlu bir atmosfer sunar. Mekânda hissedilen maneviyat ve dinginlik, ziyaret deneyimini tamamlayan temel unsurlar arasındadır.

8.1.11. Çoban Baba Türbesi (Gölova)

Türbenin Çoban Baba Türbesi'nin Yavuz Sultan Selim'in emriyle yaptırıldığı yönündeki rivayetler, yapının mimari özelliklerinin XIV. yüzyıla tarihlenmesiyle birlikte bazı kronolojik soruları gündeme getirmektedir. Bununla birlikte, Çoban Baba'nın XVI. yüzyılda yaşadığı kabul edilse dahi, Anadolu'da özellikle kırsal yerleşimlerde XIV. ve XVI. yüzyıl türbe mimarileri arasında belirgin farklılıkların her zaman açık biçimde gözlemlenmediği bilinmektedir. Olası üslup farklılıklarının küçük bir Anadolu köyünde sınırlı ölçüde yansımasının doğal karşılanması gerektiği ifade edilebilir. Bu hususun ayrıntılı biçimde değerlendirilmesi, esasen mimarlık tarihi ve sanat tarihi disiplinlerinin kapsamına giren teknik bir tartışma konusudur. Yapının ister XIV. yüzyıla ister XVI. yüzyıla tarihlendirilmiş olsun, Çoban Baba Türbesi bölgenin en eski yapılarından biri olarak günümüze kadar ulaşmış; tescilli bir kültür varlığı niteliğiyle varlığını sürdürmüştür. Çobanlı köyü sakinleri, zaman içerisinde türbede meydana gelen yapısal hasarları imkânları ölçüsünde onararak, yapının ayakta kalmasına ve işlevsel bir bina olarak yaşatılmasına katkıda bulunmuşlardır. Ancak tüm bu koruyucu çabalara rağmen, türbenin iç mekânı 2002 yılında define arayıcıları tarafından gerçekleştirilen izinsiz müdahaleler sonucunda ciddi biçimde tahrip edilmiştir (Çelemoğlu, 2024).



Görsel 8.11: Çoban Baba Türbesi

Çoban Baba Türbesi, Suşehri–Erzincan Karayolu üzerinde, küçük ve kayalık bir tepe üzerinde konumlanmaktadır. Türbe, dıştan 5,45 × 5,45 m ölçülerinde, kare planlı olup kesme taştan inşa edilmiştir (Görsel 8.11). Duvar kalınlığı yaklaşık 0,84 m'dir. Yapının özgününde kubbe ile örtülü olduğu anlaşılmakla birlikte, bu kubbenin zamanla yıkıldığı; yerine ise içten ahşap, dıştan basık formda ve betonarme nitelikte, yapının mimari karakteriyle uyumsuz bir örtü sisteminin inşa edildiği görülmektedir.

Yapının kuzey cephesinde yer alan giriş kapısı, dikdörtgen bir çerçeveye sahiptir. Kapı açıklığı, mukarnaslı bir kavsara ile sonlanmakta; kavsaranın yanlarında silindirik gövdeli sütunceler yer almaktadır. Kavsara yüzeyinde, üç ila beş dilimli istiridye nişlerini andıran bezeme unsurları dikkat çekmektedir. Girişin her iki yanında, yalnızca kuzey cephede olmak üzere, birbirine geçmeli altıgen geometrik motiflere ait izler günümüze ulaşabilmiştir. Bu bezeme kalıntıları, Osmanlı mimarisinde yaygın olarak kullanılan süsleme anlayışını çağrıştırmaktadır. Yapının tüm cepheleri sarı renkli kesme taşla inşa edilmiştir. Türbenin iç mekânı, doğu ve batı cephelerinde yer alan küçük açıklıklar aracılığıyla aydınlatılmaktadır. İçeride, Çoban Baba'ya ait olduğu kabul edilen ve yaklaşık 1,01 × 2,30 m ölçülerinde bir sanduka bulunmaktadır (Çelemoğlu, 2024).

Bununla birlikte, yapıya sonradan eklenen betonarme kubbe ile giriş kapısı ve kubbe yüzeyine uygulanan çimento esaslı sıva ve beyaz badana, türbenin özgün mimari görünümünü önemli ölçüde bozmuştur. Bu müdahaleler, hem malzeme hem de oran açısından yapıyla uyumsuzdur. Türbenin tarihî ve estetik değerinin korunabilmesi için, kubbenin özgün ölçü ve oranlara uygun biçimde yeniden ele alınması gerektiği anlaşılmaktadır. Rivayetlere göre, Yavuz Sultan Selim, Çaldıran Seferi sırasında ordusuyla birlikte bugünkü Sivas il sınırları içerisinde yer alan Suşehri Vadisi'nden geçerken bir çobanla karşılaşmıştır. Anlatılarda, söz konusu çobanın padişahı ve ordusunu misafir etmek istediği; kestiği üç koç ile ordunun tamamını doyurduğu ifade edilmektedir. Bu olay, çobanın keramet sahibi bir kişi olarak değerlendirilmesine yol açmıştır.

Rivayetin devamında, Yavuz Sultan Selim'in sefer dönüşünde çobanın vefat ettiğini öğrendiği; bunun üzerine, bulunduğu köyde onun hatırasını yaşatmak amacıyla adına bir türbe inşa ettirdiği aktarılmaktadır. Söz konusu anlatı, tarihsel bir kesinlikten ziyade, Anadolu tasavvuf geleneğinde yaygın olarak görülen keramet merkezli menkıbeler çerçevesinde değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Çoban Baba'ya atfedilen rivayet, bölgenin manevî hafızasında önemli bir yer tutmakta ve türbenin varlığına anlam kazandıran temel anlatılardan biri olarak günümüze kadar aktarılmaktadır.

Nerede: Çoban Baba Türbesi, Sivas'ın Gölova ilçesinde yer almaktadır. Türbe, ilçe merkezine yakın bir konumda, doğal çevreyle iç içe bir alanda bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Çoban Baba hakkında halk arasında aktarılan anlatıları ve menkıbeleri okumak, ziyaretin manevi anlamını güçlendirir. Türbe, özellikle yöre halkı tarafından saygı gören ve ziyaret edilen inanç mekânlarından biridir.

Nasıl Gidilir: Gölova ilçe merkezine ulaştıktan sonra türbeye kısa sürede erişim sağlanabilir. İlçe merkezine Sivas'tan kara yolu ile ulaşım mümkündür; ilçe içinde ise yürüyerek veya kısa mesafeli araç kullanımıyla türbeye gidilebilir.

Beş Duyu Deneyimi: Çoban Baba Türbesi, sakinliği ve doğal çevresiyle huzurlu bir atmosfer sunar. Doğanın sesi, açık alan hissi ve mekânda hissedilen maneviyat, ziyaret deneyimini derinleştirir.

8.2. CAMİ VE TEKKELER

8.2.1. Ali Baba Tekkesi (Susamışlar Konağı)

XIX. yüzyılın sonlarında inşa edildiği izlenimini veren tekke binası, tek katlı ahşap bir yapı niteliğindedir. Yapının üst bölümünde, tek hacimli bir köşk odası yer almaktadır. Binaya kuzeybatı yönünde konumlanan bir kapıdan girilmektedir. Girişin sağ ve solunda birer misafir odası bulunmakta olup bu mekânların tavan ve tabanları ahşap, duvarları ise ahşap arası kerpiç dolguludur. Her iki odada da dikkat çekici bir süsleme unsuruna rastlanmamaktadır. Söz konusu odalar arasında yer alan bir koridor aracılığıyla, iç ölçüleri yaklaşık 12 x 12 metre olan semahane bölümüne geçilmektedir. Semahanenin tavanı ve tabanı ahşap olup mekân, dört yönden ahşap mahfillerle çevrelenmiştir. Mahfil korkuluklarının büyük bir kısmının kırıldığı veya zamanla yok olduğu görülmektedir. Kuzeybatı yönündeki mahfil, haremlik bölümü olarak düzenlenmiş ve ahşap çıtalı kafeslerle ayrılmıştır. Semahanenin tavanında, mahfillerinde ve diğer ahşap yüzeylerinde belirgin bir tezyinat unsuru bulunmamaktadır (Denizli, 1998).

Semahanenin güney cephesinde yer alan alçı mihrap, sade ve yarım daire planlı bir niş şeklindedir. Mihrabın üzerine boya tekniğiyle tekke eşyalarını simgeleyen motiflerin (şiş) işlendiği, ancak bu süslemelerin günümüze iyi korunamadan silik bir hâl aldığı anlaşılmaktadır. Mihrabın sağ ve solunda yer alan iki küçük mekân çilehane olarak düzenlenmiştir. Bu birimlerin yapıya sonradan eklendiği izlenimi, yapının mevcut hâliyle bir Rıfâî tekkesi kimliği kazandığını düşündürmektedir. İkinci katta bulunan tek hacimli köşk odası, ahşap tavan ve tabanlıdır. Köşk odası ile tekkenin üst örtüsü, basık kırma çatı şeklinde düzenlenmiş olup oluklu kiremit ile kaplanmıştır(Görsel 8.12). Yapının taşıyıcı sistemi, dış ve iç mekân düzeni, süsleme unsurları ve genel mimari özellikleri bakımından belirgin bir sanat değeri ya da özgünlük sergilemediği görülmektedir. Tekkenin kapatılmasının ardından yapı, 1979 yılına kadar konut olarak kullanılmıştır. Bu süreçte, zorunlu ihtiyaçlar doğrultusunda semahanenin kuzey bölümüne mutfak, banyo ve tuvalet birimleri eklenmiş; bu müdahaleler yapının özgün mekânsal bütünlüğünü kısmen değiştirmiştir.



Görsel 8.12: Ali Baba Tekkesi (Susamışlar Konağı)

Alibaba Tekkesi'ne ilişkin anlatıda, Tekkenin inşa edildiği dönemin kuraklık şartlarıyla geçtiği, sözlü kaynaklarda ve yerel anlatılarda sıklıkla dile getirilmektedir. Rivayete göre, inşaat sürecinde çalışan işçiler suya erişimde ciddi güçlükler yaşamış, artan susuzluk nedeniyle durumu tekkenin banisi olan Ali Baba'ya iletmişlerdir. Anlatıya göre Ali Baba, asasını yere vurmuş ve bu noktadan su fışkırmıştır. Günümüzde Susamışlar Tekkesi'nin bahçesinde akmakta olan suyun, söz konusu rivayette geçen bu kaynaktan çıktığına inanılmaktadır. Tekkenin "Susamışlar" adıyla anılmasının da bu menkıbeye dayandığı kabul edilmektedir (Denizli, 1998).

Sivas ilinin önemli tarihî ve kültürel değerlerinden biri olan Alibaba Türbesi, aynı adla anılan Alibaba Mahallesi sınırları içerisinde yer almaktadır. Türbenin bulunduğu bölüm günümüzde cami olarak kullanılmaya devam etmektedir. Tekke yapısı ise "Susamışlar Konağı" adıyla Sivas Belediyesi tarafından müze işlevi kazandırılarak ziyarete açılmıştır. Söz konusu konak, Alibaba soyundan gelen Susamış ailesi tarafından belediyeye devredilmiştir. Konak bünyesinde sema icralarının gerçekleştirildiği semahane ile buna bitişik çilehane mekânı yer almakta; üst katta ise kadınlara ayrılmış haremlik bölümü ve misafir odaları bulunmaktadır. Yapının mimarisi, plan düzeni ve mekânsal kurgusu bakımından Sivas'taki geleneksel konak mimarisinden kısmen ayrışmakta; bu yönüyle özgün bir karakter sergilemektedir (Aslanoğlu, 1994).

Nerede: Ali Baba Tekkesi (Susamışlar Konağı), Sivas şehir merkezinde yer almaktadır. Yapı, geleneksel sivil mimari örneği olan konak dokusu içerisinde, tarihî yerleşim alanında bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Ali Baba Tekkesi'nin tekke–konak ilişkisi ve Sivas'taki tasavvuf kültürü içerisindeki yeri hakkında bilgi edinmek, ziyaretin anlamını artırır. Yapının yalnızca bir konut değil, aynı zamanda manevi ve sosyal bir buluşma mekânı olduğu bilinmelidir.

Nasıl Gidilir: Yapıya şehir merkezinden yürüyerek veya toplu taşıma araçlarıyla kolaylıkla ulaşım sağlanabilir. Merkezi konumu sayesinde erişim açısından herhangi bir güçlük bulunmamaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Ali Baba Tekkesi, ahşap dokusu ve geleneksel mimarisiyle sakin bir atmosfer sunar. İç mekânda hissedilen tarih duygusu, sessizlik ve yapının özgün dokusu ziyaret deneyimini zenginleştirir.

8.2.2. Divriği Ulu Cami

Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası, Anadolu Selçuklu dönemi mimarisinin en seçkin eserlerinden biri olarak kabul edilen özgün bir başyapıttır. XIII. yüzyılda inşa edilen bu yapı topluluğu, yalnızca mimari ölçeğiyle değil; taş işçiliği, bezeme zenginliği ve sanatsal ayrıntılarıyla da Anadolu taş mimarisinin ulaştığı en ileri düzeyi temsil etmektedir. Özellikle cephelerde ve taç kapılarda görülen yüksek nitelikli taş süslemeleri, eserin "taş işçiliğinin şaheseri" olarak tanımlanmasına zemin hazırlamaktadır. Sivas'ın Divriği ilçesinde, Fırat Nehri'nin kollarından Çaltı Çayı vadisi içerisinde konumlanan yapı, doğal çevresiyle kurduğu uyum sayesinde hem mimari hem de peyzaj açısından etkileyici bir bütünlük sergilemektedir. Günümüzde de ziyaretçilerini derin bir hayranlık duygusuyla karşılayan bu eser, XIII. yüzyıldan günümüze ulaşan ender Selçuklu yapıları arasında yer almaktadır (Kuban 1999).

Görsel 8.13: Divriği Ulu Cami



Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası, yalnızca bir ibadet mekânı olmanın ötesinde; aynı zamanda sanat, bilim ve şifa işlevlerini bünyesinde barındıran çok yönlü bir yapı topluluğu olarak değerlendirilmelidir. Bu çok katmanlı işlevsel yapısı nedeniyle eser, literatürde sıklıkla "Anadolu'nun Elhamrası" şeklinde anılmaktadır. Osmanlı seyyahı Evliya Çelebi ise, yapının benzersizliğini ve

tarif edilemez estetik değerini "Metninde diller kısır, kalem kırıktır" ifadesiyle dile getirerek, eserin sözle anlatılmasının güçlüğüne dikkat çekmiştir. Anadolu Selçuklu Devleti'ne tâbi Mengücekoğulları Beyliği döneminde, beyliğin hükümdarı Ahmed Şah tarafından 1228–1243 yılları arasında Divriği Ulu Camii inşa ettirilmiş; camiye bitişik Darüşşifa ise Ahmed Şah'ın eşi Melike Turan Melek tarafından yaptırılmıştır. Bu yapı topluluğu, kadın ve erkeğin kamusal yarar doğrultusunda birlikte üstlendikleri hayır faaliyetlerinin somut bir ifadesi olarak değerlendirilmekte; hayırseverlik ve toplumsal sorumluluk anlayışının güçlü bir simgesi şeklinde yorumlanmaktadır (Kuban, 2014).

Yapının mimarı Ahlatlı Hürrem Şah olup, inşa sürecinde Tiflisli ustaların da katkı sunduğu bilinmektedir. Taş yüzeylere on binlerce motif, dantel inceliğinde işlenmiştir. İlk bakışta simetrik bir düzen izlenimi veren bu bezemeler, yakından incelendiğinde her bir motifin asimetrik ve birbirinden farklı olduğu özgün bir kompozisyon anlayışını ortaya koymaktadır. Bu yaklaşım, İslam sanatında yaygın olan simetri anlayışının bilinçli biçimde dönüştürüldüğünü göstermektedir. Sembolik öğeler, bitkisel bezemeler, geometrik desenler ve hayvan figürleriyle zenginleştirilen taş yüzeyler, gün ışığına bağlı olarak değişen gölge etkileriyle dinamik bir görsel etki üretmektedir. Ulu Cami, dikdörtgen planlı olup tamamen kesme taştan inşa edilmiştir. Dış cephede yoğun ve zengin bir bezeme programı uygulanmışken, iç mekânın daha sade tutulduğu görülmektedir. Bu karşıtlık, Selçuklu mimarisinde sıkça rastlanan dışa dönük anıtsallık ile iç mekânda ibadet işlevini öne çıkaran yalınlık anlayışını yansıtmaktadır. Divriği Ulu Camii'nin minberi, Anadolu cami mimarisi içerisinde özgünlüğü ve sanatsal niteliğiyle istisnai bir konuma sahiptir. Abanoz ağacından, kündekârî tekniğiyle imal edilen minber, ahşap işçiliğinin ulaştığı yüksek estetik düzeyi yansıtan önemli bir sanat eseridir. Minber yüzeyine kabartma tekniğiyle ayet ve hadisler işlenmiş; bu yazılar bitkisel motiflerle zenginleştirilerek bütüncül bir bezeme programı oluşturulmuştur. Yapının inşa edildiği dönemle eş zamanlı olarak yapılan minberin, günümüze kadar özgünlüğünü koruyarak ulaşmış olması ayrıca dikkat çekicidir (Kuban, 2014).

Caminin taş mihrabı da mimari ve süsleme özellikleri bakımından öne çıkan unsurlar arasındadır. Saray kapılarını andıran anıtsal bir etki uyandıran mihrap, sivri kemerli bir niş formunda düzenlenmiştir. Mihrap yüzeyi, ters, içi dolu ve içi boş kalp motifleriyle bezenmiş; kompozisyonun tepe noktasına ise lale motifi yerleştirilmiştir. Mihrabın önünde yer alan bölümün üzerini

örten kubbede, yıldız formunda düzenlenmiş dört küçük pencere bulunmaktadır. Günün ilk ışıklarıyla birlikte bu pencerelerden süzülen ışıkların oluşturduğu görsel etki, "sabah yıldızı" izlenimi vermekte; mekâna sembolik ve estetik bir derinlik kazandırmaktadır. Camiye ait bazı özgün ahşap oyma unsurlarının günümüzde Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nde sergileniyor olması, yapının sanat tarihi açısından taşıdığı değeri ve ulusal ölçekte gördüğü ilgiyi ortaya koymaktadır (Peker, 2007).

Divriği Ulu Camii'nin iç mekânında, taştan oyulmuş iki adet emanet sandığı ile bir adet sadaka taşı bulunmaktadır. Emanet sandıkları, yolculuğa çıkan kişilerin değerli eşyalarını geçici olarak muhafaza etmelerine imkân tanıyan güven esaslı bir uygulamayı yansıtmaktadır. Sadaka taşı ise, varlıklı kimselerin bağışlarını gizlilik içinde bırakmalarına ve ihtiyaç sahiplerinin bu yardımları doğrudan ve onur kırıcı olmaksızın almalarına olanak sağlayan toplumsal dayanışma anlayışının somut bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Caminin kuzeybatı köşesinde yer alan kesme taş minarenin, 1565 yılında Kanuni Sultan Süleyman tarafından yaptırıldığı, üzerindeki kitabe aracılığıyla belgelenmektedir. Bu durum, yapının Selçuklu dönemindeki inşa sürecinden sonra Osmanlı döneminde de önemsenerek onarıldığını ve mimari bütünlüğünün sürdürüldüğünü göstermektedir (Peker, 2007).

Görsel 8.14: Divriği Ulu Cami Batı Kapısı



Ulu Cami'nin güney cephesine bitişik olarak konumlanan Divriği Darüşşifası, Anadolu'da inşa edilmiş ve günümüze ulaşabilmiş en eski ve en önemli darüşşifalar arasında yer almaktadır. Darüşşifa, yalnızca bir sağlık kurumu olarak değil; Osmanlı döneminde pozitif ilimler ile dinî ilimlerin birlikte okutulduğu bir medrese işlevi de görmüştür. Bu yönüyle yapı, çok işlevli bir ilim ve şifa merkezi niteliği taşımaktadır. Darüşşifa, iki katlı, avlulu ve eyvanlı bir hastane planı anlayışıyla inşa edilmiştir. Giriş kapısının karşısında büyük bir ana eyvan, bunun her iki yanında ise daha küçük eyvanlar yer almaktadır. Avlu çevresine simetrik biçimde yerleştirilen hasta odaları, tedavi sürecine uygun bir mekânsal düzen sunmaktadır. Yapının merkezinde bulunan sekizgen havuzdan yükselen su sesi, özellikle ruh ve sinir hastalıklarının tedavisinde tamamlayıcı bir unsur olarak değerlendirilmiş; suyun akustik ve psikolojik etkilerinden bilinçli biçimde yararlanılmıştır. Divriği Darüşşifası'nın iç mekânında yer alan odalardan birinde, yapının banileri olan Ahmed Şah, eşi Melike Turan Melek ve aile fertlerine ait kabirler bulunmaktadır. Bu durum, darüşşifanın yalnızca bir sağlık ve ilim merkezi değil, aynı zamanda banilerinin hatırasını yaşatan sembolik bir anı mekânı olarak da kurgulandığını göstermektedir (Ülgen, 1962).

Türbe kapısının üzerinde yer alan bezeme, tasavvufî ve sembolik anlamlar içeren özgün bir kompozisyon sunmaktadır. Motifin üst bölümünün tabut kapağını andıran bir formda düzenlendiği, orta kısmında ise ters kalp motifiyle birleştirildiği görülmektedir. Bu düzenleme, kefelerinde kalplerin tartıldığı bir terazi imgesini çağrıştırmaktadır. Söz konusu sembolizm, tasavvuf düşüncesinde yaygın olan ahlâkî ve manevî muhasebe anlayışıyla ilişkilendirilmektedir. Buna göre dünya hayatı bir imtihan alanı olarak tasavvur edilmekte; bu hayattan ayrılırken kişinin maddi varlıklarının değil, kalbinin taşıdığı niyet, erdem ve manevî değerlerin "tartıya konulacağı" vurgulanmaktadır. Bu sembolik anlatım, Divriği Darüşşifası'nın mimari ve bezeme programında yalnızca estetik kaygıların değil, aynı zamanda derin bir düşünsel ve tasavvufî içeriğin de belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır. Yapı bu yönüyle, mimari form ile metafizik anlam arasında kurulan güçlü ilişkinin Anadolu Selçuklu sanatındaki seçkin örneklerinden biri olarak değerlendirilmektedir (Ülgen, 1962).

Divriği Ulu Camii'nde camiye giriş ve çıkış, kuzey, batı ve doğu yönlerinde konumlanan üç anıtsal kapı aracılığıyla sağlanmaktadır. Yapı topluluğunun güneyinde yer alan darüşşifanın da kendine ait müstakil bir giriş kapısı bulunmaktadır. Bu kapıların her biri, farklı bir estetik anlayışı ve bezeme programını yansıtmakta;

taş işçiliğinin ulaştığı olağanüstü düzeyi gözler önüne sermektedir. Yapının dıştan görece sade bir görünüm sergilemesine karşın, kapılara yaklaşıldıkça bezeme yoğunluğu ve ayrıntı zenginliği belirgin biçimde artmaktadır. Özellikle anıtsal nitelikteki kapılar, yapı kompleksinin odak noktalarını oluşturmakta; her biri bağımsız birer sanat eseri olarak değerlendirilmekte ve çok katmanlı sembolik anlamlar içermektedir (Kuban 1999).

Batı cephesinde yer alan kapı, taş yüzeyindeki ince ve yoğun bezemelerin Anadolu kilim desenlerini andırması nedeniyle literatürde "Tekstil Kapı" olarak adlandırılmaktadır. Kapının merkezinde yer alan lale motifleri, İslam sanatında yaygın biçimde Allah'ın birliğine (tevhid) yapılan göndermelerle ilişkilendirilmektedir (Görsel 8.15). Sağ tarafta konumlanan çift başlı kartal figürü, güç ve hâkimiyet sembolü olarak yorumlanırken; sol tarafta yer alan, başı hafifçe eğik biçimde tasvir edilmiş şahin figürü ise Mengücekoğulları Beyliği'nin Selçuklu Devleti'ne olan bağlılığını simgeleyen bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Kuban 1999).



Görsel 8.15: Divriği Ulu Cami Cennet Kapısı

Kapı yüzeyindeki bezemeler, gün ışığının farklı açılarda düşmesiyle birlikte sürekli değişen gölge oyunları üretmekte; bu durum, taş yüzeyin adeta canlı bir dokuma gibi algılanmasına yol açmaktadır. Böylece Batı Kapısı, yalnızca mimari bir geçiş elemanı değil, aynı zamanda ışık, gölge ve sembolizmin bütünleştiği özgün bir sanatsal anlatım alanı olarak öne çıkmaktadır. Divriği Ulu Camii'nin kuzey cephesinde yer alan ve literatürde "Cennet Kapısı" olarak anılan anıtsal giriş, yapı kompleksinin en görkemli ve en yoğun bezeme programına sahip kapısıdır. Plastik etkisi güçlü, derinlikli taş işçiliği nedeniyle yer yer barok üslubu çağrıştıran bu kapı, yalnızca estetik değil, aynı zamanda güçlü bir sembolik anlatım sunmaktadır (Kuban, 2014).

Kapı yüzeyinde yer alan hayat ağacı, sonsuzluk rozetleri ve bereket motifleri, İslam düşüncesinde cenneti temsil eden unsurlar olarak yorumlanmaktadır. Bu bezemeler, süreklilik, diriliş ve ilahî düzen kavramlarını çağrıştıran bir kompozisyon içerisinde ele alınmıştır. Buna karşılık, kapının alt bölümünde yer alan ve ateşler üzerinde konumlandırılmış sade kazan figürleri, cehennem tasvirine göndermede bulunmaktadır. Ancak bu kazanların özellikle motifsiz ve "boş" bırakılmış olması dikkat çekicidir. Söz konusu bilinçli sadeleştirme, tasavvufî yorum çerçevesinde cehennemin boş kalması yönündeki temenniyi simgelemekte; ilahî merhametin gazaba üstün geleceği düşüncesini görsel dile dönüştürmektedir. Böylece Cennet Kapısı, yalnızca bir mimari giriş elemanı değil; cennet–cehennem karşıtlığı üzerinden ahlâkî ve metafizik bir muhasebeyi izleyiciye sunan sembolik bir anlatı alanı hâline gelmektedir (Kuban 1999).

Nerede: Divriği Ulu Cami, Sivas'ın Divriği ilçesinde yer almaktadır. İlçe merkezinde bulunan yapı, cami ve darüşşifadan oluşan bir külliye niteliği taşımaktadır.

Gitmeden Önce: Divriği Ulu Cami'nin mimari ve sanatsal özellikleri hakkında bilgi edinmek, ziyaretin anlamını derinleştirir. Özellikle taş işçiliğiyle öne çıkan taç kapılar ve darüşşifa bölümü, yapının dünya mimarlık tarihinde ayrıcalıklı bir yere sahip olmasını sağlamıştır.

Nasıl Gidilir: Divriği ilçe merkezine Sivas'tan kara yolu veya demir yolu ile ulaşım mümkündür. İlçe merkezine ulaşıldıktan sonra Ulu Cami'ye yürüyerek kolaylıkla erişilebilir.

Beş Duyu Deneyimi: Divriği Ulu Cami, taşın zarafeti, detaylı süslemeleri ve mekânda hissedilen tarihsel derinlikle güçlü bir ziyaret deneyimi sunar. Işık–gölge oyunları, sessizlik ve mimarinin etkileyiciliği ziyaretçide hayranlık uyandırır.

8.2.3. Sivas Ulu Cami

Anadolu'nun en eski camileri arasında yer almakta olup, Anadolu mimarlık tarihinde cami iç mekân kurgusunun gelişimi açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir. Avlusuna üç yönden giriş imkânı sunması, düz damlı oluşu ve dikdörtgen plan şemasıyla, erken dönem İslam mimarisinde görülen Kûfe tipi cami sınıfına dâhil edilen ender yapılardan biridir (Görsel 8.16). Kubbe fikrinin henüz yaygınlaşmadığı bir dönemde inşa edilmiş olması, yapının erken tarihli mimari anlayışı yansıttığını göstermektedir. Bu özellikleri nedeniyle bazı araştırmacılar tarafından yapının Danişmendliler dönemine tarihlendirilebileceği ileri sürülmektedir. Danişmendliler, 1085–1178 yılları arasında Sivas, Kayseri ve Malatya başta olmak üzere Orta Anadolu'nun önemli merkezlerinde hâkimiyet kurmuş; bu bölgelerde erken Türk-İslam mimarisinin şekillenmesinde belirleyici bir rol üstlenmişlerdir (Yasak, 2004b).

Görsel 8.16: Sivas Ulu Cami



Danişmendli mimarisine atfedilen başlıca eserler arasında Niksar Ulu Camii (1145), Kayseri Ulu Camii (XII. yüzyıl ortaları), Yağıbasan Medresesi (1151–1152), Melik Nizamettin Yağıbasan Türbesi (1157–1158), Niksar Kulak Tekkesi ve Türbesi ile Kayseri–Pınarbaşı Türbe Köyü'nde bulunan Melik Danişmend Kümbeti yer almaktadır. Bu yapılar, Danişmendlilerin Anadolu'da cami, medrese ve türbe mimarisine kazandırdığı erken örnekleri temsil etmekte; söz konusu yapının da bu mimari geleneğin bir parçası olarak değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır. Danişmendliler'in 1178 yılında Selçuklulara tâbi hâle gelmesine rağmen, bu beyliğin adıyla ilişkilendirilen mimari faaliyetlerin XII. yüzyılın sonlarına kadar devam ettiği görülmektedir. Bu bağlamda Sivas Ulu Camii'ni de Danişmendli dönemi mimarisinin önemli eserleri arasında değerlendirmek mümkündür (Tuncer, 1990).

Yapının asıl ibadet mekânına, kuzey duvarının tam orta aksında yer alan ana kapı ile bunun iki yanında, köşelere yakın konumlandırılmış ikişer yan kapı olmak üzere üç ayrı giriş aracılığıyla ulaşılmaktadır. İbadet alanı, kuzey–güney doğrultusunda kıble duvarına (güney cephe) dik olarak uzanan on bir sahın düzeniyle teşkil edilmiştir. Bu sahınlar, kesme taş örgülü yığma teknikle inşa edilmiş toplam elli adet kırma ayak tarafından taşınmakta; ayaklar birbirine sivri kemerlerle bağlanmaktadır. Mekânsal hiyerarşiyi vurgulamak amacıyla, mihrap eksenine karşılık gelen orta sahın, yan sahınlara kıyasla bir miktar daha geniş tutulmuştur. Bu düzenleme, erken dönem Anadolu cami mimarisinde sıkça karşılaşılan, ibadet yönünü ve kıble vurgusunu güçlendirmeye yönelik plan anlayışının belirgin bir yansıması olarak değerlendirilmektedir. (Özdal ve Özdal, 2025).

Sivas Ulu Camii, 54,70 × 33,70 metre iç ölçülerine sahip olup, yapının ana giriş kapısı ile diğer kapıları süsleme unsurlarından arındırılmıştır. 1955 yılında gerçekleştirilen onarım çalışmaları sırasında özgün mihrabın ortaya çıkarıldığı anlaşılmaktadır. Mihrabın bezeme programında, birbirini kesen sekizgenlerden oluşan geometrik örgü dikkat çekmektedir. İç içe yerleştirilen iki sekizgenin kenarlarından çıkan kolların kesişmesiyle kare formlar meydana gelmekte; bu düzenleme erken dönem Anadolu Türk mimarisinde yaygın olan geometrik süsleme anlayışını yansıtmaktadır. Onarım sürecinde mihrabın bezemeleri taş malzeme kullanılarak sade bir üslupla yeniden düzenlenmiştir. Mihrabın üst bölümünde, yukarıya doğru daralarak yükselen yedi sıralı mukarnaslı bir kavsara yer almakta; bunun dışında belirgin bir süsleme unsuruna rastlanmamaktadır. Yapının güneyinde, Osmanlı

dönemine tarihlenen ve toplam 23 mezardan oluşan bir hazire bulunmaktadır. 1955 onarımında ortaya çıkarılan kitabeye göre caminin, 1196–1197 yıllarında Kutbettin Melikşah devrinde, Kızılarslan b. İbrahim tarafından Kul Ahi adına yaptırıldığı anlaşılmaktadır. Bu kitabe, yapının Danişmendli dönemine uzanan tarihsel arka planını belgeleyen önemli bir epigrafik veri niteliği taşımaktadır. Sivas Ulu Cami 2025 yılında kapsamlı bir restorasyon çalışmasına girmiştir (Özdal ve Özdal, 2025).



Görsel 8.17: Sivas Ulu Cami Kapısı

Eğik minaresi ve İç Anadolu'nun en büyük camilerinden biri olmasıyla tanınan Sivas Ulu Camii, mimari özelliklerinin yanı sıra halk inançlarıyla da dikkat çekmektedir. Sivas yerel belleğinde Sivas Ulu Camii ile ilişkilendirilen çeşitli sözlü anlatılar bulunmaktadır. Bu anlatılardan birine göre, geçmişte büyükler yaramaz çocukları yatıştırmak amacıyla, caminin altından su geçtiğini ve "Sivas'ın bu sudan batacağı"nı dile getirirlerdi. Rivayette, söz konusu suyun yapağı ve yünlerle tutulduğu, böylece olası bir felaketin önüne geçildiği anlatılmaktadır. Bu tür anlatıların, çocukları disipline etmeye ve mekâna yönelik saygı duygusunu pekiştirmeye yönelik pedagojik ve sembolik bir işlev taşıdığı değerlendirilmektedir. Bu bağlamda cami içerisinde yer alan ve halk arasında "Hızır Direği" olarak adlandırılan sütun, ziyaretçilerin yoğun ilgisini çeken unsurlardan biri hâline gelmiştir. Evlenme niyeti taşıyanlar, şifa arayanlar ya da dua etmek isteyen birçok kişinin, camiye girdikten sonra özellikle bu direğin altında ibadet etmeyi tercih ettiği gözlemlenmektedir. Bazı ziyaretçilerin ağrıyan bölgelerini direğe sürdükleri, bazılarının ise burada namaz kılıp dua ettikleri bilinmektedir. 1196–1197 yıllarında Kızıl Arslan b. İbrahim tarafından yaptırıldığı kabul edilen ve yaklaşık sekiz asırdır ayakta olan caminin iç mekânında toplam elli adet yığma ayak (direk) bulunmaktadır. Bu direkler arasında, numaralandırmada 31 numara ile anılan sütun, halk inancına göre Hızır'ın burada namaz kıldığına inanılması nedeniyle diğerlerinden ayrılmaktadır. Söz konusu inanışın, yaklaşık yüz yıl öncesine uzanan bir rivayete dayandığı aktarılmaktadır (Gökbel, 2004).

Ulu Cami çevresinde yaygın olarak aktarılan bir diğer inanç ise

"Hızır Direği"ne ilişkindir. Halk inanışına göre, perşembeyi cumaya bağlayan gece Hızır'ın Ulu Cami'ye geldiği ve özellikle Hızır Direği'nin bulunduğu noktada zuhur ettiği kabul edilmektedir. Cami içerisindeki elli direkten, minareye çıkış hizasında yer alan ikinci direk, bu inanç doğrultusunda Hızır Direği olarak tanımlanmaktadır. Anlatılara göre, caminin inşası sırasında söz konusu direğin kendiliğinden yükseldiğine inanılmakta; bu durum direğe atfedilen kutsiyetin temel gerekçelerinden biri olarak görülmektedir. Bazı rivayetlerde, Hızır'ın belirli kişilerle konuştuğu ifade edilmekte; bu bağlamda İsmail Hakkı Toprak'ın da burada Hızır ile konuştuğunun söylendiği aktarılmaktadır. Direğe "nur yağdığı"na inanılması sebebiyle, camiye gelen ziyaretçilerin özellikle bu direğin dibinde oturmayı tercih ettikleri, burada dua ve ibadet ettikleri gözlemlenmektedir. Bu anlatılar, tarihsel bir gerçeklikten ziyade, Ulu Cami çevresinde şekillenen inanç temelli sözlü kültürün ve kolektif hafızanın bir parçası olarak değerlendirilmelidir. Söz konusu rivayetler, caminin yalnızca mimari bir yapı değil, aynı zamanda toplumsal inançların, manevî beklentilerin ve sembolik anlamların yoğunlaştığı bir mekân olarak algılandığını göstermektedir. Rivayete göre, dönemin cami imamı Mehmet Tevfik Ürgüp, bir sabah erken saatlerde yalnız başına ibadet etmek üzere camiye gelmiş; namaz sonrasında bu direğin altında Hızır Aleyhisselâm'ın da ibadet ettiğini görmüştür. Bu olaydan duyduğu korku ve şaşkınlıkla evine dönen imamın yaşadıklarını çevresine anlatmasıyla birlikte, söz konusu direk halk arasında "Hızır Direği" olarak anılmaya başlanmıştır. Bu anlatının ardından, direğin dibinde yapılan ibadetlerin ve edilen duaların kabul olacağı yönünde yaygın bir inanç oluşmuştur. Mehmet Tevfik Ürgüp'ün torunu Yusuf Ürgüp de, dedesinin başından geçtiği aktarılan bu olayın, Hızır Direği'ne atfedilen inancın ortaya çıkmasında belirleyici olduğunu ifade etmektedir. Rivayetin zaman içerisinde dilden dile aktarılarak günümüze kadar ulaştığını belirten Ürgüp, bu anlatının camiye olan ilgiyi artırdığını ve çok sayıda ziyaretçinin bu inanç doğrultusunda Ulu Cami'yi ziyaret ettiğini vurgulamaktadır. Bu yönüyle Hızır Direği, tarihsel bir olgudan ziyade, Sivas Ulu Camii çevresinde şekillenen sözlü kültür, inanç ve manevî hafızanın somut bir yansıması olarak değerlendirilmektedir. Yapı, mimari kimliğinin yanı sıra, kent belleğinde yer etmiş bu tür anlatılar aracılığıyla da canlılığını sürdürmektedir (Yasak, 2004a; Özen, 2001).

Nerede: Sivas Ulu Cami, Sivas şehir merkezinde yer almaktadır. Tarihî kent dokusu içerisinde bulunan cami, şehrin en eski ve önemli ibadet yapılarından biridir.

Gitmeden Önce: Sivas Ulu Cami'nin Selçuklu dönemi mimarisi ve tarihsel süreci hakkında bilgi edinmek, yapıyı daha anlamlı kılar. Caminin yalın mimarisi ve tarih boyunca geçirdiği onarımlar, Sivas 'ın kültürel sürekliliğini yansıtan önemli unsurlardır.

Nasıl Gidilir: Camiye şehir merkezinden yürüyerek veya toplu taşıma araçlarıyla kolaylıkla ulaşım sağlanabilir. Merkezi konumu sayesinde erişim açısından herhangi bir zorluk bulunmamaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Sivas Ulu Cami, sade mimarisi ve huzurlu atmosferiyle dikkat çeker. İç mekânda hissedilen serinlik, sessizlik ve ibadet ortamı, ziyaretçilere dingin bir deneyim sunar.

8.2.4. Sivas Güdük Minare (Dabaz Tekkesi)

Güdük Minare Türbesi, Eretnaoğulları Beyliği'nin kurucusu Alâeddin Eretna tarafından, 1347 yılında vefat eden büyük oğlu Şeyh Hasan Bey adına yaptırılmıştır. Sivas kent merkezinde, Dikilitaş Mahallesi Atatürk Caddesi üzerinde yer alan yapı, üst bölümünün yıkılmış bir minareyi andıran görünümü nedeniyle halk arasında "Güdük Minare" adıyla anılmaktadır. Türbe, kaynaklarda Dabaz Tekkesi adıyla da zikredilmektedir. Yapı, mimari olarak iki ana bölümden oluşmaktadır. Alt kısım kübik planlı olup kesme taştan inşa edilmiştir. Bunun üzerine oturan ikinci bölüm ise silindirik planlı olup tuğla malzeme ile örülmüştür. Üst örtü, özgününde konik bir külâh ile tamamlanmıştır. Kübik alt kısımdan silindirik gövdeye geçiş, tuğladan örülmüş iri Türk üçgenleri aracılığıyla sağlanmış olup, bu geçiş sistemi Anadolu Türk mimarisinde dikkat çekici bir uygulama olarak değerlendirilmektedir (Turan , 1992).

Türbenin ortasında yer alan dikdörtgen planlı lahdin üzerinde, altı parça hâlinde düzenlenmiş bir kitâbe bulunmaktadır. Bunun dışında yapıya ait müstakil bir inşa kitâbesine rastlanmamaktadır. Söz konusu kitâbe, hem yapının kimliğini hem de banisini belgeleyen temel epigrafik unsur niteliğindedir. İri Türk üçgenleriyle sağlanan geçiş sistemi sayesinde türbe, Anadolu mimarisi içerisinde özgün bir konuma sahiptir ve benzer türbe örneklerinden çeşitli yönleriyle ayrılmaktadır. Kapı ve pencere açıklıklarının ölçü bakımından birbirine eşit tutulmuş olması, yapının oran anlayışına verilen önemi göstermektedir. Alt bölümde yer alan ölü mahzeni ile üstteki kübik mekân arasında, yapıyı çevreleyen bir silme dizisi bulunmaktadır. Mahzen bölümünün tamamen karanlık bırakılmadığı, küçük bir menfez aracılığıyla aydınlatıldığı anlaşılmaktadır. Bu özellikleriyle Güdük Minare Türbesi, Eretnaoğulları döneminin mimari anlayışını yansıtan; plan, malzeme ve geçiş sistemleri bakımından Anadolu Türk mimarlığı içerisinde seçkin bir örnek olarak değerlendirilmektedir (Erdil, 1953; Denizli, 1998).



Görsel 8.18: Sivas Güdük Minare (Dabaz Tekkesi)

Güdük Minare Türbesi, Alâeddin Eretna tarafından, dabaz (alerjik döküntü, kaşıntı ve kurdeşen benzeri rahatsızlıklar) hastalığından vefat eden oğlu Şeyh Hasan Bey adına yaptırılmış olup, hem tarihî dokusu hem de etrafında şekillenen halk anlatılarıyla dikkat çekmektedir. Yapı, Sivas'ta Küçük Minare Mahallesi'nde yer almakta; minareyi andıran silueti nedeniyle halk arasında "Küçük Minare" adıyla da anılmaktadır (Görsel 8.18). Yerel rivayetlere göre Şeyh Hasan Bey, Artuklu Sultanı'nın kızıyla evleneceği gün dabaz hastalığı sebebiyle hayatını kaybetmiştir. Bu beklenmedik ölümün ardından Alâeddin Eretna'nın, oğlunun hatırasını yaşatmak amacıyla söz konusu türbeyi inşa ettirdiği aktarılmaktadır. Zamanla yapı, yalnızca bir anıt-türbe olarak değil, aynı zamanda dabaz hastalığıyla ilişkilendirilen inanç temelli pratiklerin odağı hâline gelmiştir. Halk inanışına göre, dabaz hastalığına yakalanan kişilerin türbeye gelerek minarenin etrafında belirli sözler eşliğinde dönmeleri hâlinde şifa bulacaklarına inanılmaktadır. Bu uygulama, tarihsel bir tedavi yöntemi olarak değil; Anadolu'da yaygın biçimde görülen, kutsal mekânlara şifa atfeden sözlü kültür geleneğinin bir yansıması olarak değerlendirilmelidir. Söz konusu inanç, kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar ulaşmış; Güdük Minare'nin kent belleğinde özel bir konum kazanmasına katkı sağlamıştır. Bu yönüyle Güdük Minare, Eretnaoğulları dönemine ait mimari bir eser olmasının yanı sıra, Sivas'ta halk inançlarının, hastalık algısının ve kutsal mekânlarla kurulan sembolik ilişkinin somutlaştığı önemli bir kültürel miras unsuru olarak değerlendirilmektedir (Kaya, 1998).

Nerede: Sivas Güdük Minare (Dabaz Tekkesi), Sivas şehir merkezinde yer almaktadır. Yapı, tarihî kent dokusu içerisinde, eski yerleşim alanlarının bulunduğu bir konumda bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Güdük Minare'nin Dabaz Tekkesi ile olan ilişkisini ve yapının tarihsel arka planını bilmek, ziyaretin anlamını artırır. Tekke kültürü ve Sivas'taki tasavvuf geleneği bu mekânın manevi çerçevesini oluşturur.

Nasıl Gidilir: Yapıya şehir merkezinden yürüyerek veya toplu taşıma araçlarıyla kolaylıkla ulaşım sağlanabilir. Merkezi konumu sayesinde erişim açısından herhangi bir güçlük bulunmamaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Sivas Güdük Minare, sade ve mütevazı görünümüyle dikkat çeker. Tarihî çevre, sessizlik ve yapının yarım kalmış minaresi ziyaretçide geçmişe dair güçlü bir düşünsel etki bırakır.

8.2.5. Süt Evliyası Tekkesi (Aziz Vlas)

Yapının inşa tarihini, banisini ya da yaptıranını belirlemeye imkân tanıyan herhangi bir kitâbesi bulunmadığından, kesin yapım tarihi bilinmemektedir. Halk arasında Süt Evliyası Türbesi olarak adlandırılan yapı, özellikle sütü olmayan kadınların ziyaret ederek sütlerinin gelmesi için dua ettikleri bir inanç mekânı olarak tanınmaktadır. Türbenin mülkiyeti Vakıflar Genel Müdürlüğü'ne ait olup, yapı esasen ahşap ağırlıklı bir inşa tekniğine sahiptir. Türbe, bir kenarı yaklaşık 4,50 m ölçüsünde olan kare planlı bir şemaya sahiptir. Duvarlar, ahşap dikmeler arasına kerpiç ve moloz taş dolgu uygulanarak oluşturulan hımış örgü sistemi ile inşa edilmiş olup, duvar kalınlığı yaklaşık 0,60 m'dir. Yapıya, batı cephesinde yer alan ve 1,03 m açıklığa sahip bir kapıdan girilmektedir. Batı duvarının kuzeybatı köşesine yakın bir konumda, yaklaşık 0,25 m derinliğinde dikdörtgen planlı bir niş yer almaktadır. Günümüzde bu niş, ahşap raflar eklenerek dolap işlevi kazanmıştır. Kare planlı alt mekândan sekizgen gövdeye geçiş, köşelerde yer alan üçgen pandantifler aracılığıyla sağlanmıştır. Sekizgen kasnak üzerinde, her cephede bir adet olmak üzere toplam sekiz eşkenar dörtgen biçimli pencere yer almakta; bu pencereler iç mekânın doğal ışıkla aydınlatılmasına imkân tanımaktadır. İç mekânda, söz konusu pencerelerin üzerinde, yuvarlatılmış kenarlara sahip, üzengi hizasında dolaşan ve uçları püskül biçiminde sonlanan, kireç malzemeyle oluşturulmuş yüzeysel silmeler dikkat çekmektedir (Yasak, 2004a).



Süt Evliyası Tekkesi (Aziz Vlas)

Türbenin iç mekânı, kubbe dâhil olmak üzere tamamen beyaz kireç sıva ile kaplanmıştır. Kubbenin merkezinde, bitkisel motiflerle bezenmiş alçı–kireç karışımı malzemeden yapılmış bir göbek bulunmaktadır. Yapının dış cephesi ise çamur ve kireç sıva ile kaplanmıştır. Kubbe örtüsünün üzerinin özgününde kiremit kaplı olduğu, ancak zamanla su akıtmaya başlaması nedeniyle daha sonraki bir dönemde sac malzeme ile kaplanarak sivri külah formu kazandığı anlaşılmaktadır. Türbe içerisinde biri taş, üçü ahşap kaplı olmak üzere toplam dört adet sanduka yer almaktadır. Sandukaların kimlere ait olduğu kesin olarak bilinmemektedir. Taş sandukanın yalnızca göğüs taşı günümüze ulaşabilmiş olup, üzerindeki yazı okunamayacak derecede aşınmış ve eski yazı karakterlidir. Mimari ve sanatsal açıdan yüksek bir nitelik sergilememekle birlikte, Süt Evliyası Türbesi; halk inançları, ziyaret pratikleri ve manevî beklentiler bağlamında önemli bir yere sahiptir. Bu yönüyle yapı, tarihsel değerinden ziyade inanç temelli kullanım ve kültürel hafıza açısından anlam kazanan bir ziyaret mekânı olarak değerlendirilmektedir (Gökbel, 2004).

Sivas'ta halk arasında "Süt Evliyası" olarak anılan mekân, tarihsel ve inançsal katmanları bakımından dikkat çekici bir kutsal alan niteliği taşımaktadır. Yapı, Hristiyanlık geleneğinde özellikle boğaz ve çocuk hastalıklarıyla ilişkilendirilen azizlerden biri olan Aziz Vlas (St. Blaise) ile özdeşleştirilmektedir. Bu durum, mekânın yalnızca İslamî dönemle sınırlı olmayan, daha erken tarihli bir kutsallık geleneğine sahip olduğunu düşündürmektedir. Yerel inanışlarda Süt Evliyası, özellikle çocukların gelişimi, annelerin sütü ve şifa beklentileriyle ilişkilendirilen bir figür olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu yönüyle tekke, halk arasında şifa ve bereketle özdeşleştirilmiş; zaman içerisinde farklı inanç sistemlerinin etkisiyle yeniden yorumlanarak İslami bir evliya kimliği kazanmıştır. Bu tür dönüşümler, Anadolu'da sıkça rastlanan mekânsal kutsallık sürekliliğinin tipik örnekleri arasında yer almaktadır. Süt Evliyası Tekkesi, Hristiyanlık ve İslam inanç dünyalarının kesiştiği sembolik bir alan olarak, Anadolu'nun çok katmanlı dinî ve kültürel yapısını yansıtmaktadır. Aziz Vlas kültü etrafında şekillenen erken dönem inanışların, yerel halk belleği içerisin-

de zamanla İslamî evliya anlatılarıyla bütünleştiği; bu bütünleşmenin mekâna yeni anlamlar kazandırdığı görülmektedir. Bu bağlamda Süt Evliyası, yalnızca bir tekke ya da türbe değil, farklı inanç geleneklerinin üst üste eklemlendiği bir kültürel hafıza mekânı olarak değerlendirilebilir (Kaya, 1998).

Nerede: Süt Evliyası Tekkesi (Aziz Vlas), Sivas şehir merkezinde yer almaktadır. Tekke, yerleşim dokusu içerisinde, tarihsel ve inançsal katmanların iç içe geçtiği bir konumda bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Süt Evliyası ile ilgili halk arasında aktarılan anlatıları ve Aziz Vlas'a dair tarihsel bilgileri okumak, mekânın çok katmanlı anlamını kavramaya yardımcı olur. Yapı, farklı dönemlerde farklı inanç gelenekleri tarafından kutsal kabul edilmiş önemli bir ziyaret noktasıdır.

Nasıl Gidilir: Tekkeye şehir merkezinden yürüyerek veya toplu taşıma araçlarıyla ulaşım mümkündür. Merkezi konumu sayesinde erişim açısından herhangi bir zorluk bulunmamaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Süt Evliyası Tekkesi, sade yapısı ve sessiz çevresiyle huzurlu bir atmosfer sunar. Mekânda hissedilen maneviyat ve tarihsel süreklilik duygusu, ziyaret deneyimini derinleştirir.



Süt Evliyası Tekkesi (Aziz Vlas)

KAYNAKÇA

Acun, H. (1980). Sivas ve çevresi tarihi eserlerinin listesi. Vakıflar Dergisi, 20, Ankara.

Aksoy, H. (2005). Şemseddin Sivâsî: Hayatı, şahsiyeti, tarikatı, eserleri. Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 9(2).

Alıcı, L. (2001). İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak Efendi: Hayatı, şahsiyeti ve eserleri. Ankara: Es-Seyyid Osman Hulusi Efendi Vakfı ve Somuncu Baba Araştırma ve Kültür Merkezi Yayınları.

Aslanoğlu, İ. (1994). Her yönüyle Sivas. Sivas.

Baran, M. (1991). Ahi Emir Ahmed. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Bilget, N. B. (1993). Sivas anıt mezarları. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Canozan, A. Ş. (1993). Soğuk Çermik'te üç güzellik: Tabiat, tarih, efsane. Revak, Vakıflar Bölge Müdürlüğü Dergisi, 67–70.

Çelemoğlu, Ş. (2024). Gölova/Çobanlı Köyü Çoban Baba Türbesi. Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 14(28), 17-44. https://doi.org/10.33207/trkede.1401315

Demir, N., & Özen, K. (1996). Hz. Peygamber'in sancaktarı Abdülvehhâb Gâzi Hazretleri ve gaza arkadaşları. Sivas.

Denizli, H. (1998). Sivas tarihi ve anıtları. Sivas.

Erdil, K. (1953). Sivas rehberi. Sivas: Kamil Matbaası.

Gökbel, A. (2004). İnanç tarihi açısından Sivas. İstanbul.

Kaya, D. (1998). Sivas'ta Yatırkar, I. Uluslararası Türk Dünyası Eren ve Evliyaları Kongresi Bildirileri, Ankara, s. 265-280.

Kuban, D. (2014). Cennetin Kapıları. İstanbul: Yapı Endüstri Merkezi Yayınları;

Kuban, D.. (1999). Divriği Mucizesi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları;

Mert, T. (2015). Sivas'ta bir Kâdirî şeyhi Mor Ali Baba. Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 19(2), 147–170. https://doi.org/10.18505/cuifd.57724

Özdal, M. A. Ve Özdal, E. (2025). Mimari Geleneğin Sürekliliğinde Sivas Ulu Cami Örneği / The Sivas Grand Mosque Example in the Continuity of Architectural Tradition. Mimarlık Alanında Araştırmalar ve Değerlendirmeler, 116–132.

Özen, K. (2001). Sivas efsaneleri. Sivas.

Peker, A. U. (2007). Divriği Ulu Camisi ve Darüşşifası, Tasarım Merkezi Dergisi, 3: 18-25;

Savaş, S. (1992). Bir tekkenin dinî ve sosyal tarihi: Sivas Ali Baba Zaviyesi. İstanbul: Dergâh Yayınları.

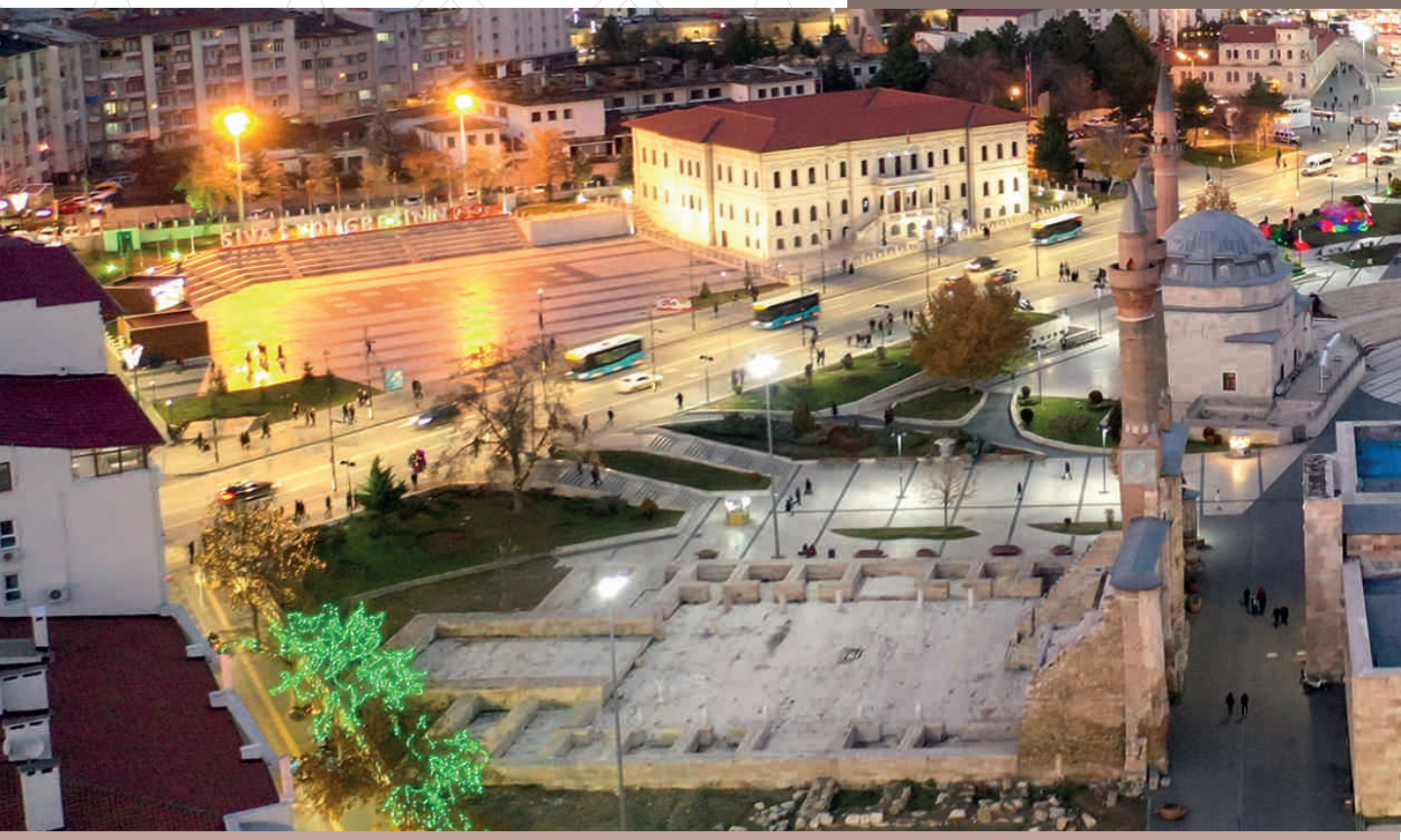
Tuncer, O. C. (1990). Tarihte Sivas ve Sivas yapılarının genel tanıtımı. Türkiye İş Bankası Kültür ve Sanat Dergisi, 6, 14–17.

Turan, O. (1992). Anadolu kümbetleri, beylikleri ve Osmanlı dönemi. Ankara.

Ülgen, A. S. (1962). Divriği Ulu Cami ve Darüşşifası, Vakıflar Dergisi, 5: 93-98.

Yasak, İ. (2004a). Sivas ili. Sivas: Seyran Yayınları.

Yasak, İ. (2004b). Sivas yatırları ve Abdülvehhab Gazi Hazretleri. Sivas: Seyran Yayınları.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



9.BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT KÜLTÜREL MİRAS

Ebru BİLGET FATAHA[1]

[1] Dr. Öğretim Üyesi
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
ebilget@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-6671-3105

Bu bölüm Qr kodu ile dinlenebilir.
Yapılarla ilgili detaylı bilgi için
ilgili bölümlere bakınız.

Dr. Öğr. Üyesi Ebru BİLGET FATAHA

SİVAS'TA SOMUT KÜLTÜREL MİRAS

9.1.Tarihi Kent Meydanı[2]

Sivas kent meydanı kentin sur içi olarak bilinen tarihi sürekliliğinin izlendiği alandır. Süreç içerisinde kentin gelişmesi sur duvarlarının yıkılmasına sebep olsa da meydan önemini günümüze dek korumuştur.

Kent meydanında, Sultan İzzeddin Keykavus tarafından inşa ettirilen Darüşşifa/Şifahane olarak bilinen tıp medresesi, Muzafferiddin Burucerdi tarafından inşa ettirilen Buruciye Medresesi ile Selçuklu, Vezir Cüveyni'nin yaptırdığı Çifte Minareli Medrese ile İlhanlı dönemi temsil edilir. Osmanlı dönemi, 1580 tarihli Kale Cami ve hamamı, Jandarma Binası, Valilik Binası (Şehir Müzesi), Atatürk ve Kongre Binası Müzesi ile Son Osmanlı dönemini yansıtır. Cumhuriyet meydanı ve Atatürk Heykeli ile tarihi süreci okumamız tamamlanır (Görsel 9.1).

Meydan bütün yapıların görülebileceği şekilde düzenlenmiştir. Zemin yerel traverten taş kaplı olup medreselerin önü Arnavut kaldırım taşı döşelidir (Görsel 9.2). Medreseler kod farkından dolayı günümüz zemin seviyesinden aşağıda kalmıştır. Bu nedenle bu alana merdivenlerle iniş sağlanmıştır.

Bunu Biliyor muydunuz?

Kent merkezi Selçuklu, İlhanlı, Osmanlı, Son Osmanlı dönemi ve Cumhuriyetin temsilin bütün olarak izlenebildiği bir alanı kapsamaktadır. Bu özelliği ile Anadolu'daki tek örnektir.



Görsel 9.1:Sivas Tarihi Kent Meydanı



Görsel 9.2:Çifte Minareli Medrese ve İzzeddin Keykavus Darüşşifası arasından Kale Camiine bakış.

Bilgi Küpü

Bir ilim kurumu olan medrese, "ders okunan yer, talebenin/öğrencinin içinde oturup kalktığı ve okuduğu bina" anlamına gelmektedir. Okumak, anlamak, tekrarlamak manalarına gelen "ders (derase)" kökünden gelir. Çoğulu "me-da-ris"tir. Bu bilgilerle birlikte medrese, eğitim ve öğretim faaliyetleri için düzenlenmiş, memleketin ihtiyaç duyduğu elemanları yetiştiren özel mekânların adıdır.

Medrese mimarisi, genel olarak ortasında küçük bir havuzu bulunan, avlu etrafında şekillenmiş mekânlardan oluşmaktadır. Çoğu örnekte biri giriş olmak üzere dört eyvanlı şema hâkimdir.

Eyvanların günümüzdeki karşılığı sınıflara denk gelmektedir. Eyvanların yanında ise öğrenci ve müderrislerin kalabilecekleri hücreler yer almaktadır. Ayrıca medreselerin ibadet mekânının yanı sıra bani türbelerini de barındırıyor olması erken dönemden itibaren bir gelenek halinde devam etmiştir. Bu hem baninin hatırlanması hem de gelenlerin dualarını alabilmek için kullandıkları bir yöntem olmalıdır (Bozkurt, 2023, s.323-

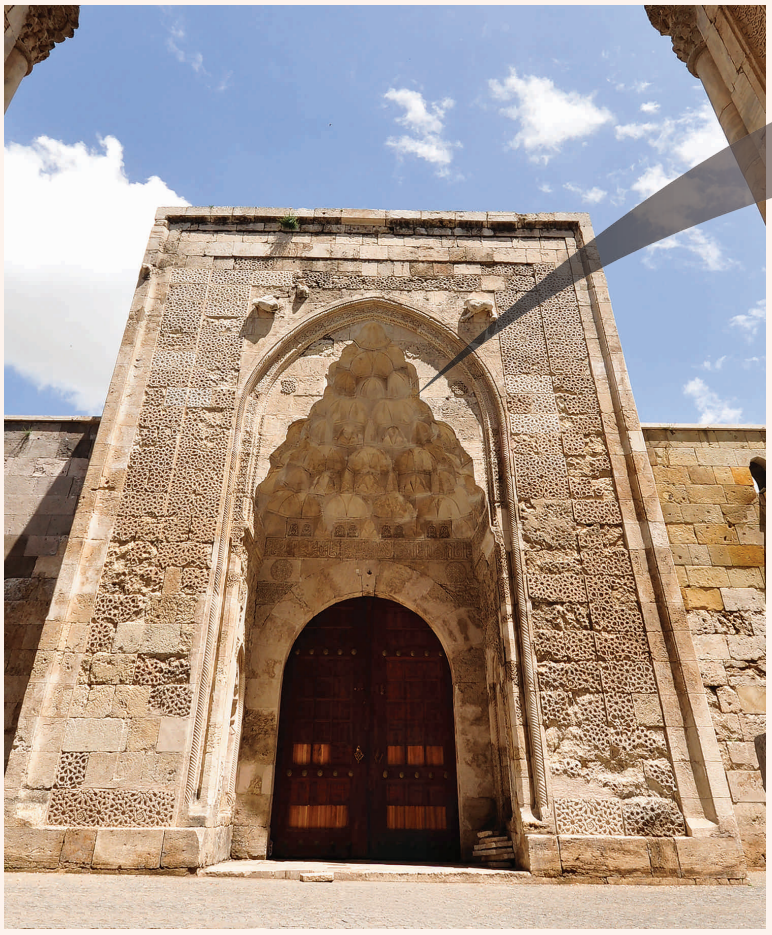
Sivas Anadolu Selçuklu Döneminde bir Selçuklu sultanı, iki vezir ve bir devlet adamı tarafından inşa ettirilmiş dört medreseye sahiptir. Bu dönemi içerisinde düşünüldüğünde farklı alanlarda eğitim veren dört üniversiteye sahip bir kent olduğunu gözler önüne sermektedir (Görsel 9.2) ve (Bkz. Bilgi Küpü)

9.1.2. İzzeddin Keykavus Darüşşifası (Şifahane):

Nerede?: İzzeddin Keykâvus tarafından 1217 (H. 614) yılında Sivas'ta yaptırılan yapı, Anadolu Selçuklu döneminin en önemli darüşşifalarından biridir. Günümüzde Sivas kent meydanında, yer almaktadır. Çifte Minareli medresenin tam karşısında bulunan medreseye beden duvarından yüksek ve dışa taşkın kurgulanmış taç kapısından girilir (Görsel 9.3).

Nasıl Gidilir? Sivas, kent meydanında bulunan medreseye toplu taşıma araçlarıyla veya özel araçlarınızla gidilebilir. Kent meydanında aynı bölge içinde Valilik Binası (Şehir Müzesi), eski Jandarma Binası ve diğer Selçuklu Medreseleri bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Yaklaşık 48 × 68 m ölçülerinde, dikdörtgen bir zemine oturan yapı, "Anadolu'nun en büyük şifahanesi" olarak kabul edilmektedir (Eser, 2017, s.57). Yapı tek katlı, dört eyvanlı, revaklı, açık avlulu plana sahiptir. Ortasında havuz bulunan geniş bir avlu; avluyu çevreleyen tonozlu revaklar ve revakların arkasında öğrenci hücreleri vardır (Görsel 9.4). Ana eyvanın iki yanında büyük kubbeli dershane odaları bulunmaktadır.



Görsel 9.3 İzzeddin Keykavus Darüşşifası Taç kapı



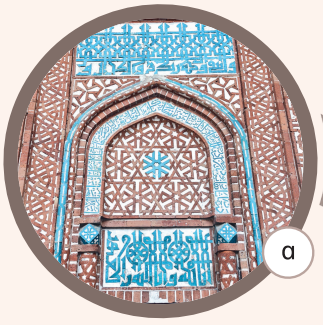
Bunu Biliyor muydunuz?

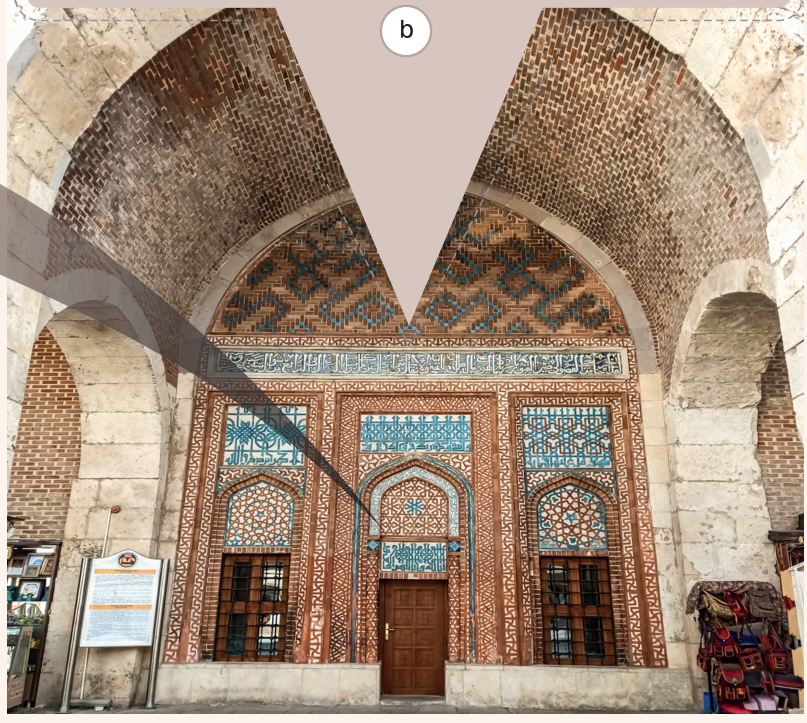
Darüşşifa taç kapısı üzerinde bulunan tek satırlık inşa kitabesi üzerinde "Allah'ın inayeti ile galip gelen, din ve dünyanın izzeti, İslâm'ın ve Müslümanların direği, kara ve denizin sultanı ve Selçuk hanedanının tacı, fethin babası, müminlerin emirinin temsilcisi Keyhüsrev oğlu Keykavus yüce Allah'ın rızası için H.614/M.1217 senesinde bu dar'üs-sıhhanın yapılmasını emretti" yazılıdır. Kitabesi de fethettiği Sinop ve Antalya limanlarına gönderme yapar şekilde yazılmıştır (Görsel 9.3a).

Medresenin açık avlusu eksenlerine konumlanmış dört eyvanlı planda yan eyvan İzzeddin Keykavus'un ölümü üzerine kapatılarak türbeye dönüştürülmüş, banisi İzzeddin Keykavus buraya defnedilmiştir. Darüşşifa ile türbe aynı kompleks içinde birleştirilerek birleşik işlevli bir yapı oluşturulmuştur (Görsel 9.4).

Dönem kaynaklarında ölümü detaylı olarak anlatılan Sultanın, "verem nöbetleri artınca doktorlar Sivas suyunun, sultana iyi gelmeyeceğini söylediklerinden Malatya Viranşahir'e götürülür. Her gün elden ele Fırat suyu getirilip içirilse de şifa bulamaz ve Sivas'ta kendi zamanında yaptırdığı Darüşşifaya kaldırılır. Hastalığı sıralarında Farsça söylemiş olduğu rubainin türbesi kapısına yazdırılmasını vasiyet eder (Görsel 1.4a). Sultan Alâeddin Keykubat tahta çıktıktan sonra, İzzeddin Keykavus'un naaşı Sivas Darüşşifasına gömülür" (İbn-i Bibi, 1941, s. 216). Sultana ait olan Farsça şiir ise türbe giriş kapısı üzerine lacivert zemin üzerine beyaz sülüs hatla yazılmıştır (Görsel 9.4a).

Biz ki dünyayı terk edip göçtük
Gönül derdi ektik, matemler biçtik
Şimdiden sonra da nöbet sizindir.
Biz sıramızı savdık ve geçtik (İbn-i Bibi, 1941, s. 217).


a


b

9.4. İzzeddin Keykavus Darüşşifası Türbe Kapısı

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Yapının banisi İzzeddin Keykavus, Gıyaseddin Keyhüsrev'ın büyük oğludur. Babasının ölümü üzerine Konya'ya giderken kardeşi Alaeddin Keykubat'ın da Konya'ya gelmekte olduğu haberini alır. İki kardeş arasındaki mücadele sonucu tahta çıkan I. İzzeddin Keykavus (1211-1220) döneminde Selçuklu siyasi ve kültürel yaşamı son derece hareketlidir. Babası ile başlayan kendi döneminde devam eden ve sonrasında tahta çıkan kardeşi I. Alaeddin Keykubad (1220-1237) zamanları devletin yükseliş dönemleridir. Sultan I. İzzeddin Keykavus 1214 yılında Sinop, 1216 tarihinde Antalya'yı fethederek, Selçuklu topraklarının genişletmiş ve imar faaliyetlerini arttırmıştır. Keykavus zamanında Sivas, başkent Konya'nın yanı sıra önemli bir siyasi ve kültürel merkezdir. Tam da bu dönemde Sivas'a kendi adını verdiği darüşşifayı inşa ettirmiştir (Görsel 9.5). Kitabelerinden de anlaşıldığı üzere yapı göz hastalıkları hastanesi olarak hizmet vermiştir (Uzunçarşılı, 2005, s.116-119; Eser, 2017, s.56-62).

İbni Bibi yapının süslemeleri için diyor ki: "Daha önce fermanıyla yapılmış olan Sivas Hastanesinin bahçesinde bulunan türbe kapısını işleyip süslemelerini, o kapıya "Allah'ı Tanrı olarak, İslam'ı din olarak, Hz. Muhammed'i -Allah O'ndan razı olsun-Peygamber olarak, Kur'an-ı imam olarak, Kâbe'yi kıble olarak, müminleri kardeş olarak kabul ettim diye yazmalarını buyurdu ve sonra bu dünyadan ayrılıp ebedi âleme gitti. Ölümü üzerine O'nun hakkında herkes şu sözleri söyler oldu: ***Eğer O kötü işlerden bir tane yapmışsa, iyiliklerden binlerce yapmıştır.***

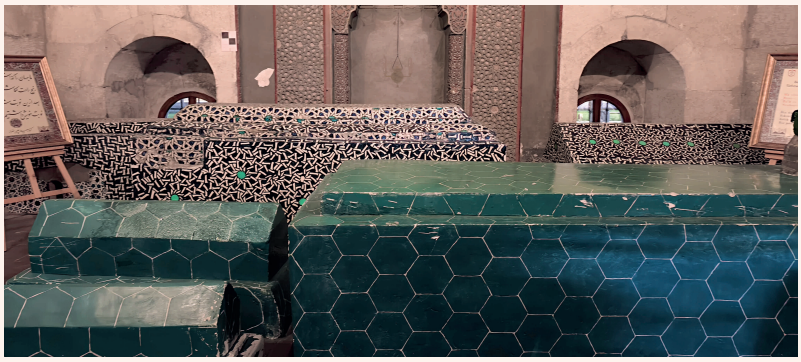
Şüphesiz Allah günahları affeden ve kusurları örtendir" denilmektedir. (İbn-i Bibi, 1941, s. 217).



9.5. İzzeddin Keykavus Darüşşifası Türbe Örtüsü

Türbe içerisinde bulunan mihrabı kuşatan geniş bordür yüzeyinde oniki kollu yıldızın kollarının kesişmesiyle oluşan geometrik düzenleme bulunur (Görsel 9.6). Beş sıra mukarnas kavsaralı mihrap nişinin kemer yüzeyinde Tevbe Suresi 18. Ayet yazılıdır. *"Allah'ın mescitlerini ancak Allah'a ve ahiret gününe inanan, namazını kılan, zekâtını veren ve Allah'tan başka kimseden korkmayan kişiler yaptırır. İşte bunların hidayete erenlerden olması beklenir"*

Görsel 9.6 İzzeddin Keykavus Türbesi İçi



Önemi ve Bugünkü Durumu: Yapının vakfiyesi darüşşifa (sağlık) işlevini açıkça belirtir; ancak sonraki yüzyıllarda işlev değişikliği olmuştur. Osmanlı döneminde yapı medreseye dönüştürülmüş, 19. yüzyıla kadar medrese işlevi görmüştür; zamanla bazı kısımlar yıkılmış, daha sonra restorasyon çalışmaları yapılmıştır. Günümüzde yapı turistik eşya satışı ve kafe olarak hizmet vermektedir. Sivas'a ait hatıra ve hediye almak için seçenekler bulunmaktadır.

Görsel 9.7 İzzeddin Keykavus Türbe Mihrabı



Mihrap nişi yüzeyinde perde ve kandil motifleri bulunmaktadır (Görsel 9.7). Yapıda süsleme taç kapı ve ana eyvan köşeliklerinde izlenmektedir. Taç kapıda aslan ve boğa kabartmaları ile geometrik bordür düzenlemeleri görülürken, ana eyvanın köşeliklerinde bulunan erkek ve kadın başları Şems ve Kamer (Ay ve Güneş) sembolik anlam taşımaktadır.

9.1.2. Buruciye Medresesi

Nerede?: Taç kapısında yer alan inşa kitabesine göre H.670/M.1271 yılında III. Gıyâseddin Keyhüsrev döneminde İlhanlı devlet adamlarından Hibetullah Burûcerdîoğlu Muzaffer Bey tarafından inşa ettirilmiştir. Sivas kent meydanında yer almaktadır (Sözen, 1970, s.49).

Nasıl Gidilir? Sivas, kent meydanında bulunan medreseye toplu taşıma araçları veya özel araçlar ile gidilebilir.

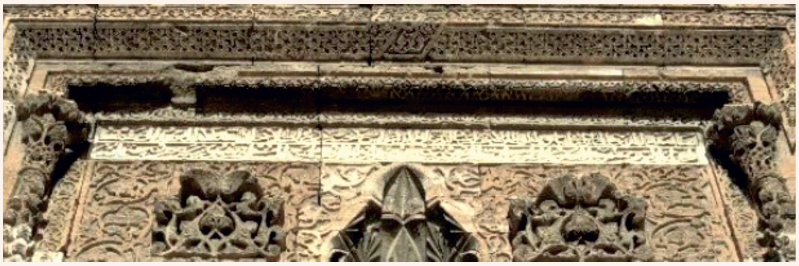
Görsel 9.8: Sivas Buruciye Medresesi Taç Kapı (N.Burhan Bilget Arşivi)



Gitmeden Önce: Medrese, doğu-batı doğrultusunda yaklaşık 30 x 35 m ölçüsünde dikdörtgen planlı, tek katlı açık avlulu, avlusu kuzey ve güneyden revaklı, dört eyvanlı ve simetrik bir düzenlemeye sahiptir. Medreseye batı cephede bulunan beden duvarından yüksek ve dışa taşkın kurgulanmış taç kapısından girilir. Yapının cephesi köşe kuleleri ile sınırlanmıştır (Görsel 9.8) (Sözen, 1970, s.50-51). Taç kapıda basık kemerli kapıdan yapıya girilir.

Taç kapı kavsara köşeliklerinde kabaralar, simetrik kurgusu ve süsleme detayları ile sade ve detaylı işçiliği ile dikkat çekicidir. Ortasında havuz bulunan geniş bir avlu; avluyu çevreleyen tonozlu revaklar ve revakların arkasında öğrenci hücreleri vardır. Ana eyvanın iki yanında büyük kubbeli dershane odaları bulunmaktadır (Sözen, 1970, s.51-52).

Bunu Biliyor muydunuz?
Yapı mimari kurgusu nedeniyle, döneminin plan şeması açısından en olgun örneği olarak değerlendirilir.



Görsel 9.9a: Sivas Buruciye Medresesi Taç Kapı Kitabe

Taç kapıdaki kitabeler, basık kemerli kapının ve mukarnaslı kavsaranın hemen üstünde, kavsara başlangıcının altındaki yatay şeritte, yan nişler üzerindeki daire biçimli rozetlerin yüzeyinde yer almaktadır.

"Bu mübarek medreseyi, büyük Sultan, din ve dünyanın yardımcısı, fetih babası, Kılıçarslan oğlu Keyhüsrev -Allah mülkünü sonsuz kılsın -zamanında H.670/ M.1271 yılında bağışlayıcı rabbinin rahmetine muhtaç, zayıf kul Hibetüllah oğlu Muzaffer Burûcirdi -Allah onu, ana babasını ve bütün Müslümanları bağışlasın - yaptırdı" (Bilget, 1991,s. 33; Hakkı ve Nafiz, 2005, s. 123).

Kuzey cephede saçak altında dört, güneyde ise beş çörten bulunur.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Yapının giriş eyvanının iki yanındaki birimlerden güneydeki mescit, kuzeydeki ise türbedir. Kare planlı ve kubbeli bu iki birimin bitişiğinde yaklaşık eş büyüklükte dikdörtgen planlı, birer hücre yer alır. Bu hücrelerin avluya açılan kapıları yoktur. Türbe içinde bani lahti bulunur ve çini ile kaplıdır. Mescit, güney duvarında mihrap nişi bulunur.

Örtüsünde kubbe ve tonoz kullanılan yapının yapı malzemesi moloz, kesme taş ile tuğladır. Türbe sırlı tuğla ve çini kaplıdır. Süslemeler özellikle taç kapıda yoğunlaşmıştır.

Önemi ve Bugünkü Durumu: Yapı, 1967 yılında yapılan onarımların ardından Sivas Müzesi olarak kullanılmış 1988 yılına kadar Sivas Müze Müdürlüğü olarak hizmet vermiştir. 1972-1973 yıllarında Kültür Bakanlığı Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü tarafınca bir onarım çalışması daha yapılmıştır (Bilget, 1991, s. 42).

Vakıflar Genel Müdürlüğü mülkiyetindeki yapı Sivas Valiliği İl Özel İdaresi'ne bağlı olarak kültür ve sanat alanında kullanılmış ve şu anda restorasyona alınmıştır.

Bunu Biliyor muydunuz?
Çörten çatılarda biriken yağmur sularının yapının temeline zarar vermeyecek şekilde akmasını sağlamak için, genellikle dekoratif olarak; bazen aslan bazen ejder başı şeklinde de yapılan su akıtma elemanıdır (Hasol, 2010,128).

9.1.3. Gökmedrese / Gökmedrese Vakıf Müzesi

Nerede?: Sivas il merkezi, Kaleardı Mahallesinde, Topraktepe olarak bilinen kalenin doğusunda, dış surun içinde yer alır.

Nasıl Gidilir?: Yapıya Kent Meydanından yürüyerek veya özel araç ile gidilebilir.





Görsel 9.10: Gök Medrese Vakıf Müzesi Genel Görünüm

Bunu Biliyor muydunuz?

Sâhibiye Medresesi diye de bilinen yapı firuze renkli çinilerinden dolayı Gökmedrese ve Kızıl Medrese isimleriyle de bilinir (Evliya Çelebi, 1999, s. 122).

Gitmeden Önce: Medrese, doğu-batı yönünde yaklaşık dikdörtgen planlı, iki katlı ve kuzey ve güneyden revaklı açık avlulu olarak, kuzey ve güneyden olmak üzere iki yönden revaklı, dört eyvanlıdır. Avlu, yaklaşık 14,50 x 24,25 m boyutlarındadır. Medresenin en dikkat çeken bölümü batı cephede konumlanmış taç kapısıdır (Görsel 1.10a). Medreseye taç kapısındaki çift renkli taş işçilikle biçimlenmiş basık kemerli kapıdan girilir. Kapıyı kuşatan bordürlerde geometrik ve bitkisel bezemelerin yanı sıra taç kapıda hayat ağacı motifi görülür. Kapı kemer köşeliği hayvan başlarından oluşan bezeme ile doldurulmuştur.

Yapıya âbidevî görünüşü veren taç kapı üzerine inşa edilen iki minaredir. Minarelerin kaideleri taç kapı ile bütünleşmiş ve simetriktir. Minare gövdeleri yarım daire fîrûze sırlı tuğlalar ve fîrûze çinilerle zikzak motifli süslemelidir. Cephede, taç kapının solunda kemeri yonca yaprağı şeklinde yapılmış üç lüleli çeşme, köşelerde de iki bölüm halinde geometrik ve bitkisel kabartma motiflerle bezeli iki köşe kulesi bulunmaktadır

Bunu Biliyor muydunuz?

Darülkurrâ "Yer, mekân, ev" gibi anlamlara gelen dâr ile "okuyan" anlamındaki kārî kelimesinin çoğulu olan kurrâ kelimelerinden meydana gelen dârü'l-kurrâ, Kur'ân-ı Kerîm'in öğretildiği, bir bölümünün veya tamamının ezberletildiği ve kıraat vecihlerinin tâlim ettirildiği okullar için kullanılır. Gökmedrese Kur'an-ı Kerim eğitimi yapılan bir medresedir (Bozkurt, 2023, https://islamansiklopedisi.org.tr/darulkurra) Medrese bugün müze olarak kullanılmaktadır (Bkz ilgili bölüm)

(Sözen, 1970, s.43-44).

Avlunun kuzey- güney ve batı kanatlarında simetrik on altı öğrenci odası yer alır. Ana eyvanın iki yanında doğrudan avluya açılan iki salon kışlık dershane olarak kullanılmıştır. Giriş eyvanının, iki yanındaki kubbeli birimlerden güneyindeki mescit, kuzeydeki darülkurrâdır ve minarelerin merdivenlerine de bu odalardan çıkılmaktadır.

Destinasyonun Temel Özellikleri: Yapı Gök Medrese, Sahip Ata ve Sahibiye Medresesi adlarıyla da bilinmektedir. Medrese taç kapısında yer alan kitabesine göre; III. Gıyâseddin Keyhusrev devrinde vezir Sahip Ata Fahrettin Ali (Fahreddin Ali b. Hüseyin Sâhib Ata) tarafından 1271 yılında inşa ettirilmiştir. Aynı zamanda Taçkapı yan niş köşelerindeki sütunçelerin üzerinde yer alan panodaki kitabede yapının mimarı Kaluyan el Konevi'nin (amel-i üstâd Kālûyânü'l-Konevî) adı yazılıdır (Sönmez, 2000).

Evliya Çelebi Diyor ki!

Kızıl medrese (Gök medrese) denilen görülmeye değer bir medrese vardır ki İslam ülkelerinde böyle bir ilim evi ne yapılmıştır ne de yapılabilir. Timur bunu gördüğünde heyecanlanıp binanın şeklini hayran kalmıştır. Kale kapısı gibi yüksek bir kapısı var ki; gören kimsenin aklı perişan olur. Ustası bu kapının sağında ve solunda yüksek eşiklere Cenab-ı Hakk'ın yaratmış olduğu çiçeklerin şekillerini öyle bir süslemiştir ki gören şaşırır.

Bu medresenin mutlaka görülmesi ve her tarafta anlatılması gerekmektedir. Medresenin içinde iki katlı 80 odası vardır. İlim öğrenen talebe efendiler kışın alt katlarda, yazın ise üst katlarda öğrenim yaparlar. Vaktiyle gelirleri öyle sağlanmış ki vakfı sayesinde her gün öğrencilere iki defa sekiz türlü nefis yemekler porselen kaseler içinde verilirmiş (Evliya Çelebi Cenab-ı Hak Sivas'ın mallarına Halil İbrahim bereketi vermiştir. Bütün tarihçiler Sivas şehrine "Şehirlerin Anası" demişlerdir. Hakikaten de böyledir. Arabistan, Anadolu ve Yunanistan'da kıtlık olsa bu şehrin tahılları her yere yeter. Makedonya'yı bile icabında doyurur. Bütün halkı sevinçli, binaları güzel, ziraatı bol, hayırları ve bereketi çok, her tarafta pınar ve akarsuları yeterli olan şenlikte bir şehirdir. Her yönüyle övülecek güzel bir şehirdir.



Görsel 9.11: Gökmedrese Taçkapı minare ve kaideler

Önemi ve Bugünkü Durumu: Eski kaynaklarda avlu çevresinde iki kat üzerine yirmi dört molla odasının bulunduğu bildirilen bina 1934-1967 yılları arasında müze olarak kullanılmıştır. Yapı uzun süren restorasyonlar sonucunda 2021 yılında resmi olmayan açılışı ile ziyarete açılmıştır (Yarıcı, 2022, s.135). Medresenin orijinal çinilerinin eksik olan kısımları tamamlanmıştır. Dönemin medrese öğrencilerinin konaklama biçimleri de canlandırılmıştır. Girişten itibaren öğrenci odaları sergileme alanları olarak düzenlenmiştir. Kentin kültürel hayatında önemli alim ve mutasavvıflar ile bilgiler medrese odalarında hazırlanan panolar üzerinden edinilebilmektedir (Bilget Fataha, 2024, s.475).

9.1.4. Çifte Minareli Medrese

Nerede?: Sivas kent meydanında yer almaktadır. Medresenin yalnızca taç kapı cephesi günümüze ulaşmıştır.

Nasıl Gidilir? Sivas, kent meydanında İzzeddin Keykâvus Dârüşşifâsı'nın karşısında yer alan medreseye toplu taşıma araçları ve yürüyerek gidilebilir.



Görsel 9.12: Çifte Minareli Medrese Taç Kapısı



Görsel 9.13: Çifte Minareli Medrese Taç Kapı

Gitmeden Önce: Medrese taç kapısında yer alan inşa kitabesine göre H.670/M.1271 yılında İlhanlı Veziri Şemseddin Cüveynî tarafından yaptırılmıştır. Cephe duvarı arkadan payandalarla desteklenmiştir (Görsel 9.13). Medresenin cephe ekseninde taçkapı üzerinde medreseye adını veren çifte minareler yer alır. Minareler tuğla ve sırlı tuğla ve geometrik çini süslemelidir. Minarelerin şerefe korkulukları, petek ve külâh kısımları sonradan yapılmıştır. Taç kapı süslemelerinde bordür yüzeyleri çift katlı süslemeleri ile ışık gölge etkisi yaratılmş ve taç kapıya derinlik kazandırılmıştır. Geometrik ve bitkisel motiflerle süslenmiş bordürlerde çok farklı palmet ve rumi yaprakları ile sürekliliği olmayan bir düzenleme görülür. Taç kapı nişinin süslemeleri arasında yazı kuşakları, kitabeler ve sahte yazılar bulunmaktadır.

Cephe iki köşe kulesi ile sınırlanmıştır (Görsel 9.13). Köşe kuleleri zemin seviyesi üzeri ters-düz dizilmiş üçgenlerle süslenmiştir. Üçgenlerin üzerine yerleştirilen kandil üzerindeki mumlarla eğitimin aydınlatıcı gücüne, okuyan kişinin hem kendini hem de etrafını aydınlatabileceğine ikonografik bir gönderme yapılmıştır.

Destinasyonun Temel Özellikleri? Yapının günümüzde yalnızca

taç kapı cephesi kalmıştır. Bir İlhanlı yapısı olan medresenin taç kapısı İzzeddin Keykavus Darüşşifasını ezercesine abidevi bir görünüme sahiptir.

Destinasyonun Önemi ve Bugünkü Durumu: Medresenin arka yıkık olan kısmı yazın çay bahçesi olarak işletilmektedir.



Görsel: 9.14.Çifte Minareli Medrese Ve İzzeddin Keykavus Darüşşifası Taç kapıları

Evliya Çelebi Diyor ki!
Evliya Çelebi Seyahatnamesinde diyor ki!: "Küçük büyük on sekiz tanedir. Saraçhane içinde Behramağa hanı: Bu bina güzel bir han olup elli ocaktır. Buna yakın Kapan Hanı, Hasanpaşa Hanı ki bazıları Muhtesib Hanı derler. Çünkü mustesib ağa burada oturup çalışırdı. Kaşıkçızade hanı, Şeyh Efendi hanı, Nalbantlar hanı, İbrahim Efendi hanı ve Taşhan meşhur hanlardır" (Evliya Çelebi, 1993, 159)

9.2. ŞEHİR İÇİ HANLARI

Anadolu'da Osmanlı imparatorluğu döneminde ticaret yolları üzerinde kervansarayların yanı sıra şehir içlerinde de hanların yapıldığı bilinmektedir. Şehir içi hanları kervan yollarından ve kervanların gereksinimlerini yönelik yapılmış yapılardan farklı olarak şehir içinde alışverişin yapılması için de kullanılmaktaydı. Hanlar çoğunlukla avlu etrafında revaklı ve çok katlı olup, odalar, depolar ve ahırlardan oluşan plana sahiptir. Hanlarda yolcuların kaldıkları odalar ile mescit, hamam ve tuvalet bölümleri de bulunur. Hanların avlularında şadırvan veya kervansarayları hatırlatan köşk mescitler bulunabilir (Karaman, 2023, s.263-267).

Osmanlı İmparatorluğu'nda ticari faaliyetlerin yürütülmesi için inşa edilen şehir içi hanları kentin ticari hayatına hareket katmıştır. Bu hanlar kimi, zaman içerisinde satılan malların isimleri kimi zamanda bani isimleri bazen de yapı inşa malzemelerine göre isimlendirilmişlerdir.

Günümüzde şehir içinde konaklama ve ticaret amacıyla inşa edilen bu yapılarda mal yapımı ve ticaret işlerinin birlikte yürütüldüğü görülür (Ersoy, 1994, s.75).

Sehiriçi hanları avlulu ve avlusuz olmak üzere iki plana sahiptirler. Dış cephe düzenlemeleri giriş, dükkânlar, pencere ve çıkma olarak biçimlenmektedir. Basık veya sivri kemerli bir açıklıktan girilen hanların girişleri tek veya daha çok sayıda olabilir. Dış cephede alt katlarda genellikle dükkân mekânları yer alır. Bu mekânlar kemerli açıklıklıdır (Ersoy, 1994, s.80-85).

9.2.1. Taşhan

Nerede?: Yapı Atatürk Caddesi, Mahkeme Çarşısı, Dörtyol kavşağı üzerinde bulunmaktadır.

Nasıl Gidilir? Yapıya tarihi kent meydanından yürüyerek gidilebilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri? 19. yüzyılda inşa edilen han dikdörtgen planlı olup iki kattır. Kuzey ve doğu yönünde caddeye bakan dükkânlar bulunur (Denizli, 1998: 141). Yapı tamamen kesme taştan inşa edilmiş, dikdörtgen planlı, açık avluludur. Hana kuzey güney ve doğu cephelerdeki yuvarlak kemerli kapılardan girilir. Zemini taş döşemeli avlunun ortasındaki havuzda Elif şeklindeki taşın üzerine zıt yönde yerleştirmiş çift başlı hayvanların ağzından su akmaktadır. Avlunun kuzey ve güney yönündeki revakların gerisinde dükkânlar sıralanmıştır. Üst kata doğu ve batı girişlerin hemen yanındaki taş basamaklı merdivenlerle çıkılmaktadır. Revaklar üst katta da alt gibi altı sütunun bağlanması ile oluşmuş tonoz örtülüdür. Üst kat odaları içten beşik tonoz dıştan ise her mekânın üzeri kırma çatılı ve oluklu kiremit kaplıdır. Üst kat odaların demir şebekeli dikdörtgen pencereleri ile kırma çatı alınlıkları üzerinde daire pencereleri bulunur (Bilget, 2009, s.283).



Görsel:9.15. Taşhan Cephe Genel Görünüm https://www.sivas.bel.tr/yapi/tashan#images-2



Görsel: 9.16. Taşhan Avlu Genel Görünüm https://www.sivas.bel.tr/yapi/tashan#images-1

Destinasyonun Önemi ve Bugünkü Durumu:
Hanın içerisinde bugün çantacı, ayakkabıcı ve kafeler dışa bakan dükkânlarda ise tatlıcı ve kuyumcular bulunmaktadır.

9.2.2. Subaşı Hanı ve Bedesteni (Şireci Han)

Nerede?: Yapı Mahkeme Çarşısı Caddesi üzerinde Taşhan'nın karşısına konumlanmaktadır.

Nasıl Gidilir? Yapıya tarihi kent meydanından yürüyerek veya özel araçla gidilebilir.

Gitmeden Önce: 16. yüzyıl eseri olan yapı Sivas Valisi Lala Sinan Paşa'nın (ö. 931/1525) vakfıdır. Yapının kitabesi bulunmamakla birlikte Sivas şehriye sicil defterlerindeki kayıtlarından bilgiye ulaşılabilmektedir (Denizli, 1998, s.140).

Destinasyonun Temel Özellikleri: Yapı dikdörtgen planlı açık avlulu iki katlıdır. Hanın su basmanı kesme taş duvarları olan eski bir yapının üzerine sonradan yapılan ilavelerle ahşap bölümlerden meydana getirilmiştir Subaşı Hanı iki bölümden oluşmaktadır. Yapının doğusunda mahalli tabirle develik olarak adlandırılan iki katlı bölüm bulunmaktadır (Bilget, 2009, s. 283).

Bunu Biliyor muydunuz?
Develik develerin korunduğu veya bağlandığı Güneydoğu Anadolu'daki bedesten tipine verilen isimdir.



Görsel: 9.17. Subaşı Hanı Cephe Genel Görünüm https://www.sivas.bel.tr/yapi/subasi-hani# images-1

Bilgi Küpü:
Sivas Tuzu Kaynak Tuzu olması nedeniyle sağlık için çok önemlidir. Kaynak tuzu yeraltı sularının rastladıkları yer altı kaya tuzlarını eriterek tuzlu su haline getirmesi ile oluşur. Bu sular kendiliğinden veya sondaj yoluyla yeryüzüne çıkarılır. Havuzlara alınan tuzlu su güneş ile ısınarak suyu buharlaştırılır ve tuz kristalleri çöker. Çöken tuzlar sıyırgı denilen ahşap aletlerde toplanır. Tamamen doğal olarak elde edilen su sağlık için son derece faydalıdır.

Diğer bölüm dikdörtgen planlı, iki katlı, açık avlulu ortada havuzu bulunan kargir bir yapıdır. Güney yönü dışında üç yönden revaklarla çevrili revakların gerisinde dükkânların yer aldığı üst katı iş yeri olarak kullanılmaktadır. Yapıya güney ve batı yöndeki sivri kemerli büyük kapılardan girilmektedir. Alt kat dükkânları avluya açılmakta, hanın dış duvarındaki dükkânlar ise caddeye açılmaktadırlar. Hanın üst katına ve develik bölümüne doğu yönünde bulunan merdivenlerle çıkılmaktadır (Bilget, 2009, s. 283).



Görsel: 9.18. Subaşı Hanı Avlu Genel Görünüm https://www.sivas.bel.tr/yapi/subasi-hani#images-4

Destinasyonun Önemi ve Bugünkü Durumu: Bugün yapının develik bölümünde hediyelik eşya, han kısmında ise kuru yemiş, kuru bakliyat satışı yapılmaktadır. Dışa bakan köşedeki dükkandan Sivas tuzu alma şansı bulunmaktadır.

9.2.3. Çorapçı Hanı

Nerede? Paşabey Mahallesinde, Mahkeme Çarşısı olarak bilinen bölgede Yeni Cami'nin doğusundadır.

Nasıl Gidilir? Yapıya Taşhan ve Subaşı Hanı'nın önünden yürüyerek geçilerek veya özel araçla gidilebilir.

Gitmeden Önce: Kitabesi olmayan yapı 19. yüzyıla Osmanlı Dönemine tarihlenmektedir (Denizli, 1998, s.142). Açık avlulu, iki katlı yapının dükkânları avluya açılmaktadır. Hanın kuzey ve doğusunda iki girişi vardır. Kesme taş üzeri ahşap arası kerpiç dolgulu olan hanın üst kat batı cephesinde altı, biri kuzeydoğu köşede yedi çıkmalı olarak tasarlanmıştır.



Görsel: 9.19. Çorapçı Hanı Cephe Genel Görünüm https://www.sivas.bel.tr/yapi/corapci-hani#images-2

Destinasyonun Temel Özellikleri: Han oldukça farklı tasarlanmış cephe düzenlemesi ile şehir içi hanları içerisinde dikkat çekicidir. Doğu duvar sağır olmasına rağmen batı duvar üst kat geniş pencereleri ile oldukça aydınlık odalara sahiptir. Odalar avluya koridor balkonla açılmaktadır (Bilget 2009, s.283).

Destinasyonun Önemi ve Bugünkü Durumu: İki katlı, temeli taş-ahşap karkas arası kerpiç dolgu bina 1984 yılında develikve giriş kısmı hariç tamamen yıkılarak yeniden yapılmıştır. Bugün İhramcızâde İsmail Hakkı Toprak Kültür Merkezi adıyla ziyarete açılmıştır. Merkezde geleneksel el sanatları kursları verilmekte ve satış yapılmaktadır.



Görsel: 9.20. Çorapçı Hanı Cephe Genel Görünüm https://www.sivas.bel.tr/yapi/corapci-hani#images-1 Han Avlu Genel Görünüm

9.2.4. Behram Paşa Hanı (Kurşunlu Han)

Nerede?: Sivas il merkezinde, Paşabey Mahallesi, Arap Şeyh Caddesi üzerinde öğretmenevinin karşısında yer alır. Osmanlı İmparatorluğu'nda imar faaliyetlerinin ticari olaylar neticesinde yoğunluk kazandığı 16 yüzyıl ikinci yarısına tarihlenen Behrampaşa hanı Behrampaşa'nın yaptırdığı ismini kubbelerindeki kurşun kaplamalardan alan Kurşunlu hamamının yanında yer almaktadır (Bilget, 2009, s.283).

Nasıl Gidilir? Yapıya yürüyerek veya özel araçla gidilebilir.

Gitmeden Önce: Sivas Valisi Sağır Behram Paşa tarafından 1576 yılında yaptırılmıştır. Doğusundaki giriş üzerinde pencerelerin yanında iki aslan figürü bulunur.

Han giriş kapısının üzerinde bulunan tamir kitabesinde II. Abdülhamit'e ait tuğra ve yenileme tarihi H.1316/ M.1898 bulunmaktadır. (Bilget, 2009, s. 283).

Klasik Osmanlı dönemine tarihlenen dönemin özellikleri taşıyan han dikdörtgen planlı bir avlu çevresinde gelişmiştir. İki katlı bir şehir içi hanı olan Behrampaşa hanı planının, üzerinde yer aldığı kervan yolunun şehir içindeki uzantılarına ve döneminde yapının doğu kenarından geçmekte olan Mundar Irmağa göre şekillendiği düşünülmektedir. Han ve hamamın cepheleri günümüzde Arapşeyh Caddesine bakmaktadır (Karaman, 2023, s. 89).

Giriş eyvanının sivri tonozu yüksek yapılarak yapının girişi vurgulanmıştır. Hanın giriş kapısı avluya geçiş sağlayan sivri tonozlu bir kemerle açılmaktadır Hanın avlusu zemin katta kuzeybatı yönü dışında üç yönden revaklarla çevrelenmektedir. Birinci katta ise revaklar dört yönden koridor biçimli bir düzenlemeye sahiptir. Bu katta revakların hemen gerisinde sıralı olarak yan yana odalar yer almaktadır. Odaların özgün işlevinin zemin katta ticari faaliyetler hizmet veren ya da hana gelen yolcu konaklaması için yapılmış mekânlar olduğu düşünülmektedir. Ahır bölümü ise handa konaklayan yolcuların hayvanları için ayrılmıştır. Ahırda yer alan sütunlara sabitlenmiş daire biçimde halkalar bu durumu desteklemektedir (Karaman, 2023, s. 86-96).

Destinasyonun Temel Özellikleri?

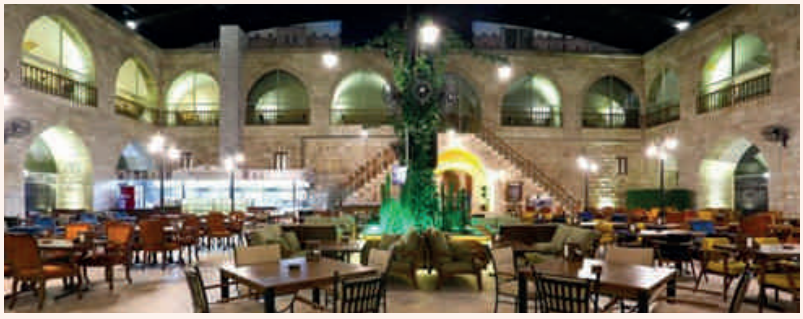
Yapı dıştan karaya yakın dikdörtgen planlıdır. Behrampaşa hanının giriş cephesi dışında diğer üç cephesi benzer özellikler taşımaktadır. Güneydoğu cephesinde dışarı taşkın giriş eyvanı yapının diğer bölümlerinden yüksek tutularak giriş yapısını vurgulandığı görülmektedir. Özellikle yapıdaki bezemelerin çoğunluğunun bu cephede toplanmasıyla giriş vurgusu arttırılmıştır. Hanın bütün cepheleri birinci kat hizasında dikdörtgen pencereler yer almaktadır (Karaman, 2023,s.109-110).



Görsel: 9.21. Behram Paşa Hanı Cephe Genel Görünüm https://www.sivas.bel.tr/yapi/behrampasa-hani#images-1

Destinasyonun Önemi ve Bugünkü Durumu:

Han ve hamamı mülkiyetleri günümüzde Vakıflar Genel Müdürlüğü'ne aittir. Ticaret yollarının işlerliğini kaybetmesi ve Osmanlı Devleti'nde şehir içi ticaretin kötüye gitmesi sonucu Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde işlevliğini kaybeden yapı 1898 yılında II Abdülhamit zamanında askeri kışla birliğine dönüştürülmüştür. Yapıldığı günden itibaren pek çok değişiklik geçiren han kimi zaman talebe yurdu kimi zaman depo, ticarethane ve mermer atölyesi olarak kullanımlarını tamamladıktan sonra bugün restoran haline dönüştürülmüştür. 2015 yılında restorasyonu yapılan yapı 49 yıllığına Duman Kardeşler Firması tarafından yap işlet devret formülü ile kullanıma açılmıştır. Yapı Sivas'ın önemli gastronomi merkezlerinden birisidir.



Görsel: 9.22. Behram Paşa Hanı Cephe Genel Görünüm Han Avlu Genel Görünüm

Sonuç ve Öneriler

Selçuklu'dan Cumhuriyet'e bütün tarihi izleyebildiğimiz Tarihi Sivas Kent Meydanı tek olması ile görülmeye değerdir. Selçuklu Dönemine ait üç medrese ile İlhanlı medresesi kentin bu dönemde bir üniversiteler kenti olduğunu söyleyebiliriz. Selçuklu Sultanı İzzeddin Keykavus ile İlhanlı veziri Cüveyni'nin medreselerinin karşılıklı inşa edilmiş olmaları sanatın bir meydan okumaya dönüştüğünü göstermektedir. Mimari kurguları, taç kapıları, süslemeleri ile yapılar tarihin tanıklığını yapmaktadırlar.

Sivas'ta bulunan hanlar bugün de benzer işlevleri ile şehrin ticari hayatına katkıda bulunmaktadırlar. Taşhan ve Subaşı Hanı farklı ürünlerin satıldığı, Çorapçı Hanı el sanat eserlerin satıldığı mekânlarken, Behrampaşa Hanı hem konaklama hem de gastronomisiyle önemli ticari merkezleridir.

KAYNAKÇA

Akalın Eryavuz, Ş. (2002). Kervansaray, TDV. İslam Ansiklopedisi, C. 25, s. 299-302. https://islamansiklopedisi.org.tr/kervansaray

Bayram S. & Karabacak 1981 A. H. Sahib Ata Fahrü'd-din Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", Vakıflar Dergisi, S. 13 (1981), s. 52-69.

Bilget, N. B. (1989). Gök Medrese, Kültür Bakanlığı Yayınları Ankara.

Bilget, N. B. (1990). I. İzzeddin Keykavus Darüşşifası, Kültür Bakanlığı Yayınları Ankara.

Bilget, N. B. (1991). Sivas'ta Buruciye Medresesi, Kültür Bakanlığı Yayınları Ankara.

Bilget Fataha, E. (2024). Sivas'ın Değişen Yüzü: Müzeler, ITEC'24 International Congress on Tourism, Culture and Economy 8-10 May 2024 Skopje, North Macedonia, (Ed. Hakan Koç, Lisa Alili Sulejmani) (467-480), Sivas: Sivas Cumhuriyet University Publishing.

Bozkurt N. https://islamansiklopedisi.org.tr/darulkurra

Çetintaş, S.(1939). Sivas Şifaiyesinde Yaptırılan Mimari Hafriyat. Belleten 9, 61-67.

Çetintaş, S. (1953). Sivas Darüşşifası. İstanbul: İbrahim Horoz Basımevi.

Denizli, H. (1998). Sivas Tarihi ve Anıtları, Sivas.

Ersoy, B. (1994). Osmanlı Şehir içi Hanları Plan Tasarımı ile Cephe ve Malzeme Özellikleri, Sanat Tarihi Dergisi 7,(7). https://izlik.org/JA25XT66NM

Eser, E. (1998). Sivas'ta Bir Manifesto: Gök Medrese. Vakıf ve Kültür Dergisi, 1(2), s. 27-28.

Eser, E. (2017). Şifaiye Hakkında Bazı Yeni Görüşler. Hayat Ağacı. S. 33, s. 56-62.

Evliya Çelebi. (1999). Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 3. Kitap (Haz: Seyit Ali Kahraman- Yüce Dağ), İstanbul: YKB.

Hasol, D. (2010). Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü, İstanbul: YEM Yayın.

İbn-iBibi. (1996). El Evamirü'l-Ala'iye Fi'l-Umuri'l-Ala'iye (Selçukname) (Cilt II). (M. Öztürk, Çev.) Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.

Kuran, A. (1969). Anadolu Medreseleri, Ankara

Muallim Cevdet. (1938).Sivas Darüşşifası Vakfiyesi ve Tercümesi, Vakıflar Dergisi I, s.35-38.

Rıdvan Nafiz & İsmail Hakkı. (2005). Sivas Şehri. (Haz. R. Toparlı) Sivas: Seyran Yayınlar

Samim, O. (1948). Sivas'ta Gök Medrese, Arkitekt, S. 198-199, İstanbul, s. 113-115.

Sözen, M. (1970). Anadolu Medreseleri, C. 1, İstanbul.

Şaman Doğan, N. (2016). Anadolu Selçuklu sultanı ı. İzzeddin Keykavus döneminde (1211-1220) Baniler ve İmar Faaliyetleri. Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD), 24, 219-250. https://izlik.org/JA42BX38AJ

Tuncer, O. C. (2008). Sivas Gök Medrese (Sahip Ata Fahrettin Ali Medresesi), Ankara: Başbakanlık Vakıflar Genel Müdürlüğü.

Üçer, M. (2015). Sekiz Asır Öncesinden Kalan Taçkapı Taşa Yansıyan Şiir: Çifte Minare. Hayat Ağacı Dergisi, XXIX, s. 27-42.

Üçer, M. (2021). Sivas Darüşşifası (Darüssıhası). Sivas Darüşşifası'nın 800. Yılı Anısına. XIII. Türk Tıp Kongresi Bildirileri. I. Cilt (Sivas,18-21 Ekim 2017), (s. 39-67). Sivas.

Ünver, S. (1980). Sivas Tıp Sitesi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Yayınları.

Yarıcı, N. (2022). Gök Medrese Vakıf Müzesi, Hayat Ağacı, Bir Şehrin Özeti Sivas Müzeleri, S. 43, s. 126-137.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



9-1.BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT KÜLTÜREL MİRAS

Meryem ACARA[1]

[1] Doç. Dr.
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
meryemacaraeser@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-8542-021X

Doç. Dr. Meryem ACARA

SİVAS'TA SOMUT KÜLTÜREL MİRAS

9.4. Sivas Müzeleri

Müzeler geçmişi günümüze aktaran bir köprü olarak nitelendirilebilecek en önemli mekânlardır. Uluslararası Müzeler Konseyi (ICOM- International Council of Museums) müzeyi "toplumun ve gelişimin hizmetinde olan, halka açık, insana ve yaşadığı çevreye dair tanıklık eden malzemelerin üzerinde araştırma yapan, toplayan, koruyan, bilgiyi paylaşan ve sonunda inceleyen, eğitim, zevk alma doğrultusunda sergileyen, kâr düşüncesinden bağımsız, sürekliliği olan kuruluş" olarak tanımlar (Atagök, 2003: 25). Müzeler bulundukları bölgede varlık göstermiş medeniyetlerin yaşam tarzı, inanç sistemleri, kültürleri hakkında bilgi verir. Geleceğe bakmak, gelişmek için geçmişi bilmek gerekliliği yadsınamaz. Geçmişi öğrenmenin en iyi yollarından biri ise müzelerdir. Bu bağlamda birer eğitim ve kültür merkezi olan müzeler, günümüzde maddi kültür varlıklarını toplama, koruma ve sergilemenin de ötesinde önemli amaçlara hizmet etmektedir: eğitim, bilgilendirme, ziyaretçi ile interaktif ilişki kurmak bunların başında gelir. Aynı zamanda müzeler, sergiledikleri objeler ve onların anlattığı öyküler kadar; sergileme özellikleri, başka bir deyişle sergilemenin ve sergilendiği mekânın büyülü ortamı için de ziyaret edilir (Nalçaoğlu, 2003: 46). Bu özelliklerin bir araya gelmesi ile müzeler insan odaklı bir konuma sahip olmuş, eğitim ve kültür bağlamında insanların hayatında önemli bir yer edinmiştir.

Son yıllarda gerçekleştirilen projeler ile müzeler açısından zengin bir kent haline gelen Sivas'ın tarih öncesi çağlardan itibaren yerleşim yeri olduğu, arkeolojik kazılar ve yüzey araştırmalarından elde edilen kanıtlar ve bilgiler ile ortaya konmuştur. Geçmişten günümüze birçok tarihi olaya tanıklık etmiş, başta Hititler olmak üzere, Roma, Bizans ve özellikle Selçuklu, Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemine ait kültür varlıkları ile Anadolu'nun önemli kültürel turizm destinasyonlarından birisi olmuştur. Kent merkezi özellikle Orta Çağ'dan itibaren, bu dönemleri yansıtan yapıların yanı sıra müzeleri ile de dikkati çeker. Bu nedenle Sivas, çağdaş müzecilik anlayışı ile tasarlanan, farklı konseptlere sahip müzeleri ile son yıllarda adeta bir "Müzeler Şehri"ne dönüşmüştür. Bu bölümde tanıtılan Arkeoloji Müzesi, Atatürk ve Kongre Müzesi, Şehir Müzesi, Aşık Veysel Şatıroğlu Müzesi, Savaş Atları Müzesi, Bir Za-

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas, Merkez'de ziyaretçilerine arkeoloji, etnografya, vakıf eserler, Cumhuriyet tarihi, şehir tarihi, tabiat tarihi, üniversite tarihi, gastronomi ve eğitim gibi farklı alanlarda bilgi veren 13 müze bulunmaktadır.

[1]Sivas Gök Medrese Vakıf Müzesi için bkz. 9.1.3 Gökmedrese/Gökmedrese Vakıf Müzesi.

manlar Selçuklu Müzesi, Cumhuriyet Üniversitesi Kampüsü içerisinde yer alan Üniversite Tarihi Müzesi, Tabiat Tarihi Müzesi ve Gastronomi Müzesi'nin yanı sıra Gök Medrese Vakıf Eserler Müzesi[1], Zanaatkârlar Çarşısı[2], Şehitler Müzesi[3], Türasaş Müzesi[4] ve İsmet Yılmaz Eğitim Müzesi[5] farklı alanlarda hizmet veren müzeler arasında yer almaktadır.

9.4.1. Sivas Arkeoloji Müzesi

Nerede: Müze, Sivas kent merkezinde, Çayyurt Mahallesi, Rahmi Günay Caddesi üzerinde bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Müzenin yer aldığı yapı 1902 yılında Reşit Akif Paşa zamanında Sanayi Mektebi olarak açılmış, 1911 yılında Vali Muammer Bey'in yaptırdığı demir, marangoz ve dokuma atölyeleri ile genişletilmiştir (Bulut, 2019: 115). Sivas Sanayi Mektebi Demircilik Atölyesi, 1951 yılından itibaren açık cezaevi olarak kullanılmış, 1990 yılında tescil edilerek koruma altına alınmıştır. 2003 yılında Arkeoloji Müzesi olarak açılması için restorasyon ve düzenleme çalışmalarına başlanan yapı 29.04.2009 tarihinde ziyarete açılmıştır (Eren, 2022: 58; Bilget Fataha, 2024: 468).



Görsel 9.23: Sivas Arkeoloji Müzesi (https://sivas.bel.tr/cami/arkeoloji-muzesi#images-6)

Nasıl Gidilir? Kent merkezinde yer alan müzeye toplu taşıma araçlarının yanı sıra, Atatürk ve Kongre Müzesi ile Şehir Müzesi'nin içinde bulunduğu Valilik ve eski Jandarma Binası ve Selçuklu Medreselerinin bulunduğu kent meydanından yaklaşık 10 dakikalık yürüyüş ile gidilebilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Müzede Sivas Merkez ve İlçelerinden satın alma yolu ile

Bunu biliyor muydunuz?
Gürün İlçesi, Tepecik Köyü'nde bulunan ve Geç Roma Dönemi'ne tarihlenen, çeşitli kuşlar ve bitkisel motiflerin tasvir edildiği mozaik, Sivas'ta bilinen ilk ve tek taban mozaiğidir.

[2] *Arkeoloji Müzesi'nin karşısında yer almaktadır (https://sivas.bel.tr/yapi/sivas-zanaatkarlar-muzesi).*

[3] *2009 yılında açılan ve Sivas'lı şehitlere ait eşyaların sergilendiği Müze, Sivas Merkez ilçede Yukarı Tekke Mezarlığı'nda bulunmaktadır (https://sivas.bel.tr/yapi/sehitler-muzesi).*

[4] *Cer Atelyesi'nin geçmişinin sergilendiği, demiryollarının tarihini de anlatan Müze, Sivas Merkez ilçede Türkiye Raylı Sistem Araçları Sanayii AŞ. (Türasaş) kampüsündedir. Randevu alınarak gezilebilir (https://sivas.bel.tr/yapi/turesas-muzesi).*

[5] *2020 yılında açılan, dokümanlar ve eğitim araç gereçleri ile Sivas'ın eğitim tarihinin anlatıldığı Müze, Sivas Merkez ilçede Gültepe Mahallesi Okullar Bölgesi'nde bulunmaktadır (https://sivas.bel.tr/yapi/ismet-yilmaz-egitim-muzesi).*

gelen, kazı ve yüzey araştırmalarında bulunan kültür varlıkları sergilenmektedir. Kronolojik olarak ve çağdaş müzecilik anlayışı ile sergilenen buluntular arasında fosiller, Kalkolitik ve Eski Tunç Çağı'na ait kültür varlıkları, Kuşaklı-Sarissa kazılarında bulunan Hititlere ait ikiz boğa heykelleri, bira imalathanesi canlandırması, Kayalıpınar-Samuha kazılarında bulunan pişmiş toprak kaplar, heykelcikler, tablet ve mühürler, Roma Dönemi'ne ait taş, pişmiş toprak, metal ve cam eserler, Sivas Kalesi ve Divriği Kalesi kazılarında ele geçen özellikle Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı dönemlerine ait çini, seramik, cam, metal ve taş eserler görülebilir.

Beş Duyu Deneyimi: Müzede sergilenen, farklı kültürlerin siyasi ve sosyal yaşamı, inanç sistemi, ritüelleri, halkın beğenilerini yansıtan heykeller, lahitler, kitabeler, pişmiş toprak, cam ve metal kullanım eşyaları, süs eşyaları, sikkeler ve mezar, imalathane canlandırmaları ile Sivas'ta yaşamış olan kültürlerin izleri takip edilebilmektedir. Ayrıca, kitabe, mezar taşı, yapı elemanları gibi taş eserlerin sergilendiği ve bir tümülüsün canlandırıldığı arka bahçede bulunan alanda kültür varlıklarını görmek ve dinlenmek mümkündür.

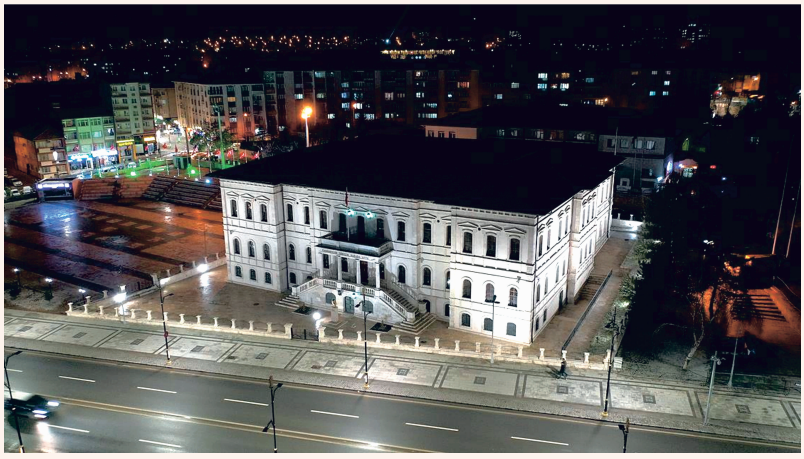


Görsel 9.24: Sivas Arkeoloji Müzesi (https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/gezilecekyer/arkeoloj-muzes327586)

9.4.2. Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi

Nerede: Müze, Sivas kent meydanında, İnönü Bulvarı üzerindedir.

Gitmeden Önce: Atatürk ve Kongre Müzesi binası, günümüzde lise derecesindeki okullara karşılık gelen İdadilerin örneklerinden birisidir. Sivas İdadisi'nin yapılması 1887 yılında tayin edilen Vali Sırrı Paşa tarafından düşünülmüş ve temelleri atılmıştır. Yapının tamamlanması ise 1892 yılında Vali Memduh Bey zamanında gerçekleşmiştir (Bulut, 2019: 49). Önce İdadi sonra Sultani olarak kullanılan



Görsel 9.25: Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi (https://sivas.bel.tr/yapi/ataturk-ve-kongre-muzesi)

yapı, Ulu Önder Atatürk ve Heyet-i Temsiliye üyeleri tarafından 2 Eylül-18 Aralık 1919 tarihleri arasında "Millî Mücadele Karargâhı" olarak kullanılmıştır. Cumhuriyetimizin temellerinin atıldığı Sivas Kongresi'nin ardından bir süre Astsubay Okulu, ardından Sivas Lisesi ve 1981 yılına kadar Kongre Lisesi olarak kullanılmıştır. 1984 yılında Kültür Bakanlığı'na devredilen yapı 19 Aralık 1990 tarihinde müze olarak ziyarete açılmıştır (Bulut, 2019: 48; Deveci, 2022: 77; Bilget Fataha, 2024: 472).

Nasıl Gidilir? Sivas, kent meydanında bulunan müzeye toplu taşıma araçları ile gidilebilir. Kent meydanında aynı bölge içinde Valilik Binası (Şehir Müzesi), eski Jandarma Binası ve Selçuklu Medreseleri bulunmaktadır. Sivas Şehir Müzesi, Sivas Arkeoloji Müzesi ve Âşık Veysel Şatıroğlu Müzesi'ne giden yol güzergâhı üzerinde yer almaktadır.



Görsel 9.26: Sivas Atatürk ve Kongre Müzesi, Atatürk'ün Odası

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Millî Mücadele sürecini ve Sivas Kongresi'ni anlatan ve sergileme alanları olarak kullanılan odalar arasında; Mondros Mütareke Odası, Kongre Salonu, eski haliyle korunan Atatürk'ün kaldığı oda dikkat çeken bölümlerdir. Dijital ekranlar, canlandırmalar, haritalar, antlaşma belgeleri ve çeşitli düzenlemeler ile Millî Mücadele süreci izlenebilir. Ayrıca balmumu heykeller ile bu süreçte Atatürk önderliğinde görev alan önemli isimler, fotoğraflar ve belgeler eşliğinde anlatılan Millî Mücadele'de yer alan kadınlar ziyaretçilere o günleri yaşatan bölümlerdir. Müzede etnografik eserler de yer alır; kent kültürünü yansıtan başoda, mankenler ile geleneksel kıyafetlerin sergilendiği oda, okul olarak kullanıldığı dönemi yansıtan ve 1915 yılında Çanakkale'de şehit olan öğrencilerin anısını yaşatmak için yapılan sınıf düzenlemesi, Atatürk'ün 1937'de Sivas'ı ziyareti sırasında kullandığı fayton bütün olarak değerlendirildiğinde Millî Mücadele döneminin yanı sıra binanın tarihini de anlatmaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Yapı mimari özellikleri ile Geç Dönem Osmanlı mimarisini günümüzde yaşatan örneklerden birisidir. Bunun yanı sıra sergilenen belgeler, objeler, canlandırmalar ile Millî Mücadele döneminde bir milletin yaşadıklarını, buna tanıklık etmiş bir kenti ve odalarında dolaşırken o günleri tekrar yaşatan özellikleri ile ziyaretçileri geçmişe götürmektedir. Ayrıca, Müze Mağazası'ndan Sivas ve Müze ile ilgili hatıra eşyalar almak mümkündür.

Bunu biliyor muydunuz?

1915 yılında gönüllü olarak Çanakkale Cephesine giden öğrenciler şehit olduğundan Sivas İdadisi (Lisesi) o yıl mezun verememiştir. Milli Mücadele Döneminde, 1919 yılında Gazi Mustafa Kemal Atatürk ve Silah Arkadaşları 108 gün okulu karargah olarak kullanmış ve Sivas Kongresi'ni gerçekleştirmişlerdir. Kongre'de alınan en önemli karar Türkiye Cumhuriyeti'nin temel prensibidir: "Milli sınırlar içerisinde vatan bir bütündür bölünemez."

9.4.3. Sivas Şehir Müzesi

Nerede: Müze, Sivas kent meydanında Sivas Valiliği binasının giriş ve zemin katında bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Müzenin içerisinde bulunduğu Valilik binası (Hükümet Konağı), 1884 yılında Sivas Valisi Halil Rıfat Paşa tarafından iki katlı ve 42 odalı olarak yaptırılmıştır. 19. yüzyılın sonlarında yapılmaya başlanan Hükümet Konaklarının başarılı örneklerinden birisidir. Zaman içerisinde duyulan ihtiyaç ile 1913 yılında 22 odalı üçüncü kat eklenmiştir (Bulut, 2019: 36). Şehir Müzesi 10 Eylül 2021 yılında ziyarete açılmıştır (Vergi, 2022: 41; Bilget Fataha, 2024: 473).

Nasıl Gidilir? Sivas, kent meydanında bulunan müzeye toplu taşıma araçları ile gidilebilir. Kent meydanında aynı bölge içinde Atatürk ve Kongre Müzesi, eski Jandarma Binası ve Selçuklu Medreseleri bulunmaktadır. Sivas Arkeoloji Mü-



Görsel 9.27: Sivas Şehir Müzesi (https://sivas.bel.tr/cami/sehir-muzesi#images-1)

zesi ve Âşık Veysel Şatıroğlu Müzesi'ne giden yol güzergâhı üzerinde yer almaktadır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Müzenin giriş katında ziyaretçiler, tarih öncesi çağlardan günümüze kentin gelişimini anlatan filmi izleyebilir. Aynı katta kentin coğrafyası, iklimi, etimolojisi, faunası, florası ve ulaşım tarihi hakkında bilgi veren objeler, fotoğraflar, belgeler yer almaktadır. Alt katta; tarih öncesi çağlardan günümüze Sivas'ta egemen olan medeniyetlere dair bilgi edinilebilir. Bu bölümde tarihi yapıların maketleri, devlet adamlarının silikon heykelleri, bilgi panoları bulunmaktadır. Müzede, konak canlandırması ile kentin ev yaşamı, gelenekleri, zengin ve lezzetli mutfağı sergilenmektedir. Konak merdivenlerinden çıkılarak ulaşılan alanda ise Sivas'ta çocukların yaşamı, düğün, kına gecesi, hamam kültürü, doğum ve sünnet geleneklerini anlatan bilgi, belge ve canlandırmalar yer alır. Ayrıca, eski bir çarşı görüntüsüyle düzenlenen dükkânlarda el sanatları ve zanaatları canlandırılmıştır. Müzenin son bölümlerinde eğitim tarihi, basın, iletişim ve haberleşme tarihi, sağlık tarihi ve spor tarihi belgeler ve objeler ile sergilenmektedir.



Görsel 9.28: Sivas Şehir Müzesi

Beş Duyu Deneyimi: Sivas'ı anlatan Müze, sergilediği belgeler ve objeler, canlandırmalar ile kentin geçmişini gözler önüne sermektedir. Ziyaretçiler; kentteki yaşam, gelenekler, yemek kültürü, ekonomisi, gelir kaynakları, meslekler, eğitim, dönem kıyafetleri hakkında geçmişte yapılan bir yolculukla Sivas'taki sosyo-kültürel yaşamı izleyebilir.

9.4.4. Sivas Âşık Veysel Şatıroğlu Müzesi



Görsel 9.29: Âşık Veysel Şatıroğlu Müzesi (https://sivas.bel.tr/proje/asik-veysel-satiroglu-muzesi#images-2)

Nerede: Müze, Sivas kent merkezinde, 27 Haziran Öğretmenler Parkı'nda yer alan Cafe 346'nın 2. Katında bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: Türk halk ozanı ve şairi Âşık Veysel Şatıroğlu (1894-1973) Sivas'ın Şarkışla ilçesine bağlı Sivrialan köyünde doğmuş ve aynı yerde vefat etmiştir. Yaşadığı ev 1982 yılında müzeye dönüştürülerek ziyarete açılmıştır (Alkan ve Akkaya, 2022: 149, 152). Kent merkezinde bulunan müze ise 15 Haziran 2025 tarihinde ziyarete açılmıştır (https://sivas.bel.tr/proje/asik-veysel-satiroglu-muzesi).

Nasıl Gidilir? Sivas kent merkezinde bulunan müzeye toplu taşıma araçlarının yanı sıra, Atatürk ve Kongre Müzesi, Şehir Müzesi'nin içinde bulunduğu Valilik ve eski Jandarma Binası ve Selçuklu Medreselerinin bulunduğu kent meydanından yaklaşık 10 dakikalık yürüyüş ile gidilebilir. Müze, bu güzergâhta Sivas Arkeoloji Müzesi'nden önce yer almaktadır.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Müzede Âşık Veysel'in hayatı, eserleri hakkında bilgi veren, dönemin gazete ve dergileri, çeşitli belgeler, kişisel eşyaları, plaklar, fotoğraflar, Âşık Veysel'in saz çalarken yapılmış bir heykelinin yanı sıra yöresel müzik aletlerinden örnekler de çağdaş müzecilik anlayışı ile sergilenmektedir.

Görsel 9.30:Âşık Veysel Şatıroğlu Müzesi (Foto. M. Acara)



Beş Duyu Deneyimi: Ziyaretçiler; Sivas'ın önemli kültürel değerlerinden olan Âşık Veysel hakkında bilgi edinerek, yaşamına, eserlerine tanık olabilir, Türk müziği aletlerini görebilir, eşlik eden metinler ile özellikleri hakkında bilgi edinebilir ve "Âşık Veysel Hatırası" panosu önünde hatıra fotoğrafı çektirebilirler. Ayrıca, Müzenin yer aldığı Cafe 346'da çay, kahve, yemek molası verilebilir.

Bunu biliyor muydunuz?

Veysel Şatıroğlu yedi yaşında geçirdiği çiçek hastalığı ve talihsiz bir kaza sonucu görme yeteneğini kaybetmiştir. Babasının oyalanması için getirdiği saz, Aşık Veysel adı ile dünyaca tanınan bir halk ozanı olma yolunda başlangıç adımıdır.

9.4.5. Savaş Atları Müzesi



Görsel 9.31: Sivas Savaş Atları Müzesi

Nerede: Savaş Atları Müzesi, Sivas Merkez ilçe, Sivas-Ankara yolu üzerinde, 4 Eylül Sanayi Sitesi yanında, Hamidiye Millet Bahçesi'nde bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: "Hara" veya "Aygır Deposu" olarak adlandırılan alan, Sultan II. Abdülhamid (h. 1876-1909) tarafından tarım ve hayvancılık faaliyetleri için Hara olarak inşa ettirilmiştir. Günümüzde Hamidiye Millet Bahçesi olarak düzenlenen alanda, Abdülhamid Han Anı Evi, Nuri Demirağ Havacılık ve Gökbilim Merkezi, Muzaffer Sarısözen Kültür ve Sanat Evi ve Savaş Atları Müzesi gibi kültür ve sanat merkezlerinin yanı sıra kafe ve restoranlar, oyun alanları, yöresel ürünlerin satıldığı bir merkez, atlı sporlar alanı bulunur (Yasak, 2022: 99-100). Savaş Atları Müzesi'ne dönüştürülen tarihi hara binası aslına uygun olarak restore edilerek, çağdaş müzecilik anlayışı ile düzenlenmiş ve 2021 yılında ziyarete açılmıştır. Müze, 1800 m² kapalı alanda yer alan 35 galeriden oluşmaktadır.

Görsel 9.32: Sivas Savaş Atları Müzesi (Foto. B. Yıldız)



Nasıl Gidilir? Sivas-Ankara yolu üzerinde bulunan, içerisinde Savaş Atları Müzesi'nin de bulunduğu Hamidiye Millet Bahçesi'ne Sivas merkezden özel araç ile gidilebilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Müzede atlar ve savaş atları hakkında 20'den fazla silikon at heykeli, çeşitli canlandırmalar, bilgi panoları ve objeler ile bilgi verilmekte, bu bilgiler çağdaş bir sergileme anlayışı ile ziyaretçilere sunulmaktadır. Silikon at heykelleri ve canlandırmalar ile Fatih Sultan Mehmet ve atı Küheylan, Sultan II. Abdülhamid ve atı Ferhan, Mustafa Kemal Atatürk ve atı Sakarya'nın yanı sıra Moğol Keşiği, Selçuklu Gulamı, Osmanlı Sipahisi ve Avrupa Şövalyesine ait savaş zırhları, savaş aletleri ve koşum takımları ile ok, yay, teber, kılıç gibi savaş aletleri ve teçhizatları, maketler ve ahırlar, atların beslenmesi, bakımı ile ilgili malzemeler sergilenmektedir. Müzede Sivaslı ünlü Jokey Halis Karataş ve atı Boldpilot'ın silikon heykeli ve at yarışı tarihi de yer almaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Savaş Atları Müzesi'nin içinde bulunduğu bahçe bütünüyle öğrenerek, eğlenerek ve dinlenerek vakit geçirilebilecek bir alandır. Savaş Atları Müzesi ise, Türkiye'de ilk örnek olmasının yanı sıra dünyada benzeri olmaması nedeniyle de önem taşımaktadır. İnsanoğlunun en eski yol arkadaşlarından olan atların evcilleştirilmesinden itibaren insanla olan tarihsel serüveni silikon heykeller, atlara ait eşyalar ve savaş aletleri, giysileri, bilgi panoları ile sergilenmektedir. Müzenin hediyelik eşya bölümünden atlar ile ilgili çeşitli objeler, hatıra eşyalar alınabilir.

9.4.6. Bir Zamanlar Selçuklu Müzesi



Görsel 9.33: Sivas Kalesi, Bir Zamanlar Selçuklu Müzesi (https://www.sivas.bel.tr/haber/bir-zamanlar-selcuklu-muzesi-tamamlandi#images-4)

Nerede: Sivas İç Kale (Toprak Kale)'de, Gök Medrese'nin karşısında yer alan Sergi Evi'nde bulunmaktadır.

Gitmeden Önce: İç Kale (Toprak Kale) olarak bilinen alanda uygulanan proje kapsamında yapılan Sergi Evi binasında yer alan müze 2025 yılında tamamlanmıştır, proje alanı ile 2027 yılında resmi olarak ziyarete açılacaktır.

Nasıl Gidilir? Merkezde, Kaleardı Mahallesi olarak anılan bölgede, Kale içerisinde bulunan müzeye toplu taşıma araçlarının yanı sıra kent merkezindeki yapılar ve müzeler ziyaret edildikten sonra yaklaşık 15-20 dakikalık bir yürüyüş ile ulaşmak da mümkündür.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Sivas Belediyesi tarafından gerçekleştirilen Tarihi Kale Projesi kapsamında yapılan kazı çalışmaları sonucunda çeşitli işlevlerde kullanılacak binalar inşa edilmiştir. Bu binalardan birisi olan Sergi Evi içerisinde hazırlanan Bir Zamanlar Selçuklu Müzesi'nin amacı; Selçuklu Dönemi'nde önemli bir kent olan Sivas'ta Selçuklu medeniyetini anlatmak gerek Sivas gerekse Anadolu'da Selçuklular zamanında gerçekleşen tarihi ve siyasi olayları, Selçukluların ekonomisi, eğitim ve kültür hayatı, yaşam tarzı, inanç sistemi, gelenekleri hakkında bilgi vermektir. Bu amaçla resimli bilgi panoları, heykeller ve canlandırmalar kullanılmıştır.

Beş Duyu Deneyimi: Sivas ve Anadolu genelinde Selçuklu Dönemi tarihini, yaşam ve inanç tarzını, kültürünü anlatan Müze, resimli panolar ve heykellerle gerçekleştirilen canlandırmalar ile Selçuklu medeniyetini tanımayı sağlamaktadır. Ziyaretçiler müzede Selçuklu tarihine tanık olmanın yanı sıra Tarihi Kale Projesi içerisinde yer alan diğer mekanlarda kent turuna bir yemek ya da çay/kahve molası vererek hem bu tarihi alanı hem Gök Medrese'yi hem de Göz Evliyası alanını görebilir.

Görsel 9.34: Sivas Kalesi, Bir Zamanlar Selçuklu Müzesi (https://www.sivas.bel.tr/haber/bir-zamanlar-selcuklu-muzesi-tamamlandi#images-6)



9.4.7. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Üniversite Tarihi Müzesi



Görsel 9.35: SCÜ Üniversite Tarihi Müzesi (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/UniversiteTarihMuzesi/8-galeri#scu-1)

Nerede: Müze, kent merkezine 5 km uzaklıkta Kayseri yolu üzerinde bulunan Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Kampüsü'nde, 4 Eylül Kültür Merkezi'nin giriş katındadır.

Gitmeden Önce: Hafta içi her gün 10.00-12.00 ve 14.00-16.00 saatleri arasında ziyaret edilebilir. Üniversitenin 48. Kuruluş yıldönümü olan 9 Şubat 2022 tarihinde resmi açılışı yapılan müze, Türkiye'de Özel Müze Statüsü'ndeki ikinci "Üniversite Tarihi Müzesi"dir (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/UniversiteTarihMuzesi).

Nasıl Gidilir? Üniversite'ye kent merkezinden toplu taşıma araçları veya özel araç ile gidilebilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Müzeye girişte ziyaretçileri, üniversite yerleşkesinin 1/600 ölçekli maketi karşılamaktadır. Ziyaretçiler maketin yanındaki, Kiosk cihazı ile binaların yerini tespit edebilir ve fotoğraflarını görebilir. Müzede; Üniversitenin kuruluşundan günümüze arşivlenen çeşitli belgeler, kullanılan eşyalar, ilk baskı makinası ve matbaasında basılan yayınlar, kuruluş çalışmalarından itibaren bütün süreci izleyebildiğimiz fotoğraflar sergilenmektedir. Müze duvarlarının büyük bir bölümünde ise üniversitenin kuruluşundan itibaren bağış yolu ile oluşan resim koleksiyonu sergilenmektedir. Aralarında Süleyman Saim Tekcan, Hasan Pekmezci, Muharrem Pire gibi Çağdaş Türk Resim Sanatı'nın önemli isimlerinin eserleri bulunmaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Müze, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi'nin kuruluş tarihçesini öğrenmeye, günümüze kadar geçirdiği değişimi izlemeye ve orijinal resimler ile Türk resim sanatının bir kesitine tanık olmaya imkân tanımaktadır.

Görsel 9.36: SCÜ Üniversite Tarihi Müzesi (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/UniversiteTarihMuzesi/8-galeri#scu-5)



9.4.8. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Tabiat Tarihi Müzesi



Görsel 9.37: SCÜ Tabiat Tarihi Müzesi (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/TabiatTarihiMuzesi/14-galeri#scu-1)

Nerede: Müze, kent merkezine 5 km uzaklıkta Kayseri yolu üzerinde bulunan Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Kampüsü'nde, 4 Eylül Kültür Merkezi'nin ikinci katındadır.

Gitmeden Önce: Hafta içi her gün 10.00-12.00 ve 14.00-16.00 saatleri arasında ziyaret edilebilir. Üniversitenin 48. Kuruluş yıldönümü olan 9 Şubat 2022 tarihinde resmi açılışı yapılan müze, Özel Müze Statüsü'ndedir (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/TabiatTarihiMuzesi).

Nasıl Gidilir? Üniversite'ye kent merkezinden toplu taşıma araçları veya özel araç ile gidilebilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Müzede, başta Sivas olmak üzere Türkiye'den ve farklı ülkelerden toplanan jeolojik ve biyolojik malzemeler ile dünyanın geçmişten günümüze değişen süreci izlenebilmektedir. Müze genel olarak; maden, mineral, kayaç, fosil, güncel bitki ve hayvan örneklerinin sergilendiği 6 bölümden oluşmaktadır (Özgen Erdem ve Canbaz, 2023: 2). Ayrıca, yerkürenin geçmişine ışık tutan jeolojik çeşitliliğe ait objeler ve günümüzde etkileri yaşanan deprem, yanardağ gibi olaylara ait canlandırmalar da sergilenmektedir. Ses ve duman efektli bir volkan modeli, arttırılmış gerçeklikle topografya yükselti ilişkisini öğretmek için hazırlanan kum havuzu, mikroskobik incelemeler müzenin dikkat çeken bölümleri arasında yer almaktadır.

Beş Duyu Deneyimi: Müze geniş koleksiyonu ile ziyaretçilere tabiat tarihini sergiler ve bilgilendirirken, özellikle ilk ve orta dereceli okullara uzmanlar eşliğinde verdiği eğitim faaliyetleri ile Sivas merkez ve ilçelerde okuyan çocuklar ve üniversite öğrencileri açısından önem taşımaktadır.

Görsel 9.38: SCÜ Tabiat Tarihi Müzesi (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/TabiatTarihiMuzesi/14-galeri#scu-3)



9.4.9. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Gastronomi Müzesi



Görsel 9.39: SCÜ Gastronomi Müzesi (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/GastronomiMuzesi/19-galeri#scu-1

Nerede: Müze, kent merkezine 5 km uzaklıkta Kayseri yolu üzerinde bulunan Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Kampüsü'nde, Turizm Fakültesi içerisinde yer almaktadır.

Gitmeden Önce: Müze, hafta içi her gün ziyaret edilebilir. Turizm Fakültesi bünyesinde 31.10.2019 tarihinde açılmıştır (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/GastronomiMuzesi).

Nasıl Gidilir? Üniversite'ye kent merkezinden toplu taşıma araçları veya özel araç ile gidilebilir.

Destinasyonun Temel Özellikleri Nelerdir? Müzede gastronomi ve mutfak sanatlarında yakın geçmişten günümüze gerçekleşen değişim ve gelişmeler kronolojik olarak izlenebilir. Farklı tarihlerde mutfaklarda yemek pişirmek ve sofralarda servis amacı ile kullanılmış, pişmiş toprak ve bakır malzemeden kazan, tencere, sahan, ibrik, maşrapa, gaz ocağı gibi eşyalar sergilenmektedir. Özellikle gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bu malzemeleri görsel olarak öğrenebilmesi açısından önemlidir.

Beş Duyu Deneyimi: Müze, başta öğrenciler olmak üzere tüm ziyaretçilere yakın geçmişte Sivas merkez, ilçe ve köylerinde kullanılan mutfak eşyalarını toplu bir halde görme imkânı tanımaktadır.

Müzeleri görmek amacı ile Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Kampüsü'ne gelen her yaştan ziyaretçi, çeşitli konularda bilgi edinmenin yanı sıra kampüs içerisinde bulunan açık alanlarda, kafe ve restoranlarda vakit geçirebilir.

Görsel 9.40: SCÜ Gastronomi Müzesi (https://muze.cumhuriyet.edu.tr/GastronomiMuzesi/19-galeri#scu-9)



SONUÇ VE ÖNERİLER

Özellikle Orta Çağ, Osmanlı ve Cumhuriyet döneminin tarihi ve kültürel açıdan önemli izlerini taşıyan Sivas, hayata geçirilen projeler ile "Müzeler Şehri" olarak anılmayı hak etmektedir. Bu bölümde tanıtılan, çağdaş sergileme yöntemleri ile yenilenen veya yeni kurulan dokuz ve adları anılan beş müze bu adlandırmanın en önemli kanıtlarıdır.

Geç Osmanlı dönemine ait tarihi bir yapının ev sahipliği yaptığı Arkeoloji Müzesi tarih öncesi çağlardan Cumhuriyet dönemine kadar Sivas'ta varlık gösteren medeniyetlere ait ve büyük bir kısmı bölgede yapılan kazılarda ele geçen eserler ile Sivas'ın geçmişini çeşitli yönleri ile gözler önüne sermektedir. Selçuklu Dönemi'ni anlatan Bir Zamanlar Selçuklu Müzesi ziyaretçilerin sadece Selçuklu Dönemi Sivası'nı değil Anadolu'da Selçuklu medeniyetini tanımasına imkan verir. Eski Hara'da bulunan Savaş Atları Müzesi ise yakın geçmişe kadar hem siyasi tarihte hem günlük hayatta önemli bir yeri olan atlar hakkında bilgi vermesinin yanı sıra Anadolu'nun ve farklı kültürlerin savaşçıları ve savaş atlarını ziyaretçilerin ilgisine sunmaktadır. Geç Osmanlı Dönemi'nde Valilik Binası olarak inşa edilen ve günümüzde de aynı amaçla kullanılan yapıda kurulan Şehir Müzesi ise, Sivas'ın uzak ve yakın geçmişine modern bir sunumla bakmayı sağlayan ve kent hafızasını ölümsüzleştirmeyi başaran bir müzedir. Yine Geç Osmanlı Dönemi mimarisinin örneklerinden biri olan tarihi bir yapıda oluşturulan Atatürk ve Kongre Müzesi Sivas Kongresi ve Millî Mücadele'nin önemli bir kısmına tanıklık eden bir bina olmanın ötesinde, belgeler ve dönemin eşyaları ile Cumhuriyet'in ilan ediliş yolculuğuna, Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde bir milletin mücadelesine de ışık tutar. Aynı zamanda Cumhuriyet kenti olarak anılan Sivas'ın sembolü niteliğindedir.

Sivas'ın siyasi ve kültürel tarihine yolculuk yapmayı sağlayan bu müzelerin yanı sıra kentin önemli kültürel değerlerinden biri olan Aşık Veysel'in kendi köyünde müzeye çevrilen evinin yanı sıra, ziyareti kent merkezi ile sınırlı kalacak ziyaretçilere ünü dünyaya yayılan ozanımızı tanıma imkanı veren Aşık Veysel Şatıroğlu Müzesi, eğitim, doğal ve kültürel miras, mutfak sanatları konusunda hizmet veren, Üniversite yerleşkesi içerisinde yer alan Üniversite Tarihi Müzesi, Tabiat Tarihi Müzesi ve Gastronomi Müzesi farklı ilgi alanlarına sahip ziyaretçilere kültür, sanat ve bilim dolu bir zaman vaat etmektedir.

KAYNAKÇA

Alkan, A. ve Akkaya, Y. (2022), Aşık Veysel Müzesi, Hayat Ağacı, Bir Şehrin Özeti Sivas Müzeleri, 43, 149-153.

Atagök, T. (2003), Müzecilikte Yeni Yaklaşımlar, Bekir Onur içinde MÜZE EĞİTİMİ SEMİNERLERİ (1) Akdeniz Bölgesi Müzeleri (s.25-29), Antalya: Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü.

Bilget Fataha, E. (2024), Sivas'ın Değişen Yüzü: Müzeler, Hakan Koç, Lisa Alili Sulejmani içinde International Congress on Tourism, Culture and Economy (ITEC'24) 8-10 May 2024/ Skopje, North Macedonia, Full Text Papers Book (s. 467-480), Sivas: Sivas Cumhuriyet University Publishing.

Bulut, M. (2019), Sivas'taki Geç Dönem Osmanlı Kamu Yapıları, Sivas 1000 Temel Eser No: 39, Sivas.

Deveci, H. İ. (2022), Atatürk ve Kongre Müzesi, Hayat Ağacı, Bir Şehrin Özeti Sivas Müzeleri, 43, 76-95.

Eren, H. (2022), Anadolu'nun Görkemli Hazinesi-Sivas Arkeoloji Müzesi, Hayat Ağacı, Bir Şehrin Özeti Sivas Müzeleri, 43, 55-75.

Nalçaoğlu, H. (2003), Modern Toplumda Sergileme Felsefesi ve Müzeler, Bekir Onur içinde MÜZE EĞİTİMİ SEMİNERLERİ (1) Akdeniz Bölgesi Müzeleri (s.31-47), Antalya: Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü.

Özgen Erdem, N. ve Canbaz, O. (2023), Nitelikli Eğitimde Müzelerin Rolü: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Tabiat Tarihi Müzesi, Sivas Cumhuriyet University Educational Sciences Institute Journal, 2 (1), 1-8.

Vergi, S. (2022), Sivas Şehir Müzesi, Hayat Ağacı, Bir Şehrin Özeti Sivas Müzeleri, 43, 39-51.

Yasak, İ. (2022), Hamidiye Kültür Bahçesi-Savaş Atları Müzesi, Hayat Ağacı, Bir Şehrin Özeti Sivas Müzeleri, 43, 96-125.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10.BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas Âşıklık Geleneği

Doç. Dr. Uğur BAŞARAN [1]

[1] Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi,
Türk Halkbilimi Bölümü,
ugurbasaran46@hotmail.com
ORCI ID 0000-0002-4736-400X

Doç. Dr. Uğur BAŞARAN

SİVAS
Âşıklık Geleneği:

Sazın ve Sözün Buluştuğu Topraklarda Bir Kültür Mirası

10.1. Sivas Âşıklık Geleneği: Giriş

Sivas, Anadolu'nun tam ortasında, tarihle doğanın kucaklaştığı bir coğrafya. Kızılırmak'ın kıvrım kıvrım akışı, Gökpınar'ın huzur veren su-renk ahengi, Divriği Ulu Cami'nin UNESCO mirası mimarisi… ama asıl zenginlik görünmeyende: Sözde, sazda ve deyişlerde. Burada rüzgâr, sadece yaprakları değil, binlerce yıllık öyküleri taşır. Âşıklık geleneği, bu öykülerin taşıyıcısıdır. Bir ozan doğar, büyür, sazını eline alır ve yollara düşer. Peki bu yolculuk nasıl başlar? Bir saz nasıl toplumsal bir vicdan olur? Bu bölümde, kültürümüzün en kadim unsurlarından Türk âşıklık geleneği ile ilgili kısa bilgiler verildikten sonra geleneğin Sivas'taki seyrine göz atılarak güncel durumu ve geleceği, Sivas turizmi bağlamında kısaca değerlendirilecektir.

10.1.1. Âşıklık Nedir? Bir Giriş ve Temel Kavramlar

Âşıklık, Türk kültürünün en canlı ifade araçlarından biri olarak sözlü edebiyatın, müziğin ve performans sanatının benzersiz bir sentezini temsil etmektedir. Bu geleneğin kökenleri Türkistan bozkırlarındaki ozan-baksı uygulamalarına dayanmaktadır. Burada, şamanistik ritüellerde kopuz veya davul eşliğinde şiirler söylenir; toplumun sosyal ve ruhsal dengesi sağlanırdı. Şamanlar müzik ve şiir vasıtasıyla hastaları iyileştirir ve geleceği yorumlardı (Köprülü, 2004). İslamiyet'in Anadolu coğrafyasına taşınmasıyla birlikte ozan/baksı geleneği evrilmiş; bünyesine tasavvufî unsurları da ekleyip "âşıklık geleneği" formunda yoluna devam etmiştir (Başaran, 2022: 437-450). Bu düzlemde âşık, birbirini tamamlayan üçlü bir rol üstlenmiştir. Ön-

celikle şairdir. Hece ölçüsüyle dizeleri örer, kafiye ve rediflerle ritmi sağlar. İkinci olarak bestekârdır. Sözlerini ezgiye uyarlar, makamlarla duyguyu derinleştirir. Üçüncü ve son olarak icracıdır. Sazıyla, sesiyle ve jest/mimikleriyle dinleyiciyi büyüler; dinleyicilerin zihinlerinde bir hikâye canlandırır.

Yukarıda sıralanan üçlü rolün ötesinde âşıklığın bir de mistik boyutu vardır. "âşık" sözcüğü Arapça "aşk" kökünden gelir ve gelenekte "rüya âşığı" kavramı ön plana çıkar. Birçok ozan onları sanata yönlendirecek "bade"yi rüyasında içer. Örneğin, bir pir veya kadim bir âşık rüyada belirir, sazı verir ve ilham aşılar. Bu, âşıklık sanatının doğaüstü bir çağrı olarak görülmesini sağlar. Âşığın gönlündeki aşkın iki boyutu vardır. Beşerî (dünyevî) aşk ve ilahî aşk (Allah aşkı). Âşıkların dilinde hikmet, deyişlerinde felsefî derinlik vardır.

Sivas'ın âşıklık geleneğindeki öncü rolü tarihî, coğrafî ve kültürel faktörlerin birleşiminden kaynaklanır. Şehir tarihî göç yollarının kesişim noktasındadır. İran, Kafkasya ve Türkistan'ın kültürel birikimi, Sivas'ta hali hazırda bulunan kadim kültürlere harmoni katarak zenginleştirmiştir. Medreselerin ilim merkezi, tekke ve dergâhların özellikle de batınî tekkelerin manevî irfan ocağı olduğu bu topraklarda âşıklığın hem ilahî boyutu hem de seküler boyutu iç içe geçmiş, birbirini beslemiştir (Başgöz, 1973: 76). Bu sentez, Sivas'ı âşıklık geleneğinin adeta bir "kültürel laboratuvarı" haline getirmiş ve burada gelenek hem korunmuş hem de sürekli yenilenerek çok sayıda âşığın yetişmesine zemin hazırlamıştır (Görsel-1).



Görsel 10.1: Sivas Köyünde Omzunda Sazıyla Bir Âşık

10.1.2. Sivas'ta Âşıklık Geleneği'nin Doğuşu ve Gelişimi

Âşık sanatının Sivas'taki ilk temsilcilerine 16. yüzyılda rastlanmaktadır. Kul Hüseyin, Pir Ali, Pir Gaib Abdal, Pir Sultan Abdal ve Samut bu yüzyılda ortaya çıkan âşıklardandır. 17. yüzyılda Budala, Hüseyin Abdal, İsmail, Karaoğlan, Kul Mustafa ve Senem; 18. yüzyılda Ali Nebi, Hayranî, Kul Mehmet ve Öksüz; 19. yüzyılda Ruhsatî, Sıtkı, Şarkışlalı Serdarî, Meslekî ve Minhaci; 20. yüzyılda ise Veysel Şatıroğlu, Ali Dayı, Gürünlü Gülhanî, Zaralı Halil, Ali İzzet Özkan, İsmetî ve Sefil Selimî, Sivas'ta yetişen önemli âşıklardandır. (URL-1, Başaran, 2015: 4-5).

Doğan Kaya'nın (2009) aktardığı bilgilere göre 16. yüzyıldan günümüze kadar 1000'den fazla âşık/ozan/halk şairi yetiştiren Sivas, Türkiye'nin de adeta bir türkü deposu niteliğindedir. Bu bağlamda Sivas'ın dışarıya açılan penceresinde, ozanların/sanatçıların yadsınamaz bir önemi vardır. Yüzyıllar, hatta bin yıllardır içinden çıktığı toplumun işiten kulağı konuşan dili olan bu sanatçıların tanınması, tanıtılması ve taşıdıkları kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması çok kıymetlidir.



Görsel 10.2: Pir Sultan Abdal Heykeli – Sivas/Yıldızeli/Banaz

10.1.3. Sivas Âşıklarının Ortak Özellikleri: Üslup, Teknik ve Tema

Sivas âşıklarının repertuvarı ve üslubu bazı ortak özellikler arz etmektedir ve bu durum, geleneğin kimliğini oluşturmaktadır. Kullanılan ölçü temelde hece ölçüsüdür. 11 ve 8'li kalıplar en çok tercih edilen kalıplardır. Bu bağlamda koşma ve semai nazım şekilleri Sivas âşıklarının en çok kullandığı nazım şekliyken; dertlenme ve güzelleme en çok kullanılan nazım türleri olarak ön plana çıkmaktadır.

Usta-çırak ilişkisine dayalı bir sistematiğe sahip olan Sivas âşıklık geleneği, Ruhsatî gibi önemli bir "kol" sahibi sanatçı yetiştirmiştir. Doğaçlama ve irticalen söyleme, usta-çırak ilişkisinin temel taşıdır. Atışma / deyişme, lebdeğmez, askı asma / muamma çözme, rüya görme / bade içme, hik◎ye tasnif edebilme gibi geleneğe dair unsurların hemen hepsi, Sivas âşıklarında bulunmaktadır.

Saz çalım teknikleri de bölgesel çeşitlilik göstermektedir. Söz gelişi, Zara âşıklarında tezene (mızrap) ile sert çalma teknikleri yaygınken Divriği'de parmak vuruşlarıyla yumuşak ve akışkan çifte telli stil hakimdir (Görsel 10.3). Sivas'ta bağlama yapımı bile sanattır. Dut ağacı gövde rezonansını sağlar; ardıç sap, dayanıklılık verir. Bu malzemeler sesin berraklığını arttırır.

Tema yelpazesi de oldukça geniştir. Aşk, tabiat, gurbet, siyasal ve sosyal hadiseler; kısacası hayata dair her şey Sivas âşıklarının şiirlerinde konu olarak kendine yer bulmaktadır. Bu denli zengin ve velut bir coğrafyada hem nitelik hem de nicelik bakımından doyurucu bir tablo karşımıza çıkmaktadır.

Görsel 10.3: Sivas'ta Bağlama Yapımı



10.1.4. Sivas'ın Ünlü Âşıkları: Üç Kısa Portre

Yukarıda, Sivas'ta bugüne kadar binden fazla âşık/ozan /halk şairi yetiştiğini belirtmiştik. Bu başlık altında, Sivas'ın yetiştirdiği önemli âşıklardan üç tanesi hakkında bilgi verilerek şiirlerinden örnek parçalar dikkate sunulacaktır.

10.1.4.1. Âşık Veysel Şatıroğlu

1894 yılında, Şarkışla'nın Sivrialan köyünde dünyaya gelmiştir. 7 yaşında geçirdiği çiçek hastalığı sebebiyle sağ gözünü, daha sonra da babası ile ahır temizliği yaparken geçirdiği talihsiz bir kaza neticesinde sol gözünü kaybeder. Babası onu Molla Hüseyin'e çırak verir ve bir de saz hediye eder. Köylerine gelen âşıklardan etkilenen Veysel, âşıklığa iyice merak salar (Görsel 10.4). 1931 yılındaki Sivas Halk Şairleri Bayramı'na Ahmet Kutsi Tecer'in destekleriyle katıldıktan sonra önü açılır ve o yıldan sonra ünü artar. Kendine ait eserler de ortaya koymaya başlayan Veysel, Köy Enstitüleri'nde usta öğreticilik de yapar. 20. yüzyılda âşıklık geleneğinin daha çok tanınmasında öncü rol oynayan sanatçı, 21 Mart 1973 tarihinde, bir nevruz sabahı vefat etmiştir (Alptekin, 2009; Aslanoğlu, 1967; Kaya 2020; Bekki, 2021).

"Sen petek misali Veysel de arı
İnleşir beraber yapardık balı
Ben bir insanoğlu sen bir dut dalı
Ben babamı sen ustanı unutma"



Görsel 10.4: Âşık Veysel ŞATIROĞLU / Sivrialan

10.1.4.2. Âşık Ruhsatî

Asıl adı Mustafa olan âşık, 1835'te Kangal'ın Deliktaş köyünde doğmuştur. 12 yaşında hem öksüz hem yetim kalan sanatçının başından dört evlilik geçmiştir. Çobanlık yaparak hayatına idame ettiren Ruhsatî, ömrünün sonlarında köyünde imamlık yapmıştır. 1911 yılında vefat eden âşığın mezarı Deliktaş'tadır (Aşkun, 1944: 15; Güney ve Güney, 1963: 8).

Bugüne kadar 466 şiiri tespit edilen Ruhsatî, kendi üslubunun merkezde olduğu bir "kol" ortaya çıkarmıştır (Görsel 10.5). Şiirlerinde genellikle 8 ve 11'li hece kalıplarını kullanmış; bunun yanında 14 ve 15'li şiirler de kaleme almıştır. Aruz ölçülü şiirler de üreten Ruhsatî'nin şiirlerinin konu kadrosu da oldukça geniştir. Kendisinden sonra gelen özellikle Sivaslı âşıklar üzerine büyük etkiler bırakmıştır (Kaya, 1994; Özyalçın, 1936).

"Gördüm iki kişi mezar eşiyor
Gam kasavet gelmiş boydan aşıyor
Çok yaşayan yüze kadar yaşıyor
Gel de bu rüyayı yoy deli gönül"



Görsel 10.5: Âşık Ruhsatî (Deliktaşlı Mustafa)

10.1.4.3. Pir Sultan Abdal

16. yüzyılda, Türk âşıklık geleneğinin Anadolu'daki kurucu ozanlarından, gelenek sahibi âşık Pir Sultan Abdal'ın hayatı ile ilgili bilgiler sınırlıdır. Bazı araştırmacılara göre asıl adı Haydar olup Yemen kökenlidir (Boratav ve Gölpınarlı, 1969: 9). 1500'lü yıllarından başında dünyaya gelen Pir Sultan, Alevi-Bektaşi edebiyatı şiir sahasının en önde gelen âşığıdır ve çok sayıda âşığı etkilemiştir. Rivayete göre dönemin Sivas valisi Hızır Paşa'nın emriyle idam edilmiştir.

Osmanlı Devleti karşısında Safevi Hanedanlığı'nın tarafında yer alması ve bunu açıkça ifade etmesi, halk şiirinin protesto işlevi bağlamında önemli olduğunu ortaya çıkarmıştır. Denilebilir ki Pir Sultan Abdal, Türk halk şiirinin eleştiri-protesto-isyan ayağının da öncü sanatçısıdır (Görsel 10.6). Onun izinden giden ve aynı mahlası kullanan başka ozanlar da ortaya çıktığı için bir "Pir Sultan Abdal Geleneği"nden bahsetmek mümkündür (Aslanoğlu, 2000; Kudret, 2003; Öztelli, 2012).

"Pir Sultan Abdal'ım dağlar aşalım
Aşalım da dost iline düşelim
Çok nimetin yedik helalleşelim
Geçti dost kervanı eğleme beni"



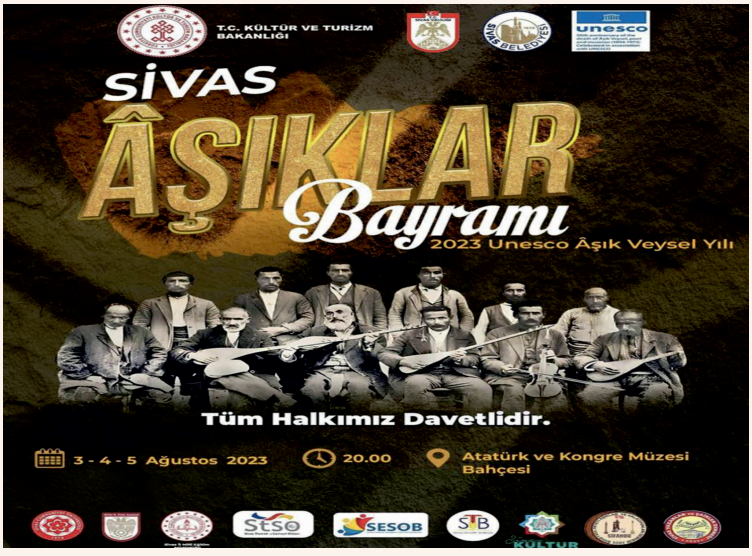
Görsel 10.6: Pir Sultan Abdal

10.1.5. Sivas Âşıklık Geleneğinin Güncel Durumu

Türk âşıklık geleneğinin Anadolu'daki en önemli merkezlerinden biri olan Sivas'ta âşıklık geleneği canlı bir biçimde yaşamaya devam etmektedir[1]. Bugün itibarıyla aktif şiir üreten ozan/ halk şairi/âşık sayısının Sivas'ta 100'ün üzerinde olduğu tahmin edilmektedir. Âşıklık, geleneği sürdüren sanatçıların temel geçim kaynağı değildir ancak özellikle son yıllarda geçmişe nazaran desteklendiklerini ifade etmektedirler. Sivas'ta günümüzde faaliyetlerini sürdüren Sivas Fasıl Heyeti Âşıklar ve Halk Oyunları Derneği (SİFAHOD) ve Sivas Yazarlar Şairler ve Âşıklar Derneği (SİYŞAD) âşıklık geleneğinin korunması ve sürdürülmesi noktasında aktif rol oynamaktadır. Sivas Belediyesi' nin son yıllarda yaptığı faaliyetler de geleneğin ön plana çıkması noktasında oldukça işlevsel olmuştur. 2025'te açılan Âşık Veysel Şatıroğlu ve Yöresel Müzik Aletleri Müzesi, halk müziği / âşıklık geleneğinin belgeselleşmesi, arşivlenmesi ve tanıtılması açısından somut bir adımdır. Bu tür kurumsal destekler, geleneği yalnızca bir "hatıra" olmaktan öteye geçirerek yaşayan bir miras haline gelmesine yardımcı olmaktadır. Örneğin, Sivas'ta düzenlenen Uluslararası Sivas Geleneksel Âşıklar Bayramı ve Genç Âşıklar Şöleni gibi etkinliklerle hem yerel halk hem de dışarıdan gelen ziyaretçiler âşıklık sanatı ile buluşmaktadır (URL-2, URL-3).



Görsel 10.7: Âşık Veysel ve Yöresel Müzik Aletleri Müzesi



Görsel 10. 8: Sivas Âşıklar Bayramı (Afiş)

10.1.6. Sonuç ve Öneriler

Sivas, kültürel açıdan oldukça gelişmiş ve zengin bir yapıya sahiptir (Gümüş, 2023: 17). Geçmişte ve günümüzde, âşıklık geleneğinin de Anadolu'daki en önemli merkezlerinden biridir. Özellikle Emlek, İlbeyli ve Çamşıhı yöreleri, Sivas'ın âşıklar yatağı olmasında ön plana çıkmıştır.

Yukarıda ifade edildiği gibi her ne kadar canlı etkinlikler ve kurumsal destekler olsa da, geleneğin sürdürülebilirliği gençlerin ilgisine, ozanların yetişme şartlarının güncellenerek iyileştirilmesine ve halkın desteğine bağlıdır. Yani, geleneğin devamı statik bir bakış açısıyla değil, dinamik bir perspektiften 21. yüzyılın şartlarına adaptasyonuyla sağlanacaktır.

2009 yılında UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında koruma altına alınan âşıklık Geleneği, Sivas için önemli bir turizm potansiyeli barındırmaktadır. Bu potansiyelin tam anlamıyla ortaya çıkarılması için âşıklık geleneğinin klasik çizgisinin korunmasına ilave olarak modernizmle geleneğin eşleştirilmesi de gerekmektedir. Bunun için de geleneğin ürünü olan eserleri yalnızca bağlama ile değil; gitar, davul, piyano gibi farklı enstrümanlarla, çok sesli olarak da icra etmek son derece önemlidir (Görsel 10.9). Bunun yanında popüler kültür içinde üretim yapan sanatçıların eserlerindeki âşıklık geleneği unsurlarının tespit edilerek, ilgili sanatçıların bu yönde teşviki de sağlanmalıdır.

Unutulmamalıdır ki kökü sağlam ve güçlü kültürel unsurlar, zamana ve zemine ayak uydurarak kendini güncelleyebilen unsurlardır. Genelde Türk, özelde Sivas Âşıklık geleneğinin bu dönüşüme ayak uydurarak kendini yenileyeceğini ve yoluna daha da güçlü devam edeceği konusunda şüphemiz yoktur.



Görsel 10.9: Âşık Veysel ŞATIROĞLU – Hasret GÜLTEKİN – Mabel Matiz

KAYNAKÇA

Alptekin, Ali Berat (2009). Âşık Veysel. Ankara: AKM Yayınları.
Aslanoğlu, İbrahim (1967). Âşık Veysel. Sivas: Ata Yayınları.
Aslanoğlu, İbrahim (2000). Pir Sultan Abdallar. İstanbul: Can Yayınları.
Aşkun, Vehbi Cem (1944). Büyük Halk ve Saz Şairi Ruhsatî. Sivas: Kamil Basımevi.
Başaran, Uğur (2015). Âşık İsmetî Monografisi. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yayımlanmamış Doktora Tezi.
Başaran, Uğur (2022). "Kültürel Süreklilik Bağlamında Türk Âşıklık Geleneğinde Geçiş/Kırılma Dönemleri: Tespitler ve Öneriler", Prof. Dr. Metin Ekici Armağanı. İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları. 437-450.
Başgöz, İlhan (1973). "Türk Halk Hikâyelerinde Düş Motifi Zinciri", Hacettepe Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi. 5(2), 71-86.
Bekki, Salahaddin (2021). Halk Müziğinin Seyyar Radyosu Âşık Veysel. İstanbul: Muhit Kitap.
Boratav, Pertev Naili ve Gölpınarlı, Abdulbaki (1943). Pir Sultan Abdal. Ankara: Ankara Üniversitesi DTCF Yayınları.
Gümüş, Şule (2023). "Sivas Manileri Üzerine Bir İnceleme", Sivas Folkloru Üzerine Yazılar. Ed. Şule Gümüş ve Neslihan Huri Yiğit, İstanbul: Kriter Yayınları. 15-59.
Güney, Eflatun Cem ve Güney, Çetin E. (1963). Ruhsatî-Hayatı ve Şiirleri. İstanbul: Maarif Kütüphanesi.
Kaya, Doğan (1994). Sivas'ta Âşıklık Geleneği ve Âşık Ruhsatî. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
Kaya, Doğan (2009). Sivas Halk Şairleri (5cilt). Sivas: Sivas Valiliği Yayınları.
Kaya, Doğan (2020). Âşık Veysel. Sivas: Sivas Belediyesi Yayınları.
Köprülü, M. Fuad (2004). Türk Edebiyatı Tarihi. Ankara: Akçağ Yayınları.
Kudret, Cevdet (2003). Pir Sultan Abdal. İstanbul: İnkılap Yayınları.
Öztelli, Cahit (2012). Pir Sultan Abdal Yaşamı ve Bütün Şiirleri. İstanbul: Özgür Yayınları.
Özyalçın, Kadri (1936). Deliktaşlı Ruhsatî-Hayatı ve Eserleri. Sivas: Kâmil Matbaası
İnternet Kaynakları
URL-1: https://www.dogankaya.com/fotograf/sivasta_asiklik_geleneginin_bugunku_durumu.pdf (Erişim Tarihi: 07.11.2025)
URL-2: https://sivas.bel.tr/haber/sivas-kultur-ve-sanat-dolu-bir-gun-gecirdi (Erişim Tarihi: 07.11.2025)
URL-3: https://www.sivasekspres.com/haber/sivasta-yasayan-festivalde-genc-asiklar-soleni-63211.html (Erişim Tarihi: 07.11.2025)



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10-1.BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas Masalları

Doç. Dr. Şule GÜMÜŞ [1]

[1] Doç. Dr. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi
Türk Halk Bilimi Bölümü
sgezer@cumhuriyet.edu.tr
ORCİD ID: 0000-0001-7028-6292

Doç. Dr. Şule GÜMÜŞ

SİVAS
Masalları

10. 2. Sivas Masalları

Masallar, Türk sözlü geleneği içerisinde önemli bir yeri olan halk anlatılarıdır. Masal "büyük ölçüde nesirle anlatılmış ve dinleyicileri inandırmak gibi bir iddiası bulunmayan, hayal ürünü olan nesir şeklindeki anlatmalar"dır (Alptekin 2002: XI). Boratav, ise masalı "Nesirle söylenmiş, dinlik ve büyülük inanışlardan ve törelerden bağımsız, tamamıyla hayal ürünü, gerçekle ilgisiz ve anlattıklarına inandırmak iddiası olmayan kısa bir anlatı" (2015: 85) olarak tanımlamaktadır. Sözlü gelenek içerisinde üretilen masallar, nesilden nesle aktarılarak günümüze ulaşmıştır. Masallar hayal ürünü olayları konu edinir. Buna bağlı olarak masal kahramanları da dev, peri, cin gibi olağanüstü kahramanlardır. Padişah, vezir, köylü gibi gerçekçi kahramanlar da masal içerisinde olağanüstülüklerle donatılarak kurgulanır. Masallarda olayların geçtiği zaman ve mekân da olağanüstülükler içermektedir. "Çok eski zamanların birinde …", "Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde, develer tellal iken …" gibi ifadelerle tanımlanan masal zamanı çoğunlukla "geçmiş zaman"dır ve belirsizdir. Masallarda olayların yaşandığı mekânlar da Kaf Dağı, yedi kat yerin altı gibi hayal ürünü mekânlardır. Gerçekçi mekânlar ise çoğu zaman olağanüstülüklerle bezenerek kurgulanmaktadır. Fakat bu olağanüstülüklere rağmen dinleyenlerin bazen masallara inandıkları kaydedilmiştir (Sakaoğlu 2002: 4).

Masallar, içeriğinde her ne kadar olağanüstülükler barındırsa da gerçek dünyadan kopuk değildir. Bilakis sembollerle dolu anlatımıyla ger-

çekliğe yol gösterir. Masallarda "Açıl susam açıl" deyince açılan kapılar bugünün otomatik kapılarını, yeri dinleyip on günlük yoldan gelenlerle haberleşen kahramanlar bugünün telefon görüşmelerini, uçan halı ve küpler ise bugünün uçaklarını hatırlatır. (Sakaoğlu, Şimşek 2023: 14) Ayrıca her masal insanoğlunun hayat gerçekliğine ait unsurları içerir. Geçmişten günümüze toplumlar hayat gerçeklerini masallara işlemiş ve gelecek nesilleri bu masallar aracılığıyla hayata hazırlamışlardır. Yıldır "Masallar kadar insanı hayata hazırlayan, duygularını besleyen bir başka tür yoktur. Bu bereketli kaynak geleceğin insanını şekillendirir." diyerek masalların bu yönüne vurgu yapmıştır (Yıldır 1984: 7).

Masallar yapı olarak düzyazı biçimindedir. Bununla birlikte masal içerisinde manzum olan tekerlemeler, bilmeceler, maniler ve şiirler yer alabilmektedir. Özellikle olayların anlatıldığı kısımlar düzyazı biçimindeyken duygu aktarımının gerçekleştirildiği kısımlar manzumdur. Sözlü gelenek ürünü olan masalların anlatıcıları belli değildir, nesilden nesle halk arasında anlatılan masallar toplumsal belleğin ürünüdür. Genelde evrensel değerleri ele alan masallar içinden çıktığı toplumun kültür kodlarını, inanç değerlerini, gelenek ve göreneklerini yansıtma özelliğine de sahiptir. Masallar, içeriğinde barındırdığı ahlaki, toplumsal, iktisadi ve psikolojik mesajlarıyla ait oldukları toplumu yansıtmaktadırlar.

Masallar her ne kadar çocuklar için bir anlatı türü olarak değerlendirilse de yediden yetmişe herkese hitap etme özelliğine sahiptir. Umay Günay masalın bu özelliğini "Birçok araştırmacının kabul ettiği gibi sadece çocukları eğlendirmek için anlatılan değil aynı zamanda okuryazar olmayan halk için roman ve hikâye niteliğindedir" sözleriyle dile getirmektedir (Günay 1975: 2). Masal anlatıcısı; masalı anlatırken kendinden bir şeyler katar, anlatıcının inanç dünyası ve hayata bakış açısı masalın içeriğine küçük farklılıklar getirir.. Böylece gelenekten süzülüp gelen masallar çeşitlenerek, güncellenerek geleceğe aktarılmaktadır. Sözlü gelenekten yazılı geleneğe geçişle birlikte masalların hacim olarak oldukça küçüldüğünü de ifade etmek gerekmektedir.

10.2.1.Masalların İşlevleri

Masalların her yaş grubu için öne çıkan önemli işlevleri söz konusudur. Masallar eğlendirmek, eğitmek, evrensel değerlerin aktarımını gerçekleştirmek, öğüt verip yönlendirmek, kıssadan hisse çıkartmak gibi işlevlere sahiptir (Fedakâr 2011: 74). Genelde halk anlatıları, özelde masallar bireylerin ahlaki, toplumsal ve psikolojik olarak eğitilmelerinde büyük rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarımı, çocukların dil becerilerinin gelişiminin sağlanması gibi hususlarda da masallar büyük bir öneme sahiptir. Masallarda yer alan kahramanlar aracılığıyla rol modeller veya toplumun kabullenmediği kişilikler ortaya konulur. Masallarda güzel-çirkin, doğru yanlış gibi olumlu ve olumsuz durumlar kesin çizgilerle ayrılır ve dinleyici güzele, doğruya, iyiye teşvik edilir. Yine sabırlı olma, vefa gösterme, yardımseverlik, mücadeleci olma gibi toplumun teşvik ettiği yönler masalda yüceltilerek dinleyici yönlendirilir. Düşmanlık, hainlik, riyakârlık gibi olumsuz kişiliğe sahip olanlar ise masalın sonunda hak ettiği cezayı alır. Böylece dinleyici bu olumsuz davranışlardan kaçınılması gerektiğini kavrar. Bu yönüyle masallar, toplumsal normların benimsenmesinde ve yaşatılmasında rol oynarlar. Bunun yanı sıra masalların psikolojik baskılara gizil bir başkaldırı, protesto işlevinin olduğu da söylenebilir. Gerçek hayatta dile getirilemeyenler masal aracılığıyla haykırılır ve bu da psikolojik bir rahatlama sağlar.

Masalların çocukların gelişimine de büyük katkısı vardır. Masal dinleyerek büyüyen çocukların dili kullanma becerisi, iletişim kurma kabiliyeti güçlü olur. Masal anlatımı süresince yaşanan etkileşim çocuklarda güvenli bağlanmayı ve hem aileye hem de mensubu olduğu topluma aidiyet duygusunu geliştirir. Bu sayede kendisini doğru bir şekilde ve rahatça ifade edebilme imkânı bulun çocukta öfke, kıskançlık gibi kişilik bozuklukları da en aza iner. Masallar çocukların hayal güçlerini de geliştirir ve onlara stratejik düşünme becerisi kazandırır.

Masalların işlevleri temelde beş ana başlıkla belirtilebilir: "A. Etik İletiler, B. Psikolojik İletiler, C. Sosyolojik İletiler, D. Ekonomik İletiler, E. Öteki İletiler" (Helimoğlu Yavuz 2002: XIII).Masallarda dürüstlük, namus, yalan söylemenin kötülüğü gibi iletiler ahlaki değerleri ele alan etik iletilerdir. Sabır,

kararlılık, paylaşım, dostluk, özveri, saygı ile ilgili iletiler psikolojik iletilerdir. Aile, hukuk, adalet, yönetim / yönetici ile ilgili iletiler sosyolojik iletileri oluşturmaktadır. Paranın gücü, ekonomik dayanışmayla ilgili olanlar ise ekonomik iletilerdir. Masallarda verilen bu iletilerle ideal insan ve ideal toplum yapısı ortaya konularak normatif bir yaklaşım ile dinleyici yönlendirilir.

10.2.2.Sivas Masallarının Özellikleri

Sivas, sözlü gelenek ürünleri açısından oldukça zengindir. Türk sözlü geleneğinin öne çıkan türlerinden biri olan masallar bakımından da dikkate değer bir hazinedir. Uzun kış gecelerinin vazgeçilmezi olan masalların sıcaklığı etrafında toplanılan sobanın sıcaklığı ile birleşip yürekleri ısıtmıştır. Sivas'ta daha çok kadınlar tarafından anlatılan masalları erkekler de ustalıkla anlatmışlardır. Dilden dile, kulaktan kulağa anlatılagelen bu masallar araştırmacılar tarafından kayıt altına alınarak gelenekten geleceğe taşınmıştır. Bu bağlamda "Ortayayla, 4 Eylül, Yayla, Sivas, Sivas Folkloru, Türk Folkloru, Türk Folklor Araştırmaları, Altıncı Şehir Sivas" gibi dergilerde araştırmacıların derlediği Sivas masalları yayımlanmıştır (Benek Kaya 2004: 17). Günümüze yakın Ayşe Benek Kaya'nın "Has Bahçenin Gülleri: Sivas Masalları (2004)", "Tıngır Mıngır Kaynağından Sivas Masalları (2021)" adlı eserleri Sivas masallarının kayda geçirilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Yine Ayşe Benek Kaya'nın Serhat Sabri Yılmaz ile birlikte hazırladıkları "40 Gün 40 Gece Kaynağından Türk Masalları" adlı çalışmada yer alan 80 masalın 34'ü Sivas'tan derlenmiştir.

Sivas masallarının genel yapılarına baktığımızda büyük çoğunluğunun mensur olduğu, bir kısmının ise manzum mensur karışık yapıda olduğu görülmektedir. Manzum mensur karışık olan Ana Ali Kız, Altın Horoz, Esvaplı Şeytan, Apak Bacı gibi masallarda ise mensur kısımların öne çıktığı, manzum kısımların ise oldukça az olduğu tespit edilmiştir.

Sivas masallarının içerisinde dua, beddua, ant, tekerleme atasözü ve deyimler gibi sözlü geleneğin zenginlikleri de yer almaktadır. Öte yandan masal türünün genel yapısında olduğu gibi Sivas masallarında da zaman, mekân ve şahıs kurgulamalarında olağanüstülükler yer almaktadır. Bununla birlikte Ulu Cami gibi Sivas'a ait mekân adları da masallarda karşımıza çıkar.

Masalların genelinde görüldüğü gibi Sivas masallarında da dev, cadı, peri gibi olağanüstü kahramanlar karşımıza çıkar. Cadılar ve devler her ne kadar olağanüstü özelliklere sahip bulunsa da kahramanın zekâsı, sabrı ve azmi karşısında yenik düşmeye mahkûm olurlar. Aklını kullanan ve amacı doğrultusunda yılmadan ilerleyen kahraman hep başarıya ulaşır. Böylece kötüler kaybedip cezasını bulurken iyiler mutlaka kazanır. Sivas masalları arasında sadece "Düzenci Kadın" masalında kötüler cezasını bulmaz fakat bu masal bir istisnadır (Benek Kaya 2004: 18).

Sivas masallarında yer alan hacca gitme, dua okuma, namaz kılma gibi unsurlar toplum-din ilişkisini ortaya koyar niteliktedir. Halkın inanca verdiği önem masallar içinde yer alan bu unsurlarla vurgulanmaktadır. Bunun yanı sıra içten edilen bir duanın veya bedduanın hemen kabul olması durumu da halkın dua ve beddua konusundaki inançlarını yansıtması bakımından önemlidir. Bazı masallarda olayların çıkış noktasını bu dua ve beddualar oluşturur. "Üç Turunç'un aşkına uğrayasın!" veya "Yedi Peçeli'nin aşkına yanasın!" gibi ifadeler masalda olay örgüsünün ortaya çıkış noktası olabilmektedir (Benek Kaya 2004: 18).

Sivas masallarında kahramana yardımcı olan, yol gösteren yardımcı karakterler de öne çıkar. Bu yardımcılar bazen insan, bazen bir köpek veya at bazen de doğaüstü bir varlık olabilmektedir.

Türk masallarının genelinde olduğu gibi Sivas masallarında yer alan tiplerin belli karakterleri simgelediği görülmektedir. Örneğin üvey anne zalimliği, üvey kız kardeş kıskançlığı, Köse; ikiyüzlülüğü, Keloğlan ise aklı sembolize etmektedir.
Masalların anlatımında yöre ağzına has sözcüklerin kullanıldığı görülmektedir. Masallarda geçen "mumbar, herle, sübüra, büvelek, kavurga, yazı, gübür" gibi sözcükler Sivas ağzına has kullanıma örnektir (Benek Kaya 2004: 19).

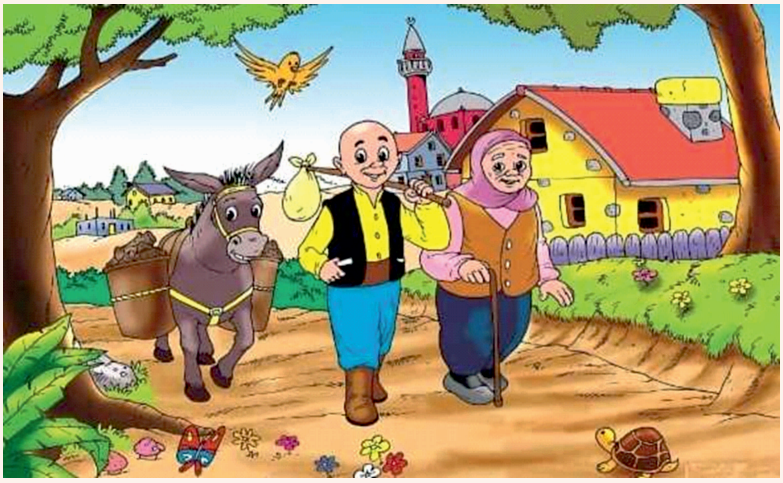
Sivas masalları, masal formatına uygun olarak tekerleme ile başlayıp tekerleme ile bitmektedir. Fakat günümüze doğru gelindiğinde bu tekerlemelerin oldukça kısaldığı gözlemlenmiştir. Bazı masallar ise tekerleme ile başlayıp atasözü ile sonlandırılmıştır. Kayda geçen Sivas masalları incelendiğinde masalların genellikle "Onlar ermiş muradına, biz çıkalım kerevetine", "Yemişler, içmişler, muratlarına ermişler.", "Bu masal da burada bitmiş." gibi bitiş formelleriyle tamamlandığı görülmektedir.

Sivas masallarının adları incelendiğinde masallara verilen adlarda şu başlıklar öne çıkmaktadır: "Cinsiyet rollerine bağlı masal adları (Ağanın Kızı, Hamur Kız, Apak Bacı, Altın Kirpikli Oğlan, Kilitli Bey), cümle biçiminde masal adları (Allah Nereye Götürür, Altındım Pul Oldum, Karagöz Oynatıyorum), formülistik sayılara bağlı masal adları (Altı Gardaş, Beş Salkım Bağ, Seksenlikle Doksanlık), hayvan adına bağlı masal adları (Altın Horoz, Ayı Kulak, Kedi Gelin), insan adına bağlı masal adları (Adık ile Bıdık, Gülperi, Pustuncuk), Keleoğlan masalları (Keloğlan ile Nigar, Keloğlan ile Yılan Padişahı, Keloğlan'ın Atı), masalın temasıyla / mesajıyla ilgili masal adları (Helal Mal, Kader, Pişmanlık), meslek adına bağlı masal adları (Avcı, Çulfa, Akıllı Bahçivan), olağanüstü nesnelere / canlılara / yaratıklara bağlı masal adları (Cüce ile Dev, Sırlı Post, Sihirli Kılıç), padişah / yönetici masalları (Azap Padişah, Cihan Şah, İsimsiz Şehzade), yer / ülke / topluluk / ırk / inanç adlarına bağlı masal adları (Arap Melaike, Çingene Kızı, Yhudi ile Müslüman), zıtlık ilkesine bağlı masal adları (Ağlar Güler, Akıllı ile Deli Oğlan, Siyah İp Beyaz İp)" (Başaran 2023: 4).

Bu masallara bakıldığında Sivas masallarında insana değgin her konunun ele alındığı görülmektedir. Ele alınan konularla dinleyici iyiye, güzele ve doğruya yöneltilmiş; kötülük, ahlaksızlık ve yalancılık gibi olumsuzluklar yerilmiştir. Böylece temel ahlaki değerlerin benimsenmesi için mesajlar öne çıkarılmıştır. Masal kahramanı olarak dev, peri, cin gibi olağanüstü kahramanların yanı sıra padişah, vezir, köylü, bahçıvan gibi reel kişiler de yer almaktadır. Mekân olarak da Kaf Dağı, Gözügüveren Ülkesi gibi hayali mekânlar yanında Ulucami, Ankara gibi gerçek mekânlar karşımıza çıkmaktadır.

Sivas masalları incelendiğinde çoğunun Anadolu'da hatta Türk dünyasının farklı coğrafyalarında farklı adlarla bilinen anlatıların bir çeşitlenmesi olduğu görülmektedir. Örneğin "Çember Has Güzel" masalı, Çukurova yöresinde "Üç Bacı"(Şimşek 2001: adıyla bilinmektedir. Bu masalın epizot yapısı ile Kırgızistan'da destan olarak bilinen "Muňluk ve Zarlık"(Gümüş 2022) anlatısının epizot yapısı ortaktır. Bu durum Türk kültürünün zenginliğini ve yaygınlığını ortaya koymaktadır.

10.2.3.Sivas Masallarından Örnekler
10.2.3.1. Keloğlan ile Dev



(Görsel 10.10: Görsel Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün "Masal Kitabımıza En İyi İsmi Sen Bul" Yarışması İçin Hazırlanan Afişten Alınmıştır.)

Bir varmış, bir yokmuş. Evvel zaman içinde kalbur saman içinde, develer tellal pireler berber iken, anam babamın beşiğini tıngır mıngır sallarken bir Keloğlan varmış. Bir gün Keloğlan'ın babası hastalanmış ve evlatlarını başına toplayıp onlara bir nasihat vermiş. Babası, olmaz olur kıtlık zamanı gelirse karşı dağların ardındaki devin tarlalarından ekin biçmemelerini aksi halde devin onları yiyeceğini söylemiş. Keloğlanın babası öldükten bir süre sonra kıtlık baş göstermiş. İnsanlar açlıktan ölmek üzereymiş. Keloğlan ne pahasına olursa olsun devin tarlasına gidip tahıl getireceğini söylemiş. Kardeşleri babalarının nasihatini hatırlatıp onu vazgeçirmek isteseler de başaramamışlar. Keloğlan tek başına devin tarlasına gidip ekinleri biçmeye başlamış. Dev, Keloğlan'ı görünce hemen hesap sormuş. Keloğlan da büyük bir kıtlık olduğunu buna mecbur kaldığını söyleyip devden yardım istemiş. Dev, Keloğlan'ı yemeyi kafasına koymuş ama biraz daha çalışsın deyip dokunmamış. Keloğlan epey buğday biçip yığmış. Dev, en iyisi bunu hanıma göndereyim de kıyma yapıp pişirip bana getirsin diye düşünmüş. Keloğlana okuma yazma bilip bilmediğini sormuş. Keloğlan bilmiyorum deyince dev, bir kâğıda Keloğlan'dan kıyma yapıp pişirmesi için not yazmış. Bu notu Keloğlan'a vermiş ve dev anasına gitmesini söylemiş. Keloğlan yolda giderken insanlara rastlamış. İçlerinden devin yazdığı notu okumuş ve durumu Keloğlan'a anlatmış. Notu "Kara koyunu kıyma yapıp pişir." diye değiştirmiş ve Keloğlan'a bir de uyku ilacı vermiş. Keloğlan bu notu dev anasına götürmüş. Dev anası istenileni yapmış, kara koyunu kıyma yapıp pişirmiş ve Keloğlan'a vermiş. Keloğlan yol boyunca köftelerden yemiş. Devin köftelerine de uyku ilacı dökmüş. Dev, Keloğlan'ın sağ salim geldiğini görünce şaşırmış ama karnı aç olduğu için köf-

teleri yemiş ve ardından derin bir uykuya dalmış. Dev uyuyunca Keloğlan topladığı ekinleri çuvallara doldurup devin topal eşeğine yüklemiş, köyüne gelmiş. Keloğlan'ı gören köylüler çok şaşırmış. Madem bu kadar cesursun devin geceyi gündüz yapan bir yüzüğü var gidip onu da getirirsen seni köyün en güzel kızıyla evlendiririz demişler.

Keloğlan bu teklifi kabul etmiş. Devin topal eşeğine binip gitmiş. Dev, Keloğlan'ı görünce çok öfkelenmiş. Seni mutlaka yiyeceğim demiş. Keloğlan da "Baksana ben çok zayıfım, karnımı doyur, sonra afiyetle yersin." demiş. Dev Keloğlan'ın dediğini yapmış. Onu eve götürmüş. Dev anası bir pilav yapmış. İçine de bir avuç tuz atmış. Sonra devin kızı gelip bu tuzsuzdur kesin deyip bir avuç da o atmış. Devin oğlu ve dev de pilava birer avuç tuz atmışlar. Pilavı yemişler ama çok tuzlu olduğu için çok susamışlar. Devin oğlu "Baba geceyi aydınlatan yüzüğünü ver de su doldurmaya gideyim." demiş. Dev, yüzüğünü oğluna vermiş. Keloğlan da devden izin istemiş oğlana yardım edeyim deyip onunla suya gitmiş. Kuyunun başına vardıklarında oğlanı kuyuya itmiş ve yüzüğü alıp köye dönmüş. Köylüler bu sefer daha çok şaşırmışlar. Yüzüğü getirdin ama devin bir atı var onu da getirirsen kızı öyle alırsın demişler. Keloğlan diretse de sonunda kabul etmek zorunda kalmış.

Keloğlan yeniden devin yanına gitmiş. Dev tam onu yiyecekken Keloğlan çok zayıf olduğunu onu atının yanına bağlayıp besledikten sonra yerse daha lezzetli olacağını söyleyince dev bunu kabul etmiş. Keloğlan'ı atın yanına bağlayıp her gün yiyecek vermiş. Keloğlan bu yiyeceklerden bir kısmını ata verip kendini ata alıştırmış. Sonunda bağlarını çözüp atı da alıp köye dönmüş. Köylüler sen şu devi de getirip göster bize yoksa kızı vermeyiz demişler. Keloğlan bunun üzerine kılık değiştirmiş ve devin yanına gitmiş. Dev onu tanıyamamış, kim olduğunu ve ne yaptığını sormuş. Bunun üzerine Keloğlan, bir kafes yaptığını bu kafese düşmanı olan Keloğlan'ı koyacağını söylemiş. Dev adamın Keloğlan'ın düşmanı olduğunu duyunca ona dokunmamış. Bu sırada Keloğlan kafesi bitirmiş. Devden kafesin içine girip sağlam olup olmadığı kontrol etmesini istemiş. Dev, kafese girince kafesin ağzını kilitleyip kafesi yuvarlayarak köye getirmiş. Köye gelince dev tüm gücüyle saldırıp kafesi parçalamış ve köylülerden bir kaçına vurmuş. Bu sırada Keloğlan bir ağaca tırmanmış. Dev onu indirmek için ağacı sallamış. Bu sırada Keloğlan balta ile devin başını kesmiş. Köylülere "Ben devin ekinini aldım, koyununu yedim, yüzüğünü getirdim, oğlunu öldürdüm, atını aldım, şimdi de devi öldürdüm. Var mı benden cesuru?" deyince köylüler Keloğlan'ı takdir etmişler. Köyün en güzel kızını Keloğlan'a vermişler. Kırk gün kırk gece düğün yapmışlar. (Masal metni için bakınız Benek Kaya 2021: 233). Masal anlatımını interaktif videodan izleyebilirsiniz.

10.2.3.2. Çember Has Güzel



(Görsel 10.11: Görsel Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün "Masal Kitabımıza En İyi İsmi Sen Bul" Yarışması İçin Hazırlanan Afişten Alınmıştır.)

Eski zamanın birinde bir adamın üç kızı vardır. Bu kızlardan en büyüğü bir gün "Padişah beni eş olarak alırsa ona öyle bir halı dokurum ki bu halı bütün askerlerini alır, yarısı da boş kalır." der. Ortanca kız da "Padişah eş olarak beni alırsa ona öyle bir çadır yaparım ki bütün askerlerini alır, bir yanı boş kalır." der. Küçük kız da "Padişah beni alırsa ona altın perçemli oğlanla sırma saçlı bir kız doğururum." der.

Bu sırada padişah tebdil-i kıyafet dolaşmaktadır. Kızların söylediklerini duyar. Duyduklarını yanındaki lalaya yazdırır. Ertesi gün padişah kızlara dünür gönderir. Üç kızı da kendisine ister. Padişah, üç bacının üçüyle de evlenir.

Aradan epey zaman geçer. Padişahın aklına eşlerinin vaatleri gelir. İlkin büyük hanımını çağırır ve önceden verdiği sözü tutmasını ister. Hanım verdiği sözün geçmişte kaldığını söyleyip vaadini gerçekleştirmez. Padişah ortanca hanımına gidip bir çadır dokuma sözü olduğunu hatırlatır ve ondan çadırı dokumasını ister. Ortanca hanımı da o vaadin geçmişte kaldığını söyleyip yapamayacağını bildirir. Bunun üzerine padişah küçük hanımına gider ve kendisinin geçmişte altın perçemli bir oğlan ile sırma saçlı bir kız doğurma sözü olduğunu hatırlatır. Küçük hanımı "Allah ne zaman izin verirse ben o zaman doğururum." diyerek cevap verir.

Bu konuşmadan dokuz ay, dokuz gün, dokuz saat, dokuz dakika sonra padişahın küçük hanımı altın perçemli bir oğul ile sırma saçlı bir kız doğurur. Ablaları bu haberi duyunca bacılarını kıskanıp doğruca Nene Karı'ya giderler. Nene Karı'dan yeni doğan bebekleri ortadan kaldırmasını isterler. Nene Karı, iki bacıya iki tane köpek eniği bulmalarını ve yeni doğan bebekleri de kendisine getirmelerini söyler. Bacılar söyleneni yaparlar.

Bu sırda padişah, küçük hanımının doğurduğunu duyunca bebekleri görmek için gelir. Bakar ki karısı bebek yerine iki tane köpek

eniği doğurmuş hemen karısını saraydan atmaları için askerlerine emir verir. Saraydan atılan küçük hanım cami avlusuna gider. Orada herkes onun suratına tükürür.

Nene Karı'dan haber verecek olursak. Bebekleri alıp besleyip büyütür. Bir gün padişah bu çocuklarla karşılaşır. Çocuklara hemen kanı kaynar. Onları yanına çağırıp sever. Saraya dönünce de karılarına bu çocuklardan bahseder. Bunun üzerine iki bacı telaşa kapılır. Hemen Nene Karı'ya giderek çocukları bir şekilde ortadan kaldırmasını söylerler. Nene Karı, iki çocuğu alıp ormana götürür. Onları ormanın ortasında bırakır ve kendisinin onun toplayıp geleceğini söyler. Çocuklar bu sırada oyuna dalar. Vakit akşam olunca çocuklar anaları sandıkları Nene Karı'yı ararlar ama bulamazlar. Yolu bilmedikleri için şehre de dönemezler. Karşılarına çıkan bir mağaraya sığınırlar. Bu mağarada bir müddet yaşarlar. Bu sırada padişah ava çıkar. Av esnasında yine bu çocukları görür ve onları saraya davet eder fakat çocuklar Allah tarafından kendilerine rızık verildiğini söyleyerek bu daveti kabul etmez. Padişah saraya döndüğünde hanımlarına bu çocuklardan bahsedince iki bacı yine telaşlanır ve Nene Karı'ya giderek çocukları bir şekilde ortadan kaldırmasını söylerler.

Nene Karı, çocukların kaldığı mağaraya gelerek yıllardır onları aradığını ve bulamadığını söyleyip yalandan ağlar. Sonra da oğlana bir yerde yedi başlı dev olduğunu, yanında da sazı olduğunu haber verip bu sazı getirebilirse yiğitliğini ispatlamış olacağını söyler. Oğlan, bacısına sorar. Bacısı da git deyince azığını hazırlayıp yola koyulur. Yolda aksakallı bir pire rastlar ve durumunu anlatır. Pir, oğlana yedi başlı devi nasıl yeneceğini anlatır. Karşısına bir kanlı bir irinli ırmak çıkacağını bunlardan üç avuç içip sularının güzelliğini övmesini; ardından bir kapalı bir açık kapı göreceğini, kapalı kapıyı açmasını, açık olanı kapatmasını; karşısına çıkacak iki hasırdan dürülü olanı açmasını, açık olanı dürmesini; sonra da koyunun önünde bulunan eti kurda, kurdun önündeki otu koyuna vermesini söyler.

Delikanlı epey yol yürüdükten sonra devin diyarına ulaşır ve pirin dediği gibi yapar. Devin yanına varınca ondan sazını ister. Dev, bekle getireyim deyip gidince oğlan orada bulunan dolabı açar ve sazın dolapta olduğunu görür. Sazı eline alıp kaçar. Oğlanın kaçtığını gören dev, koyun, kurt, hasır, kapı ve ırmaklardan yardım ister fakat onlar oğlanın kendilerine iyilik ettiğini söyleyerek oğlanı tutmazlar. Böylece oğlan sazı alıp bacısının yanına varır.

Günlerden bir gün padişah yine ava çıkıp bu çocukların yanına gelir. Onlara sarılıp sevgisini gösterir. Saraya gidince yine hanımlarına bu çocuklardan bahseder. İyice korkuya kapılan hanımları hemen Nene Karı'ya gider ve çocukları yok etmesini söylerler. Bunun üzerine Nene Karı yine mağaraya gelip oğlana Çember Has

Güzel adındaki kızın diyarına gidip onu getirirse yiğitliğini ancak o zaman ispatlayacağını söyler. Bacısı da oğlana gidip kızı getirmesini söyleyince oğlan yine yola revan olur. Yolda aksakallı bir ihtiyara rastlayıp durumunu ona anlatınca ihtiyar ona bu kızı almaya gidenlerin taş kesildiğini söyleyip vazgeçmesini tavsiye eder. Oğlanın kararlı olduğunu görünce ona vardığı yerde bir pınar olduğunu bu pınardan abdest alıp iki rekât namaz kıldıktan sonra kızın adını seslenmesini söyler. Oğlan, ihtiyarın dediği yere varıp abdest alıp iki rekât namaz kıldıktan sonra kızın adını seslenir. İlk seslenişinde kız çıkmaz ve oğlan dizlerine kadar taş kesilir. İkinci seslenişinde de kız görünmez ve oğlan beline kadar taş olur. Üçüncü kez seslenince kız orada bulunan bir kayanın parçalanmasıyla ortaya çıkar. Kız birlikte namaz kılıp dua edelim daha önce taş kesilenler de açılsın deyince birlikte namaz kılıp dua ederler. Orada taş kesilenler de çözülüp onlara dua ettikten sonra memleketlerine dönerler. Kız bir avuç pirinç, bir deste gül ve bir de ölü horoz alır, oğlanın atının terkisine biner. Oğlan Çember Has Güzeli önce Nene Karı'ya götürür sonra da bacısının yanına varırlar.

Bu sırada padişah çocuk özlemiyle yanıp tutuşmaktadır. Mağarada gördüğü çocukları özleyip onların yanına gider. Bakar ki iki iken üç olmuşlar. Hallerini sorar, Çember Has Güzel'in nasıl geldiğini öğrenir. Bunun üzerine çocuklara sarayda ziyafet vermek istediğini söyleyip onları davet eder. Saraya gidip olup biteni hanımlarına anlatır ve bir ziyafet masası hazırlamalarını söyler. Ertesi gün padişahın emri üzerine koyunlar kesilir ziyafet hazırlanır. Bu sırada iki hanım korkuya kapılıp Nene Karı'ya giderek durumu anlatırlar. Nene Karı artık elinden bir şey gelmeyeceğini söyler.

Padişah araba gönderip kızı, oğlanı ve peri kızı olan Çember Has Güzel'i aldırttır. Araba şehre girince kız ile oğlan cami avlusunda duran kadının başına tokmak vurup yüzüne tükürür. Peri kızı ise bu kadının eline bir demet gül verir. Padişah bu duruma şaşırsa da ses etmez.

Ziyafet sofrasına oturulur, yenilip içildikten sora padişah, peri kızının önceden bahsettiği horozunu göstermesini ister. Çember Has Güzel, ölü horozu çıkarır ve avucundaki pirinci horoza yedirmeye çalışır. Padişah ölü horoz pirinci nasıl yesin deyince peri kızı ölü horozun pirinci yemeyeceğini biliyorsun da bir kadının köpek eniği doğurmayacağını nasıl bilmiyorsun deyip gerçeği açıklar. Padişah gerçeği öğrenince suçlu olan iki hanımını ve Nene Karı'yı kırk katırın kuyruğuna bağlayıp dere tepe dolandırarak ceza verir. Cami avlusundaki karısını alıp getirtir. Oğluna ve peri kızına nikâh kıyar. Kırk gün kırk gece toy düğün yapılır. (Masal metni için bakınız Benek Kaya 2004: 126). Masal anlatımını interaktif videodan izleyebilirsiniz.

KAYNAKÇA

Alptekin, A. B. (2002). Taşeli Masalları. Ankara: Akçağ Yayınları.

Başaran, U. (2023). "Sözlü Kültür Onomastiği ve Sivas Masal Adları", Sivas Folkloru Üzerine Yazılar (Ed. Ş. Gümüş ve N. H. Yiğit), İstanbul: Kriter Yayınları.

Benek Kaya, A. (2004). Has Bahçenin Gülleri: Sivas Masalları. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Benek Kaya, A. (2021). Tıngır Mıngır Kaynağından Sivas Masalları. İstanbul: Vilayet Kitabevi.

Benek Kaya, A. ve S. S. Yılmaz (2021). Kırk Gün Kırk Gece Kaynağından Türk Masalları, İstanbul: Vilayet Yayınları.

Benek Kaya, A. (2023). Gel Zaman Git Zaman Derleme Masallar, Ankara: Akçağ Yayınları.

Fedakâr, S. (2011). Özbek Sözlü Geleneğinde Masallar. İzmir: Egetan Yayınları.

Gümüş, Ş. (2022). "Muňluk ve Zarlık Destanıyla Çember Has Güzel ve Üç Bacı Masallarındaki Benzerlikler", Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi, S.11(2), s.644-656.

Günay, U. (1975). Elazığ Masalları [İnceleme]. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Basımevi.

Helimoğlu Yavuz, M. (2009). Masallar ve Eğitimsel İşlevleri. İstanbul: Cumhuriyet Kitapları.

Sakaoğlu, S. (2002). "Masallar", Türk Dünyası Edebiyat Tarihi. C.2. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.

Sakaoğlu, S. ve Şimşek, E. (2023). "Anadolu Sahası Masalları", Türk Dünyası Masal Araştırmaları. Ankara: AKM Yayınları.

Şimşek, E. (2001). Yukarı Çukurova Masallarında Motif-Tip Araştırmaları II. cilt. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Yıldır, E. (1984). "Masallar ve Çizgi Romanlar", Töre, S. 13.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10-2. BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas Efsaneleri

Neslihan Huri YİĞİT [1]

[1] Dr. Öğr. Üyesi
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi
Türk Halkbilimi Bölümü
neslihanyigit@cumhuriyet.edu.tr
ORCID İD:0000-0001-6890-2850

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Huri YİĞİT

SİVAS Efsaneleri

10.3. Sivas Efsaneleri

Efsanelere inanır mısınız? Ya da 100 yaşındaki birinin iki bin km yürüyüp şehirler, ülkeler aşıp seyahat edebileceğine? Bu hayatta her şey mümkün ya da değil. Önemli olan insanoğlunun ortak bilincinde yüzyıllardır yaşattığı ve inandığı kabuller üzerinden birtakım davranışlar geliştirmesidir.

İnsan sosyal bir varlık olarak iletişimle hayatını idame ettirmektedir. Gerek yazılı gerekse sözlü olarak binlerce yıldır konuşmak, anlatmak ve aktarmak için uğraşır. Bunun neticesinde ortaya çıkan "kültür" kavramının bir parçasını da efsaneler oluşturur. "Gerçekte vukua gelmiş hadiseleri hikâye" (Luthi, 2003: 66) ettiği kabul edilen efsane, mekânlarımızın tasarımından tutalım bilinçaltımızın işleyişine kadar her bir alana sirayet eder. Göllerin, dağların, kayaların nasıl oluştuğunu; hayvanların bugünkü hâllerine nasıl geldiklerini, bir yerin nasıl kutsallaştırıldığını efsaneler bize açıklar. İnsanın en çok ihtiyaç duyduğu duasının kabul olması için yapması gereken ritüelleri, gitmesi gereken mekânları, dikkat etmesi gereken kaçınmaları efsaneler sayesinde öğreniriz. Kutsal mekânların, değerlerin, inanışların korunması da yine onlar vesilesi ile olur. Kısacası efsaneler iletişim araçlarının olmadığı dönemlerde dünyanın ve insanın varlığına dair en az cevap verilebilir, en gizemli sorulara çözüm getirmişlerdir (Dégh, 2005: 343). Toplumsal düzenin korunmasında da efsaneler önemli rol oynayan anlatılardır. Çünkü insanlar tanrıların ve kahramanların, kendilerinin yaşaması için gerekli olan temel bilgileri, teknikleri, değerleri efsaneler aracılığıyla insanlara öğretildiğine inanmışlardır (Örnek, 1988: 191). O zaman Sivas'ı efsaneler aracılığıyla tanımaya ne dersiniz?

Türkiye'nin yüzölçümü olarak ikinci büyük şehri olan Sivas, bu yönüyle topraklarında pek çok akarsu, dağ, kayalık barındırmaktadır. Anadolu'nun ortasında hem birçok medeniyete ev sahipliği yapması hem de onların geçiş noktasında bulunması sebebiyle de Hititler'den Cumhuriyet'e kadar renkli bir tarihi vardır. Tarihinde üç dinin mensuplarına ve pek çok mezhebe kucak açtığı için dini yapıları, anlatıları, inanışları her kesimi himaye edecek çeşitliliğe sahiptir. Birçok araştırmacı Sivas'ın tarihine, inanç sistemine, coğrafi özelliklerine bilimsel açılardan bakmışlardır. Sivas'ı bir de halkın dili ve anlatımı olan "efsaneler" aracılığıyla inceleyip tanıyalım.

10.3.1. Yaratılış, Oluşum ve Dönüşüm Efsaneleri

Yeryüzü şekilleri bizler, atalarımız, onların da ataları bu dünyada yokken ortaya çıktı. Günümüzde bilim o kadar ilerledi ki kayaların yaşını, dağların oluşum zamanlarını, akarsuların yıllar içinde değişen havzalarını tespit edebiliyoruz. Peki, insanoğlu bugünkü anladığımız modern bilimle ve teknikleriyle tanışmadan önce dünyayı nasıl tasavvur ediyordu? Ya yeryüzü şekillerinin ortaya çıkışına dair zihin dünyalarındaki bilgiler? Nereden öğrenilmişti?

Önce kutsal kabul edilen mit anlatıları, sonra efsaneler insanoğluna ihtiyaç duyduğu bilgiyi getirdi. Tecrübeleri ile bu anlatıları her çağda güncelleyerek günümüze kadar taşıdılar. Sivas'ın irili ufaklı dağ, akarsu ve kayalık gibi doğal oluşumlar bakımından sahip olduğu zenginlik, bu tür yerler için anlatılan hikâyelerin de zengin olmasına imkan vermiştir.

Sivas'ın en yüksek dağı olan 3000 rakımlı Kösedağ'ına dair iki efsane vardır. Halkın bir kısmı der ki Kösedağ'ın adı 1246 Kösedağı Savaşı'nda şehit düşen Selçuklu komutanı Köse Süleyman'dan gelmektedir ve mezarı Kösedağ'ın zirvesinde yığma taşlarla oluşturulan yerdedir (Özen , 2001: 234). İkinci rivayet ise çok zengin bir çiftlik ağasının kendisine zeki bir kâhya araması neticesinde akıllı bir geline sahip olması üzerinedir: 45 yaşlarında, giyimi perişan bir köse ağanın kâhya aradığını duyup yanına gider. Ağa öyle bir soru sorar ki cevabını bulmak için bir hafta mühlet ister. Köyüne geri dönerken yolda karşılaştığı bir ihtiyarın evine konuk olur. Evin kızı kösenin sorusuna cevap verince, köse soluğu ağanın yanında alır. Ağa bu cevaba nasıl eriştiğini sorduğunda ise ihtiyarın kızını söyler. Ağa Köse'yle birlikte o kızın evine gider. Kızı kendi oğluna eş olarak alır. Köse'ye yüklü bir miktar para verip karşısındaki dağı göstererek: "Bu dağın adı, benim evime böyle bir gelin gelmesini sağlayan adamın adı olsun. Bundan böyle bu dağın adı Köse Dağı'dır" der (Özen, 2001: 234).

Ahmet Kutsi Tecer'e soyadını veren Tecer Dağı'nın da adıyla ve ortadan ikiye yarılmış gibi görünen şekliyle ilgili iki efsane vardır. Tecer adının "teccal: yüksek, ulu, yüce" kelimesinin halk dilinde değişmiş hali olduğu varsayılır. Horasan erenlerinden Anadolu'ya göç eden üç kardeşin yolu bir gün Tecer Dağı'nın zirvesine düşer. Zirveye çıktıkla-

rında bakarlar ki her taraf ayakları altında, görülmeyen yer yok. O vakit demişler ki "Yahu bu nasıl teccal dağmış. Bize her tarafı gösteriyor." (Özen, 2001: 281).

Tecer Dağı Toros sıra dağlarının bir uzantı biçiminde Sivas 'ın güney batı tarafında bulunur. Sarp bir dağ olmasına rağmen dağın ortası insanların geçebileceği şekilde bölünmüştür. Bir rivayete göre bu yarık Hz. Ali'nin kılıç darbesi ile oluşmuştur. Diğer bir inanış ise dağın üzüntüsünden kendisinin ikiye yarıldığıdır. Efsaneye göre Hz. Muhammed zamanında Kâbe onarılırken, Hz. Peygamber dağlara taşlara tellal çıkarır: "Eli tutan, gözü gören herkes Kabe'ye gelsin" der. Bu çağrının akabinde bütün dağlar Kabe'ye giderken uykuda olan Tecer Dağı kalır. Tecer Dağı uyandığında bir topal karga ve yürüyen bir dağ görünce "Nereye gidiyorsunuz?" diye sorar. Onlar da "Kâbe'ye..." cevabını verirler. Bu cevap üzerine Tecer Dağı üzüntüsünden ikiye yarılır, gidemediği için ağlar. Dağın ortasından çıkan suyun Tecer'in gözyaşları olduğuna inanılır. Ayrıca Hz. Muhammet'in Tecer Dağı'nı teselli etmek için Tecer'e geldiği ve "Senin suyun öyle tatlı olacak ki insanın içtikçe içesi gelecek..." dediği söylenir (Özen, 2001: 282). Ulaş'ın ilçe merkezinde akan suyun kaynağı Tecer Dağı'dır.

Kardeşler Tepesi, Sivas'ın merkezine hâkim bir noktada yükselen, çam ağaçlarıyla kaplı ve civar köyleri merkeze bağlayan ehemmiyetiyle ön plana çıkan bir tepedir. Tepenin ismiyle ilgili birkaç efsane anlatılsa da öne çıkan hikâye, kışın bu tepeden aşmak isteyen iki kardeşin donarak ölmesi üzerinedir.

"Kızılırmak", adını doğup çıktığı Kızıldağ'ın kızıl toprağından almıştır. Bahar aylarında rengi yoğun kırmızıya dönüşür, suyun debisi artar. Halk, Kızılırmak'ın bu hırçın akışını ve tarihte pek çok kervanın, gelin alayının ırmağın sularına kapılıp yok olmasını çeşitli sebeplere bağlar. Irmağın üstünde Selçuklu döneminde yapılan Kesik Köprü, Eğri Köprü ve Boğaz Köprüsü (Kızılkavraz) eskiden Sivas'ın iki yakasını birbirine bağlayan geçiş noktalarıdır. Bunlar haricinde zamanında halkın kendi imkânları ile yaptıkları tahta köprüler de vardır.

Bunu biliyor muydunuz?

Kızılırmak, Sivas'ta ve akıp gittiği şehirlerde pek çok ağıta konu olmuş bir akarsudur. Hırçın akışı nice kişilerin boğulmasına, nice gelin alaylarının sularına kapılıp gitmesine sebep olmuştur. Sivas'ta yakılan bu ağıt da, Kızılırmak'ın haşin yönünün halk ağzındaki yansımasıdır:

Altı gardaş idik bindirdik ata
Hürü'yü yolladık üç köyden öte
Kızılırmak'a varınca oldu bir hata
N'ettin Kızılırmak allı gelini
Gelini gelini benim yârimi
(...)
Köprüye varınca köprü yıkıldı
Üç yüz atlı birden suya döküldü
Nice yiğitlerin beli büküldü
N'ettin Kızılırmak allı gelini
Gelini gelini benim yârimi
(...)
Kızılırmak parça parça olaydın
Her bir parçan bir yerlerde kalaydın
Sen de benim gibi yârsız kalaydın
N'ettin Kızılırmak allı gelini
Gelini gelini benim yârimi
(Bekki, 2004: 144)



Görsel 10.12:
Kızılırmak'ın üstündeki
Eğri Köprü (URL 2)

Yıllar önce Sivas'ın bir köyünden gelin almışlar ve köylerine gidebilmeleri için Kızılırmak'ı geçmeleri gerekiyordur. Eğri Köprü 'den geçerken ırmak dile gelir, düğün alayına seslenir: "Gelini aldınız gidiyorsunuz, bedelini isterim." Düğün alayından, kimseden ses çıkmamış, Kızılırmak bunu üç defa tekrarlamış. Yine kimseden ses çıkmayınca büyük bir sel gelmiş, köprünün üzerinde bulunan gelinle beraber 300 atlıyı sel suları almış götürmüş (Özen, 2001: 186-187). Başka bir efsaneye göre yedi kardeşin tek kızı Kızılırmak'ın bir tarafından diğer tarafına gelin gidecekmiş. Ailesi kızı ata bindirip Kızılırmak'ın öbür tarafından gelen gelin alayına teslim ederler. Oğlan evi gelini alıp gelin alayıyla beraber yola çıkar. Kızılırmak'ın üzerinden geçerlerken köprü olayın ağırlığına dayanamayıp çöker. Gelin ve gelin alayına katılanların çoğu boğularak ölür (Özen, 2001: 220).

Kangal Çoban Köpeği'nin adının Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Kangar (Kanglı) Türk boyundan geldiği düşünülmektedir. Kangarlar göç ederken bu köpek ırkını da beraberlerinde getirmişlerdir. Başka bir rivayete göre ise Kangal Çoban Köpeği'nin kökeninin Anadolu olduğu; Eski Anadolu uygarlıklarının vahşi hayvanlardan korunmak için aslan gibi güçlü ve iri yarı olan bu köpekleri kullandıkları söylenmektedir (URL1). Halk arasındaki inanışa göre ise Kangal Köpeği'nin aslı Horasan'dan gelerek Kangal ilçesine bağlı Alacahan beldesinde yaşayıp vefat eden Çoban Baba'ya uzanmaktadır. "Asıl mesleği çobanlık olan Baba, iyi bir koyun çobanı ve köpek eğiticisidir. Kendisi, davarı ve köpeğiyle meşhurdur. Eskiden Kangal köpeği ve Kangal koyunu, Çoban Baba'nın köpeği ve koyunu olarak isimlendirilirmiş" (Özen, 2001: 154).

Kangal Balıklı Kaplıca'nın şifa dağıtan bir yer olarak keşfedilmesini, halk birkaç efsane ile dile

getirmektedir. Bir anlatıya göre eskiden sazlık olan kaplıca mevkiinde bir çoban sürüsünü otlatırken koyunların orada yıkandığını ve uyuz olanlarının iyileştiğini fark eder. Bunun üzerine sazları temizleyip bir havuz oluşturarak suyu burada toparlar ve oranın şifasını civardaki insanlara haber verir. Başka bir efsaneye göre ise Kangal'da yaşayan güzel bir kız yüzünde çıbanlar çıktığı için herkesten uzaklaşarak bugünkü kaplıcanın olduğu yere gelir. Orada akan ırmağın kenarından geçerken bir ses ona, ırmakta yıkanırsa şifa bulacağını söyler. Bunun üzerine ırmağa giren kızın yaralarını balıklar iyileştirir. O günden sonra Balıklı Çermik ismiyle de anılan bu yerin şifalı olduğuna inanılmaya başlanır. Kaplıcada balıklar 37 derecelik suda yaşamaktadırlar. Küçük balıkların büyük balıkları yiyerek besin elde etmelerini yöre halkı "Allah 'ın bir mucizesi" olarak telakki etmektedir. Yöre halkına göre, çermikte bulunan yılanların karada dinlenirken oluşturdukları kıvrımların "Allah'ın lafzı"nı andırdığı da bildirilmektedir (Özen, 2001: 152).

Bu efsane örnekleri haricinde Sivas'ın her bölgesindeki irili ufaklı kayalıklarla ilgili pek çok efsane vardır. Yöre halkı, yakınlarında bulunan ve insana, hayvana, el / ayak izine benzettiği her oluşumla ilgili anlatılar dile getirmiş; bunu yaparken de hem mevkilerini adlandırmak hem de doğaya sahip çıkmak adına onları koruyucu bir üslup geliştirmiştir. Zira kayaların çoğunluğunun taş kesilme yoluyla oluştuğuna inanılmaktadır. Kutsala, namusa, ataya, nimete saygısızlık "taş olursun" ibaresindeki inanış gibi anlam bulmuştur.

10.3.2. Tarihi efsaneler

Sivas coğrafi konumu gereği birçok medeniyete ev sahipliği yapmışsa da halkın zihninde yaşayanlar, ona en çok zulmedenler olmuştur. Bunların başında ise Timur (1336-1405), halk dilindeki adıyla **Timurlenk** gelir. Farsça Timur-i leng Aksak Timur anlamına gelmekte olup ayağı aksadığı için kendisine bu lakap verilmiştir. Timur Sivas'a sefer düzenleyip Osmanlı komutanları ile savaşmasının ardından yaptığı kıyımla yüz bin kişilik şehrin 3-5 bin kişiden ibaret kaldığı görülmüştür. Bu olayın yıllarca anlatılması neticesinde halk, zarar verici eylemleri nitelendirmek için "Sana bir iş edeyim ki Timur Sivas'a yapmamış ola!" sözünü kullanır olmuştur.

Timur'un zulmünün ve sinirinin büyüklüğünü anlatacak efsaneler epeyce vardır. Örneğin Sivas

Bunu biliyor muydunuz?

"Sivas gibi şehrin mi yandı? Ertuğrul gibi oğlun mu öldü?" deyişini Timur'la savaşında oğlunu kaybeden Yıldırım Beyazıt'ın söylediğine inanılır.

'ta yer alan tarihi **Halfelik Mezarlığı**'nın Timur tarafından şehit edilen ilim talebelerine, diğer bir deyişle ilimde kalfalık derecesindeki sahip kişilere ait olduğuna inanılır. Aynı şekilde Sivas merkezde yer alan **Şehitler Mahallesi**'nin Timur'un şehit ettiği kimseler yüzünden bu ismi aldığı söylenir. Halk **Çifte Minareli Medrese**'nin çinilerinin kararmasını da Timur 'un zalimliğine bağlar. Bir gün Timur Çifte Minareli Medrese'nin önünden geçerken, çinilerin parlaklığı atının gözünü kamaştırır. At bir türlü yürümek istemez. Bunun üzerine sinirlenen Timur, medresenin duvarlarının dibine ot ve saman yaktırmak suretiyle çinilerin parlaklığını giderip ondan sonra yoluna devam eder. Aynı efsane Şifahiye Medresesi için de anlatılır. Timur Sivas'ı işgali sırasında **Şifahiye Medresesi** önünden geçerken medresenin ön yüzündeki taşlar parlak olduğundan ışığı Timur'un atının gözlerine yansır ve at ürkerek Timur'u üzerinden düşürür. Timur bu olaya çok sinirlenir ve hemen orada bir ateş yakılmasını ister. Ateşin dumanı mermer işlemeleri karartır (Özen, 2001: 187).



Görsel 10.12: Kızılırmak'ın üstündeki Eğri Köprü (URL 2)

Halk arasında dalgın, üzgün kişiler için söylenegelen "Sivas gibi şehrin mi yandı? Ertuğrul gibi oğlun mu öldü?" deyişini de Timur'la savaşında oğlunu kaybeden Yıldırım Beyazıt'ın söylediğine inanılır. Şifaiye Medresesi içinde bulunan kabirlerden birinin Yıldırım'ın şehzadesi Ertuğrul'a ait olduğu ve onun Timur tarafından şehit edilerek buraya gömüldüğüne inanılır (Özen, 2001: 182).

10.3.3. Dini / mistik Efsaneler

Sivas'ın dağlarında, ovalarında, şehir merkezinde, köylerinde bir din büyüğüne ait anıtın olmadığı yer neredeyse yoktur. Sivas Horasan Erenleri'nin Anadolu'nun batısına geçişte durakladıkları, dinlendikleri ya da yerleştikleri yer olmasının yanı sıra çeşitli tarikat büyüklerinin de yurdu olmuştur. Ayrıca Sivas halkı olağanüstü meziyetler gösteren insanların Allah tarafından gönderilen önemli kişiler olduklarını düşünerek onlara hürmet göstermiş ve mezarlarını belirginleştirerek çeşitli dilekleri için aracı mekânlar yapmışlardır. Bunun yanı sıra Sivas'ta bulunan dini yapılarla ilgili de anlatılan efsaneler mevcuttur.

Abdülvehhab Gazi (Abdulvahab-ı Gazi) Hazretleri Sivas'ın **Yukarı Tekke** ismiyle anılan, şehre hâkim bir noktadaki türbede bulunmaktadır. Menkıbelere göre kendisi miladi 731 yılında vefat etmiştir. Evliya Çelebi'ye göre Sivaslıdır ve 110 sene yaşamıştır. Halkın kabullerine göre Hz. Muhammed'in duası ile uzun bir ömür sürmüştür. Hz. Peygamberin sancaktarı olduğuna inanılır. "Şair Suzi, Abdülvehhab Gazi'yi anlattığı şiirinde, onun Hz. Muhammed'in sohbetinde bulunduğundan söz eder. Peygamberimiz mescitte etrafında bulunanlardan güzel söz söylemek isteyenin olup olmadığını sorar. Abdülvehhab söz ister ve pek çok yer gördüğünü, ancak Anadolu'dan daha güzel yerler görmediğinden söz eder. (Bu ifadeye bakılırsa Abdülvehhab Gazi 110 seneden fazla yaşamıştır.) Hz. Muhammed, bir müddet durduktan sonra, o yerlerin Müslümanlara nasip kılındığını söyler. Abdülvehhab; "Ya Resûlullah! Acaba ashaptan oraları görecek olan var mı?" diye sorar. O sırada Cebrail, Hz. Muhammed'e der ki: "Sana bu soruyu soran o zamana erişecektir. Vasiyet et ve emaneti ona ver." der. Peygamberimiz, Abdülvehhab'ın sırtını sıvazlar ve kendisine verdiği emaneti Malatya'daki Battal Gazi'ye iletmesini ister. Anadolu'nun İslâmlaşması için Battal Gazi ve Ahmet Turan Gazi ile birlikte gayret göstermiştir" (Kaya, 2024: 71).

Bunu biliyor muydunuz?

Ahmet Turan Gazi'nin türbesi çocuğu olmayan, çocuğu olmasına rağmen küçük yaşlarda vefat eden aileler tarafından sıklıkla ziyaret edilir. Ayrıca erkek çocuk sahibi olmak isteyen aileler de Ahmet Turan Gazi'nin nezdinde adak adarlar ve doğan erkek çocuklarına Ahmet Turan, Ahmet Duran gibi isimler koyarlar.



Görsel 10.14: Abdülvahhab Gazi Türbesi – Yukarı Tekke (URL 3)

Abdülvehhab Gazi, Sivas'ta iki yıl emirlik yapar ve 731'de şehit olur. Rumlarla yapılan çarpışma sırasında Sivas'ın kuzey doğusunda ve Sivas'a on altı kilometre mesafedeki Soğuk Çermik mevkiinde şehit düşmüş; bedenini sel suları alıp Yukarı Tekke'nin alt tarafına kadar getirmiştir. Danişmendliler döneminde bir ulu kişinin rüyasına giren Abdülvehhab Gazi cesedinin bulunan yerden alınıp yukarıya defnedilmesini istemiştir. Bu rüyayı gören kişi cesedin bulunduğu yere gelmiş ve biraz toprağı eştikten sonra bedene ulaşmış. Cesedin, yeni vefat etmiş birinin bedeni gibi taptaze olduğunu görmüş. Söyleneni yapmış ve Abdülvehhab Gazi'yi bugünkü yere defnetmiştir (Kaya, 2024: 71).

Halk arasında kendisinin Mekke 'de müşriklerle savaştığına, yaralı halde iken esir düşünce askerlere "Ben yaşlı ve yaralı bir kimseyim. Beni bırakın da yoluma (Anadolu'ya) gideyim" dediğine inanılır. Bunun üzerine askerler yolda nasıl olsa ölür, hayvanlara yem olur düşüncesi ile onu serbest bırakırlar. Ancak kendisinin yaşlılığına rağmen Anadolu'ya ulaştığına ve Hz. Peygamberin sancaktarı unvanını aldığına inanılır. Halk arasında en yaygın olan inanış ise kimin ne dileği, hastalığı, muradı var ise öncesinde niyet ederek Abdülvehhab Gazi'nin türbesini ziyaret etmesi gerektiğidir. Kişi orada ne dua ederse ona kavuşacağına inanılır. Eğer bir kimsenin iş rast gitmiyorsa veya dileği ne yaptı ise gerçekleşmedi ise "Abdülvehhab Gazi Hazretlerini ziyaret etmedin mi?" diye sorulur.

Sivas'ın ikinci büyük evliyası kabul edilen **Ahmet Turan Gazi** 'nin türbesi, Soğuk Çermik'in tepesindedir. Abdülvehhab Gazi ile birlikte Soğuk Çermik mevkiinde şehit düşerler. Savaş bittikten sonra başlayan şiddetli yağmurda Abdülvehhab Gazi'nin bedenini sel suları götürdüğü için bulunamaz ancak Ahmet Turan Gazi'nin bedeni bulunur ve bugünkü yerine defnedilir. Efsaneye göre Ahmet Turan Gazi, Beypınar Köyü civarında yaralanır. Kelle koltuğunda atıyla beraber kuş uçuşu 350-400 metre mesafedeki Soğuk Çermik kayalıklarına atlar ve atının ayakları kayalıklara gömülür. İnanışa göre mezarının ilerisinde ayak izlerine benzeyen çukurlar Ahmet Turan Gazi'nin atının ayak izleridir. Aynı izlerden, karşı kayalıklarda da vardır ve bu izlerin at şaha kalktığı sırada oluştuğuna inanılır. Bir başka halk inanışına göre "Ahmet Turan Gazi, sabah erken saatlerde Çermik'in havuzunda abdest alırmış. Abdest alırken kolu ya da bütün vücudu görünürmüş. Bu duruma şahit olan kişi, daha sonra bir günah işlerse veya olmayacak bir şey yaparsa Ahmet Turan Gazi tarafından ikaz edilirmiş" (Özen, 2001: 196).



Görsel 10.15: Ahmet Turan Gazi'nin Türbesi – Soğuk Çermik (URL 2)

Görsel 10.16: Ahmet Turan Gazi'nin atının ayak izleri (Kaya, 2024: 140).



Bu türbe halk arasında çocuğu olmayan ya da olup yaşamayanlar tarafından ziyaret edilirse şifa bulunacağına inanılır. Ev sahibi olmak isteyenler de türbeyi ziyaret edip türbenin etrafındaki irili ufaklı taşlardan ev planı yaparlar. Şehit düşerken kayalardan bugünkü ılıca suyunun fışkırdığı, çermiğin suyunun bu sebeple şifalı olduğu düşünülür (Kaya, 2024: 139).

Sivas'ın manevi önderlerinden kabul edilen Şemseddin Ahmet (1518-1597), halk dilindeki adıyla Şemsi Sivasî Meydan Cami'nin avlusu içindeki türbede gömülüdür. Halveti tarikatına mensup şeyhinin emri ile Sivas'a yerleşmiş, Şemsiye kolunu kurmuştur. Onun başından geçen bir hadise sonrası "Oğul olsun da meyhanede olsun. Babasına Kur'an okuyandan sonra…" dediği nakledilir. Şemseddin Sivasî bir gün Yukarı Tekke'yi ziyarete gider. Yağmur yağmaya başladığı sırada mezarların arasından bir sarhoş gelip Şemsettin Sivasî'nin yakasına yapışıp "Tez babama bir Kur'an oku!" der. Ulu zat "Oğlum bak yağmur yağıyor, nasıl oturup da okuyayım" deyince sarhoş ceketini çıkarır ve Sivasî hazretlerinin altına serer. Ceketin üzerine oturup Kur'an okuduktan sonra da bu sözü söyler (Özen, 2001: 189).



Görsel 10.17: Şemsi Sivasî'nin Meydan Cami avlusundaki türbesi (URL 2)

Sivas'ın üç manevi önderinden hariç kutsal mekânlarıyla ilgili de halk arasında söylenegelen efsaneler vardır. **Örneğin Sivas Ulu Cami'sinin eğri minaresinde** Hızır'ın eli olduğuna inanılır. Minare yapıldıktan sonra yan tarafa eğilmeye başlamış ve yıkılmak üzereyken Hızır eliyle destek vererek yıkılmasına engel olmuş. Ancak minareyi tam olarak oturtamadığı için biraz eğri kalmış.

Yine Sivas Ulu Cami içindeki bir direk Hızır Direği diye anılır. Halk Hızır aleyhisselamın bu cami içinde bulunduğunu, burada namaz kıldığını ve o direğe yaslanıp oturduğunu söyler. Eğer bir kişi Ulu Cami'de kırk gün boyunca devamlı namaz kılarsa Hızır aleyhisselamı göreceğine inanılır. Tabii onu görmek için kalbinin de temiz olması gerekir. Söylentiye göre şimdiye kadar Hızır peygamberi yalnız İhramcızade İsmail Hakkı Toprak Efendi görmüştür (Özen, 2001: 183).



Görsel 10.18: Sivas Ulu Cami (URL 2)

Divriği Ulu Cami'si ile ilgili de halk arasında yaygınlaşmış efsaneler vardır. Selçuklulara bağlı Mengücek Emiri Ahmet Şah'ın 1228 yılında yaptırdığı Ulu Cami 'nin bitişiğinde Ahmet Şah'ın karısı Melike Hatun'un yaptırdığı Darüş'ş-şifa (Tıp Fakültesi) vardır. Bu hastane Divriği'de yaptığı ilaçlarla Melike Hatun'un iyileşmesini sağlayan ihtiyar bir adam sayesinde yapılmıştır. Melike Hatun uzun süre hasta yatmış, rüyasında Divriği'ne gitmesi söylenince buraya gelerek küçük bir kulübede, havanında çeşitli otlar dövüp ilaç yapan bir ihtiyarla karşılaşmıştır. Kendisi iyileştikten sonra Darüş'ş-şifa'yı yaptırmış; "Herkes görsün, derdine deva bulsun" diye de ihtiyar doktorun ilaç yaptığı otların resimlerini **Ulu Cami'nin taç kapısına oydurmuştur** (Özen, 2001: 47-48). Gerçekten de Ulu Cami'nin taç kapısında kabartma çiçek ve meyve resimleri görülür.



Görsel 10.19: Divriği Ulu Cami taç kapısı (URL 2)

Divriği Ulu Cami'sinin yapılış tarihi her ne kadar cami kapılarında 1228 görünse de içerideki minberde 1243 tarihi yazılıdır. Efsaneye göre aradaki 15 yıllık bir zaman farkının caminin temelinin iskelelerle beraber iyice oturmasını istediği için ortadan kaybolan mimarbaşı sebebiyledir. Çünkü mimarbaşı, Ahmet Şah'ın sabırsız davranıp camiyi ibadete açmak isteyeceğini düşünerek iskeleleri kimsenin çözemeyeceği şekilde bağlayıp çareyi ortadan kaybolmakta bulmuştur. Mimarbaşının "Ben, bu mabedin kıyamete kadar ayakta kalmasını diledim" dediğine inanılır (Özen, 2001:54).

Bunun yanı sıra Ulu Cami'ne yakın bir yerde bulunan **Emir Kamereddin (Emir Hacip)** Kümbeti halk arasında, camiye yakınlığı sebebiyle caminin mimarına izafe edilir. İnanış odur ki ustalardan biri cami bitince minareye çıkıp elindeki taş oyma çekicini fırlatarak "Nereye düşerse beni oraya gömersiniz. Bu camiyi, çekicimin düştüğü yerden ebediyen seyredeyim" demiş. Ahmet Şah, ustaya daha sağlığında bir türbe (Kubbedibi / Kamereddin) yaptırmış. Usta da sağlığında kümbetin çevresindeki arsaları satın alarak "Burası benim gibi garip-lerin gömüleceği bir mezarlık olsun" demiş. Kabristan ziyaretlerinde Kubbedibi'ne uğramak ve Ulu Cami'nin ustası için Fatiha okumak bir gelenektir (Özen, 2001: 54).

Bunu biliyor muydunuz?

Divriği Ulu Cami'sinin ibadete açılmak için 10 sene bekletildiğini biliyor muydunuz?

KAYNAKÇA

Bekki, S. (2004). Baş Yastıkta Göz Yolda – Sivas Türküleri, İstanbul: Kitabevi.

Dégh, L. (2005). Günümüz Bağlamında Efsane Üzerine Teorik Bir Düşünme ve Efsanenin Tanımı, S.Gürçayır (Çev.), Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2 (s. 204-210), Ankara: Geleneksel Yayıncılık.

Kaya, D. (2024). Sivas'ta Yatırlar ve Ziyaret Yerleri, Sivas: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.

Luthi, M. (2003). Masalın Efsane, Menkıbe, Mit, Fabl ve Fıkra Gibi Türlerden Farkı, S. Sönmez (Çev.), Millî Folklor, (25), 66-68.

Örnek, S. V. (1988). 100 Soruda İlkellerde Din, Büyü, Sanat, Efsane, İstanbul: Gerçek Yayınevi.

Özen, K. (2001). Sivas Efsaneleri, Sivas: Dilek Ofset Matbaacılık.

Yiğit, N. H. (2023). Sivas Efsanelerinde Taş Kesilme ve Şekil Değiştirme Motifleri, Turkish Studies - Language and Literature, 18 (4), 2977-2997

URL 1: http://www.kangal.gov.tr/kangal-kopegi

URL 2: https://sivas.bel.tr/yapilar

URL 3: https://www.iha.com.tr/haber-ucurumun-ucundaki-turbe-ziyaretcisi-hic-eksik-olmuyor-1158419

BAKABİLİRSİNİZ:

Gökbel, A., (2004), İnanç Tarihi Açısından Sivas, İstanbul: Kitapevi Yayınları Sivas'ın eski çağlardan beri sahip olduğu din ve mezhep çeşitliliğini okumak için bakabilirsiniz.

URL 4: http://www.sivas.gov.tr/sivas-atlasi-kitabi Sivas'ın tarihine, inanç sistemine, coğrafi özelliklerine bilimsel açılardan bakılmıştır.

URL5: https://hdl.handle.net/20.500.12418/15376 Sivas'taki yatırlar, ziyaret yerleri ve onlarla ilgili inanışların ayrıntılarına şuradan ulaşabilirsiniz.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10-3 .BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas'ta Geleneksel Oyunlar

Doç. Dr. Şule GÜMÜŞ [1]

[1] Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi
Türk Halk Bilimi Bölümü
sgezer@cumhuriyet.edu.tr
ORCİD ID: 0000-0001-7028-6292

Sivas'ta Geleneksel Oyunlar

10.4. Sivas'ta Geleneksel Oyunlar

Oyun; boş vakitleri değerlendirmek, eğlenmek için özellikle çocukların gerçekleştirdiği aktivite olarak tanımlanır. Oyun teorisi üzerine çalışan Huizinga oyunu şu şekilde tanımlamaktadır: "Oyun, özgürce razı olunan, ama tamamen emredici kurallara uygun olarak belirlenen zaman ve mekân sınırları içinde gerçekleştirilen, bizatihi bir amaca sahip olan, bir sevinç duygusuyla 'alışılmış hayat'tan 'başka türlü olmak' bilincinin eşlik ettiği iradi bir eylem veya faaliyettir." (Huizinga 1995: 48). Oyun insan yaşamının her aşamasında yer alır ve farklı işlevleriyle insan hayatına katkı sağlar. Oyun dendiğinde akla ilk gelen çocuklar olsa da oyuna yönelim farklı ihtiyaçlar doğrultusunda her yaş grubunda görülmektedir. Jean Paul Sartre, "Oyun, insanın ilk sanatıdır." demektedir. İnsan her yaşta oyuna meyillidir (Özdemir 2006: 21). Oyun insanı eğlendiren, eğlendirirken öğreten, fizyolojik ve psikolojik rahatlama sağlayan bir etkinliktir. Oyunlar içinden çıktıkları toplumun düşünce biçimini, gelenek ve göreneklerini, kültür kodlarını, inançlarını içeriğinde barındırmaktadır. Kültürel unsurların çoğunda olduğu gibi oyunun kökeni de inanışlara dayanmaktadır ve geleneksel oyunların içinde eski ritüellerin izleri açıkça görülmektedir (And 2007: 48). Oyunun bir figürü, oyun sözleri, oyunda kullanılan araç gereçler kültürel değerlerden izler taşır. Bu sayede oyun aracılığıyla kültürel değerler atalardan atilere aktarılmış olur. Oyun hem kültürün bir unsurudur hem de içinden çıktığı bu kültürün aktarıcısıdır. Oyunlar içerisinde çocuk oyunlarının yapı olarak içeriği değişime oldukça kapalıdır ve bu sayede özünde barındırdığı kültürel değerleri muhafaza etmeyi başarmaktadır (Oğuz ve Ersoy 2011: 7, Özhan 1990: 12).

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas'ta "ağlaz, ordubozan, cığız, cışgu" oyunbozanlık yapan kişiye verilen addır.

10.4.1.Geleneksel Oyunların İşlevleri

Oyun reel dünyanın gerçeklerini çocukların zihinlerinde daha anlaşılır hale getiren bir irreel dünya kurar. Bu irreel dünya içerisinde çocuk, kişiliğini inşa edip geliştirerek topluma katılmaya hazırlanır. "Oyunlar, eğlence ihtiyacını, bireysel ve grup içeresinde karşılaması yanında bireye iletişim, liderlik, sorunları çözme ve öz yönetim becerileri de kazandırmaktadır." (Aksoy 2014: 275). Oyun sayesinde çocuklar sosyal ve fiziki çevrelerini tanırlar, beden ve duygu kontrollerini sağlarlar, iletişim kurma becerisini geliştirerek sosyal çevre ile işbirliği içinde olmayı öğrenirler, dikkat toplama becerisi kazanırlar (Gözaydın 2007: 293). Oyunun bireyin gelişimine yönelik işlevlerini genel olarak altı başlık altında ele almak mümkündür:



10.4.2.Sivas'ta Geleneksel Oyunlar

Sivas geleneksel oyunlar açısından oldukça zengin bir ildir. Anadolu'nun merkezinde yer alması çevre yörelerle etkileşim içinde olmasını sağlamıştır ve bu durum kültürel açıdan çeşitliliği beraberinde getirmiştir. Sivas'ın geleneksel oyunlarıyla ilgili çalışmalar ortaya koyan Dr. Doğan Kaya Sivas'ta oynanan 299 geleneksel çocuk oyunu tespit etmiş ve bunlardan hareketle çocuk oyunlarını şu şekilde sınıflandırmıştır:

"KIZ OYUNLARI
I. ALETLİ OYUNLAR
A. İple Oynanan Oyunlar
B. Taş veya Kiremit Parçasıyla Oynanan Oyunlar
C. Lastik Topla Oynanan Oyunlar
Ç. Pabuçla Oynanan Oyunlar
D. Kiremitle Oynanan Oyunlar

II. ALETSİZ OYUNLAR
ERKEK OYUNLARI
I. ALETLİ ERKEK OYUNLARI
A. Aşık Kemiğiyle Oynanan Oyunlar
1. Dökmeli Oyunlar
2. Vurmalı Aşık Oyunları
3. Karışık Aşık Oyunları

B. Ayakkabıyla Oynanan Oyunlar
C. Cevizle Oynanan Oyunlar
Ç. Cıncıkla Oynanan Oyunlar
D. Değnekle Oynanan Oyunlar
E. Kemerle (Kayışla) Oynanan Oyunlar
F. Topla Oynanan Oyunlar
G. Tenekeyle Oynanan Oyunlar
H. Taşla Oynanan Oyunlar
I. Bitki ve Çiçeklerle Oynanan Oyunlar
İ. Topaç Oyunları
J. Demir-Çelik veya Metalle Oynanan Oyunlar
K. Fotoğrafla Oynanan Oyunlar
L. Gazoz Kapağıyla Oynanan Oyunlar
M. Kemikle Oynanan Oyunlar
N. Kızakla Oynanan Oyunlar
O. Parayla Oynanan Oyunlar

Bunu biliyor muydunuz?
Purçalık, görüntü olarak havuca benzemektedir.

Ö. Fincanla Oynanan Oyunlar
P. Yastık ve Kemerle Oynanan Oyunlar
R. Yumurtayla Oynanan Oyunlar
S. Şapkayla Oynanan Oyunlar
Ş. Nohut, Fasulye, Taşla Oynanan Oyunlar
T. Düğmeyle Oynanan Oyunlar
U. Şapkayla Oynanan Oyunlar
Ü. Ayakkabı ve Değnekle Oynanan Oyunlar
V. Ceketle Oynanan Oyunlar
Y. Ceviz ve Parayla Oynanan Oyunlar

II. ALETSİZ ERKEK OYUNLAR
KARIŞIK (KIZ - ERKEK) OYNANAN OYUNLAR
I. ALETLİ OYUNLAR
A. İÇERİDE (EVDE) OYNANAN OYUNLAR
1. Kâğıt ve Kalemle Oynanan Oyunlar
2. İple Oynanan Oyunlar
3. Yüzükle Oynanan Oyunlar
4. Ceketle Oynanan Oyunlar

B. DIŞARIDA OYNANAN OYUNLAR
1. Çöple Oynanan Oyunlar
2. Değnekle Oynanan Oyunlar
3. Mendille Oynanan Oyunlar
4. Topla Oynanan Oyunlar
5. Top-Taşla (Kiremitle) Oynanan Oyunlar
6. Top-Tenekeyle Oynanan Oyunlar
7. Taşla Oynanan Oyunlar
8. Toprakla Oynanan Oyunlar
9. Ayakkabıyla oynanan Oyunlar

C. HEM İÇERİDE HEM DIŞARIDA OYNANAN OYUNLAR
1. Taşla Oynanan Oyunlar
2. Çöple Oynanan Oyunlar

II. ALETSİZ OYUNLAR
A. İçeride (Evde) Oynanan Oyunlar
B. Dışarıda Oynanan Oyunlar
C. Hem İçeride Hem Dışarıda Oynanan Oyunlar

TEKERLEMELİ OYUNLAR" (Kaya 2009: 3).

10.4.3.Sivas'ta Oynanan Geleneksel Oyunlar

Sivas'ta geleneksel çocuk oyunlarının oynandığı mekânlar genellikle açık mekânlardır. Eskiden mahalle araları, müstakil evlerin bahçeleri oyun alanı olarak kullanılırken günümüzde çok katlı yapılaşmaya bağlı şehirleşme neticesinde site bahçeleri yahut mahalle parkları oyun alanı haline gelmiştir. Kalabalık gruplar halinde oynanan oyunlar ilkin bir oyuncunun oyuna daveti ile başlar. "Saklambaç oynayan kaleme mum diksin." veya "Felanca / Pabucu yarım / Çık dışarıya / Oynayalım" gibi tekerlemelerle oyuna davet edilir. Ardından ebe seçimi gerçekleştirilir veya takımlar kurulur. Hangi takımın oyuna başlayacağı hususu da belirlenir. Tüm bunlar genelde sayışmaca yoluyla belirlenmektedir. Hem bu sayışmalarda hem de oyun içinde kullanılan pek çok tekerleme vardır. Oyun bitiminde gazoz kapağı veya bilye kazanmak gibi ödüller, hayvan sesi çıkarmak veya rakibi sırtında taşımak gibi cezalar da vardır. Oyun sırasında mızıkçılık yapanlara Sivas'ta "ağlaz, ordubozan, cığız, cışgu" gibi adlar verilir ve bu kişiler oyundan çıkarılır. Sivas'ta akşam ezanı vakti "yerin ve göğün mühürlendiği zaman" olarak kabul edildiği için oyun oynamak hoş karşılanmaz (Kaya 2009: 5).

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas ağzında "naldıraç" kaydırak oyunu anlamına gelmektedir.

10.4.3.1. Analı Kızlı

Sek sek oyununun bir çeşidi olan bu oyun iki kişi ile oynanmaktadır. Oyunculardan biri ana, biri kız olur. Yere aşağıdaki gibi bir şekil çizilir:

1	2	3	4	5
1	2	3	4	5

Oyuncular karelerin başında durur. İlk kareye konan kiremidi tek ayaküstünde sektirerek çizgiye değdirmeden diğer kareye geçirmek suretiyle beşinci kareye kadar getirirler. Oyun sonunda anne yenilirse kız da yenilmiş sayılır. Kız yenildiği takdirde anne oyuna devam edebilir (Kaya 2011: 25).

10.4.3.2. Çöm Çöm Çömbelek

Sivas Divriği'de yaygın olarak oynanan bu oyun üç veya dört kişi ile oynanmaktadır. Sol el kulağa götürülür, sağ el ise açık bırakılır ve "Çöm çöm çömbelek!" denilerek el vurulur. Ellerin açıklık veya kapalılık durumuna göre kimin eli farklı durumda ise o oyundan çıkarılır. İki kişi kalana kadar bu işlem yapılır. Son kalan iki kişi el ele tutuşur ve çömelir ve "Birler bir yıldırım." der. Bu sırada üçüncü kişi tutulan ellerin üzerinden atlar. "İkiler iki dilim ekmek. " denirken ayakta durulur, "Herkese vermek." denirken atlanır. "Üçler, ceviz kırmacalar, çatır." derken çömelenlerin birinin başına vurulur. "Patır" derken diğer çömelenin başına vurulur ve "Cevizimi kırdım." denip atlanır. Atlama esnasında ellere değme olursa değen kişi yanar ve oyun başa döner. Yanan kişiye "Devam ettiriyor musun?" diye sorulur ve devam ediyorsa kaldığı yerden devam eder. Devam etmek istemezse oyun baştan başlar. Yanan kişi devam ettiği takdirde ona oyunun tekerlemesi hatırlatılmaz çünkü tekerlemeyi unutmak da oyunda yanma nedenleri arasındadır. Oyun devam ederse üçler kısmı tekrar oynanır. Sonra dörtler kısmına geçilir. "Dörtler saç çekmeler." denir ve atlayacak olan kişi çömelenlerin saçını çekip acıyıp acımadığını sorar. Çömelenlerden cevap gelmez. Bunun üzerine atlayacak kişi "Dörtler, saç çekmeler, acıdı acımadı." deyip atlar.

Bundan sonra sırasıyla diğer sayılar için tekerlemeler söylenip atlanır. "Beşler beş kardeşler." denildikten sonra ellerin üzerinden beş kere atlanır. "Altılar, altın tozlar." denir. Atlayacak kişi yere çömelip toz avuçlarmış gibi yaptıktan sonra sırasıyla çömelen iki kişinin yüzüne üfürür ve "Temizliğimi yaptım." deyip atlar. "Yediler yedi cüceler." denildikten sonra atlanır ve atlayan kişi çömelip yedi kere sektikten sonra ayağa kalkar. "Sekizler sek sekler." deyip atladıktan sonra sek sek oynarmış gibi tek ayak üstünde sekiz kere seker ve dönüp tekrar atlar. "Dokuzlar, dokuzum durak" deyip atladıktan sonra yere diz çökerek oturur ve dokuza kadar sayar. "Onlar, heykeller." deyip atlar ve heykel gibi durup ona kadar sayar (Kaya 2011: 37).

10.4.3.3. Godoş

Godoş, en az dört kişiyle oynanan bir oyundur. Bir oyuncu bütün değnekleri toplayarak kollarının üzerine koyar ve değneklerin hepsini arkasına fırlatıp geri geri gider. Oyuncunun ayağı kimin değneğine değmişse o kişi ebe olmaktan kurtulur. Sona kalan değneğin sahibi ise ebe seçilir. Yere bir keçiboynuzu dikilir ve oyuncular ellerindeki değneklerle keçiboynuzunu nişan alıp atış yapar. Keçiboynuzu vurulduğunda ebe onu yeniden toprağa diker bu sırada oyuncular değneklerini alıp atış çizgisine koşmaya başlar. Ebe keçiboynuzunu diktikten sonra oyunculara yetişip onları yakalamaya çalışır. Yakalanan oyuncu ebe olur. Ebeye yakalanacağı sırada oyuncu değneğini yere atıp üzerine basarsa ebe olmaktan kurtulur (Kaya 2011: 99).

10.4.3.4. Purçalık

Bu oyun ilkbahar mevsiminde oynanmaktadır. Öncelikle bu mevsimde yetişen purçalıktan yeteri miktarda toplanır. Bu oyunda beş veya on kişi oynayabilir. Purçalıklar yatay vaziyette eşilen bir kuyuya konur ve üstü örtülür. Bir büyük purçalık da dikey olarak diğerlerinin üzerine konur. Oyuncular ellerindeki değnekleri 5-6 metre uzaklıktan dik duran purçalığa atarlar. Dik duran purçalığı kim devirirse purçalıkların tamamı onun olur. Oyuna devam edilmek isteniyorsa yeniden purçalık toplanır ve oyun tekrarlanır (Kaya 2011: 119).

10.4.3.5. Zıldır Zımba

Bu oyunun kişi sayısında bir sınırlama yoktur. Topal Tavuk oyununa da benzeyen bu oyunda kişi sayısı ne kadar fazla olursa oyun o kadar zevkli olmaktadır. Oyunda öncelikle ebe seçimi yapılır. Genellikle yaşı en küçük olan ebe olur. Ebenin bulunduğu yere bir çizgi çizilir. Ebe bu çizgiden "Zıldır zımba bir iki üç!" diyerek ayrılır. Oyuncular için de bir sınır çizilir. Ebeden kaçan oyuncular bu sınırı aşamazlar. Sınırı aşan ebe olur. Ebe tek ayak üzerinde giderek oyuncuları ebelemeye çalışır. Ebenin ayağını yere koyması yasaktır. Ayağını yere koyduğu anda oyuncular onu tekmelemeye başlar. Ebe kendisi için çizilen çizginin üzerine kaçarak kurtulur. Sonra yeniden çizgiden ayrılıp tek ayak üzerinde oyuncuları ebelemeye çalışır. Ebelenen oyuncu ebe olur ve ebe için çizilen çizgiye gider. Oyun aynı şekilde devam eder (Kaya 2011: 145).

Sonuç ve Öneriler

Geleneksel oyunlar günümüzde yerini dijital oyunlara, televizyon ekranlarına ve sosyal medya platformlarına bırakmış durumdadır. Geleneksel oyunların gün geçtikçe unutulmaya yüz tutması çocukların sokaklardan evlere, odalarına hapsolup kendilerini bilgisayar ve telefona mahkûm etmeleri geleneksel oyunların onlara aktarmış olduğu pek çok değeri de maalesef ortadan kaldırmaktadır. Tabi ki çağın bir getirisi olarak dijital oyunların varlığını da kabullenmek gerekir ancak geleneksel oyunların tamamen ortadan kalkması bu oyunların bireylere kazandırdığı pek çok değeri de yok etmektedir. Geleneksel oyunların canlandırılması konusunda ebeveynlere ve eğitimcilere büyük görevler düşmektedir. Özellikle çalışan anne babalar çocukları dijital oyunlarla vakit geçirirken kendilerine zaman ayırabiliyor olmanın rahatlığını yaşıyor olabilir fakat sonrasında çocuklarında hem fizyolojik hem de psikolojik sıkıntılar göreceklerdir. Geleneksel oyunların canlandırılması konusunda yerel yönetimlere de görevler düşmektedir. Daralan oyun alanları, cadde ve sokakların trafik kazalarına açık alanlar olması nedeniyle bu oyunların oynanabileceği alanlar sınırlıdır. Yerel yönetimler bu oyunların oynanabileceği ve gelecek kuşaklara aktarılabileceği alanlar inşa ederek çocuklara geleneksel oyunları icra edecek alan imkânı sunmalıdır.

KAYNAKÇA

Aksoy, H. (2014). "Çocuk Oyunlarının İşlevler: Sarıkeçili Yörük Çocuk Oyunları", Millî Folklor, S. 101, s. 265-276.

And, M. (1994). "Kültürler Kavşağında Oyun ve Oyun Nesnelerinin Tarihi", Toplumsal Tarihte Çocuk. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

And, M. (2007). Oyun ve Bügü, Türk Kültüründe Oyun Kavramı. İstanbul: YKY Yayınları.

Cengiz, S. (1998). "Çocuk Oyunlarının Sınıflandırılması", Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, C. 38, S. 1-2, 287-300.

Gözaydın, N. (2007). "Dil, Çocuk ve Oyun", Türk Dili, C. XCIII, 664.

Huizinga, J. (1995). Homo Ludens Oyunun Toplumsal İşlevi Üzerine Bir Deneme. (Çev. Mehmet Ali Kılıçbay). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Kaya, Doğan (1985). "Sivas Acıyurt Köyü Seyirlik ve Çocuk Oyunları", Türk Folkloru, VI (67), s.21-23. / VI (68), s. 19-21. / VI (69), s. l6-l8.

Kaya, D. (2009). Sivas'ta Çocuk Oyunları, URL 2 ' : https://dogankaya.com/fotograf/sivasta_cocuk_oyunlari.pdf.

Kaya, D. (2011). Çöm Çöm Çömbelek Sivas Çocuk Oyunları, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Oğuz, M. Ö. – P. Ersoy (2011). 1960'lardan Günümüze Türk Sinemasının Geleneksel Çocuk Oyunları. Ankara: Gaz Üniversitesi THBMER Yayınları.

Özhan, M. (1990). Çocuk Oyunlarımız. Ankara: Kültür Bakanlığı, HAGEM Yayınları.

Özdemir, N. (2006). Türk Çocuk Oyunları 1-II. Ankara: Akçağ Yayınları.

Özen, K. (1976). "Sivas ve Çevresinde Çocuk Oyunları", Sivas Folkloru, S. 40, s. 10-11; S.41, s. 14-15; S. 44-52; s. 17-18, 16-17, 13-15, 18-21, 15-17, 17-18, 19-20, 18-20, 21-23.

İnternet Kaynakları

URL1 https://sehitademsezginanaokulu.meb.k12.tr

URL 2 ' : https://dogankaya.com/fotograf/sivasta_cocuk_oyunlari.pdf.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10-4. BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas Geleneksel Ata Sporları

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Huri YİĞİT [1]

[1] Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi
Türk Halkbilimi Bölümü
neslihanyigit@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-6890-2850

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Huri YİĞİT

Sivas
Geleneksel Ata Sporları

10.5. Sivas Geleneksel Ata Sporları

Türkler tarih boyunca yaşadıkları coğrafyanın etkisiyle sporu gündelik hayatın bir parçası haline getirmişlerdir. Bunun üç sebebi vardır: eğlenmek, zinde/kuvvetli kalmak ve düşmanına karşı her daim teyakkuzda olmak. Bu yarışmalarında kendileri kadar en yakın dostları olan atları da hem eğitmişler hem de onların fiziki olarak savaşa hazır olmalarını sağlamışlardır. Cirit, binicilik, güreş ve okçuluk Türklerin seçim yapmaksızın bir arada yaptıkları geleneksel ata sporlarıdır.

Kadim geleneklerin korunmasında ve yaşatılmasında öncü merkezlerden biri olan Sivas'ta da Türklerin geleneksel ata sporlarının gerek amatör gerekse profesyonel düzeyde icra edildiğini görebilirsiniz. Ahmet Ayık, Halis Karataş, Hamza Yerlikaya ve Taha Akgül başta olmak üzere uluslararası düzeyde şampiyonlukları bulunan birçok Sivaslı sporcu vardır. Geleneksel sporların soğuk iklimle özdeşleştirildiği düşünülürse; Sivas, Orta Asya gibi karasal bir iklime sahip olması nedeniyle bu tür sporlara müsait bir şehirdir. Bu duruma yerli insanın ilgi duyup yaşatmaya gönüllü olmasının da etkisi büyüktür. Diğer taraftan, Sivas insanı, genetik ve fizikî özellikleri ile hayvansal gıdalara dayalı beslenme alışkanlıkları sebebiyle kemik yapısı sağlam, yaşantı olarak hareketli ve çeviktir. Tüm bunlar göz önüne alındığında, Sivas insanının yüksek çaba ve uzun süreli aktivite gerektiren spor dallarında başarılı olması öngörülebilir ki Sivas ilinde yetişmiş insanların "güreş", "atletizm", "halter" ve "boks" gibi dayanıklılık gerektiren spor dallarında başarılı olduğu göze çarpmaktadır (Kurt vd, 2025).

Sivas'ın coğrafi şartları ve insanının fiziki yapısının sportif faaliyetlere müsait olması, sporun gelişmesi için tek başına yeterli değildir. Çünkü bu şartları destekleyen kurumsal planlamalar da Sivas'ta sporun profesyonel düzeyde icra edilmesine imkân vermiştir. Bu yönde atılan ilk adım 14 Nisan 1932'de Sivas Spor Kulübü'nün kurulması ve aynı yıllarda Halkevleri bünyesinde açılan Spor Kolu, sportif etkinliklerin her kesimi kapsayacak şekilde ilerlemesine katkı sağlamıştır. O yıllardaki uygulamaların amacı profesyonel sporcu yetiştirmenin ötesinde erkek-kadın ayrımı yapmaksızın herkese sporu sevdirebilme gayesi taşımaktadır (Kurt vd, 2025).

Sivas'ta il temsilciliği düzeyinde bakıldığında 55 farklı spor branşına ait il temsilciliğinin bulunduğu; kulüp olarak bakıldığında ise futbol başta olmak üzere il merkezinde 24, ilçelerde 16 aktif kulübün varlığı dikkat çekmektedir (Kurt vd, 2025). Bunların haricinde Sivas'ta atlı cirit, binicilik, güreş, okçuluk, atlı okçuluk gibi dallarda eğitim merkezleri; örgün eğitim kurumları kapsamında kulüpler ve bireysel ders almak isteyenler için kurslar bulunmaktadır. Küçük yaşlardan itibaren eğitim alınarak profesyonel sporcu olmaya zemin hazırlayan bu imkânların yanı sıra, dünya çapında nam salmış örnek olabilecek Sivaslı sporcuların etkisiyle de bu spor dalları rağbet görmektedir.

10.5.1. Atlı Cirit (Çavgan) ve Binicilik

Cirit yaklaşık bir metrelik bir sopanın at üstünde giderken rakip takımdaki oyuncuya isabet ettirilmesine dayanan bir spor dalıdır. Yedişer kişilik iki takım, 140x40 metre ölçülerinde toprak zeminli bir sahada karşılaşırlar. Bu sporun amacı oyuncunun hem kendisini ciritten koruyacak çevikliğe sahip olması (atın sağına, soluna, altına saklanarak) hem de bineğine hâkim olup rakibine üstün gelerek saha içinde kalabilmesidir. Ciridin rakibin gövdesine isabet etmesi, atılan ciridin havada yakalanması ve "bağışlama" hareketi ciritte puan kazandıran hareketlerdir. "Bağışlama" hareketi hiçbir spor türünde görülmeyen rakibini affetme davranışı olarak da tanımlanır. Oyuncu rakibinin atına iyice yaklaşıp, rakibinin önünü kesip atıyormuş gibi ciridini gösterir ancak atış yapmadan geri döner ve sporcu bundan puan kazanır (Gül, URL 1). Ciridin tehlikeli bir oyun olması nedeniyle bu tür davranışlar ödüllendirilmektedir.

Atlı cirit Sivas'ta profesyonel olarak aktif bir şekilde yapılan ata sporlarından biridir. Kuzey Atlı Spor Kulübü, Osmanlı Atlı Spor Kulübü, Yeşilyurt Atlı Spor Kulübü ve Yiğidolar Atlı Spor Kulübü ismiyle dört adet profesyonel cirit takımı bulunmakta, binicilik kurslarının yanı sıra ciritte il dışındaki organizasyonlarda temsilci olmaktadırlar. Her sene ağustos ayı sonunda il içi turnuvalar düzenlenmekte, il dışı temsilcisi seçilmektedir. 4 Eylül Sivas Kongresi'nin yıldönümü vesilesiyle yapılan kutlamalarda cirit gösterileri, at biniciliği gösterileri halkın beğenisine sunulmaktadır. Sivas'ta binicilik deneyimi yaşamak ya da eğitimi almak için ziyaret edilebilecek 10'a yakın tesis / kulüp vardır.

Ciridin ve biniciliğin bu denli önem gördüğü Sivas, dünyanın ilk Savaş Atları Müzesi'ne de sahiptir. Ata, biniciliğe ve savaş aletlerine dair tarihin her döneminden örneklerin sunulduğu, 20'den fazla at cinsinin birebir ölçülerle canlandırıldığı müzede atı Küheylan'la Fatih Sultan Mehmet, atı Ferhan ile Sultan II. Abdülhamid ve atı Sakarya ile Mustafa Kemal Atatürk'ün de heykelleri vardır. Müzenin bulunduğu Hamidiye Millet Bahçesi'nde milli bayramlarda, 29 Mayıs Fetih Şöleni vesilesiyle atlı okçuluk, binicilik, atlı cirit gösterileri düzenlenmekte; binicilik deneyimi yaşamak isteyenler için ise uygun sahalar bulunmaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Dünyanın ilk Savaş Atları Müzesi'nin Sivas'ta olduğunu biliyor muydunuz?

Bunu biliyor muydunuz?

"Sihirbaz" lakaplı Halis Karataş'ın, 1996'da atı Bold Pilot ile kırdığı pist rekorunun hala kırılamadığını biliyor muydunuz?

Binicilik deyince Sivaslı jokey Halis Karataş'ı (1972) anmadan geçmeyelim. Yarış hayatı boyunca Türkiye'de en çok yarış kazanan jokeylerden olan Karataş'a halk, "Sihirbaz" lakabı takmıştır. Bold Pilot isimli atıyla özdeşleşen jokey, 1996'da düzenlenen Gazi Koşusu'nda pist rekoru kırarak tarihe geçmiştir. Halis Karataş'ın hayatını ve atını konu alan Bizim İçin Şampiyon (2018) isimli bir film vardır.

Görsel 10.21: Halis Karataş ve atı Bold Pilot (URL 2)



10.5.2. Güreş

Güreş iki kişinin, birbirlerini mağlup etmesine dayanan; "çelme, çalış" anlamlarında kullanılan bir spor türüdür. Yağlı güreş, karakucak, aba güreşi gibi çeşitleri; serbest stil ve Grekо-Romen stil olarak adlandırılan oyun şekilleri vardır. Kapalı alanlarda bir minder üzerinde yapıldığı gibi çimenlik ve toprak zemin üzerinde yapılması daha yaygındır. Eski dönemlerde güreş bir savaşın kazanılmasında ya da kaybedilmesinde de belirleyici bir yöntem olmuştur (URL 3). Toplu bir müsabaka düzenlenmesinden ise iki pehlivanın güreştirilmesi neticesinde kazanan pehlivan tarafının galip, diğer grubun mağlup olması esasına göre hareket edilmiştir.

Sivas, güreş alanında şampiyon olan sporcuları ile nam salmıştır. Bu başarı silsilesinin temeli, Sivas Valiliği'nin 1938 yılında Sivas Halkevi ile işbirliği yaparak ilçe ve köylerdeki güreşçilerin Spor Kulübü kapsamında koordineli olarak çalışmalarına imkân vermesine dayanır. Sivas'ta

Bunu biliyor muydunuz?

55 yılı aşkındır her sene ağustos ayı içerisinde "Doğanşar Ahmet Ayık Türkiye Büyükler Karakucak Güreş Şampiyonası" düzenlenmektedir. Takviminize not edin, ziyarete gelin.

1968 yılında Dikim-İş Güreş İhtisas Kulübü adıyla kurulan ilk güreş kulübü, bu sporun profesyonelleşmesinde ve eğitimli güreşçilerin yetişmesine anlamlı katkı sunmuştur.

Görsel 10.22: Sivas Halkevi güreşçileri (Sivas Şehir Müzesi)



Görsel 10.23: Ahmet Ayık (Sivas Şehir Müzesi)



Ahmet Ayık, Hamza Yerlikaya ve Taha Akgül dünya ve Avrupa şampiyonlukları ile adlarını duyurmuş Sivaslı başlıca güreşçilerdir. Güreş, Sivas genelinde düzenlenen festival ve şenliklerde bir yarışma türü olarak yer alırken, çeşitli eğitim merkezleri ve spor salonlarında da eğitimi verilen bir spor dalı olarak rağbet görmektedir.

Ahmet Ayık (1938) pehlivan bir dedenin torunudur. 1 olimpiyat, 2 dünya, 2 Avrupa, 10 Türkiye şampiyonluğunun yanı sıra uluslararası birçok turnuvada altın ve gümüş madalyalar kazanmıştır. 1970 yılında sporcu olarak kariyerini noktalamış ancak yeni güreşçilerin yetişmesi için çalışmalarına devam etmektedir. 1964 yılında başlayarak geleneksel hale gelen Doğanşar Karakucak Güreşleri, 1994 'ten beri "Geleneksel Doğanşar Ahmet Ayık Karakucak Güreşleri" adıyla düzenlenmektedir.

Hamza Yerlikaya (1976) aslen Sivaslı olup İstanbul'da doğmuştur. Babası eski bir güreşçi olarak onu bu spora yönlendirir. Henüz 17 yaşında iken büyükler kategorisinde yarışmış ve dünya şampiyonu olarak Dünya Güreş Federasyonu (FILA) tarafından 'Asrın Güreşçisi' unvanına layık görülmüştür. Devlet üstün hizmet madalyası sahibidir. Hamza Yerlikaya'nın iki olimpiyat, üç dünya, sekiz Avrupa şampiyonluğu ve birçok ikinciliği vardır. Yerlikaya rakibin belden aşağısına temasın tamamen yasak olduğu Greko-Romen stilde güreşmektedir.

Taha Akgül (1990) serbest stil güreşte yarışmalara katılan ve bu alanda en çok şampiyonluk yaşayan güreşçi olarak rekora sahiptir. Bir olimpiyat, üç dünya ve 11 Avrupa şampiyonluğunun yanı sıra altın, gümüş ve bronz kategorilerde otuzu aşkın madalya kazanmıştır. Türkiye Güreş Federasyonu başkanı olarak son yıllarda çocuklar ve gençler arasında düzenlenen güreş turnuvalarına Sivas'ın ev sahipliği yapmasını sağlamıştır. Bu isimler haricinde Ali Özdemir, Arif Kama, Aydın Polatçı, Fevzi Şeker, Mehmet Demir, Nurettin Karagöz, Sebahattin Öztürk ve Servet Aydemir uluslararası düzeyde şampiyonluklar ve ödüller almış Sivaslı güreşçilerdir.

Bunu biliyor muydunuz?

"Asrın Güreşçisi" unvanına sahip 2 olimpiyat, 3 dünya, 8 Avrupa şampiyonluğu bulunan Hamza Yerlikaya'nın aslen Sivaslı olduğunu biliyor muydunuz?

10.5.3. Geleneksel Okçuluk

Okçuluk belli bir mesafeden hedefi vurmaya dayalı olan bir spor dalıdır. Geleneksel Türk Okçuluğu UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine Türkiye adına 2019 yılında kaydedilmiştir. Bu sebeple son yıllarda okçuluğa ülke genelinde yoğun bir ilgi duyulmaktadır. Örgün ve yaygın öğretim kurumları içerisinde her öğrencinin bir kere deneyimlemesi sağlanan okçuluk, Sivas'ta Ferhan Geleneksel Ata Sporları Merkezi başta olmak üzere birçok spor tesisinde ve okullarda icra edilebilmektedir.



Görsel 10.24: Geleneksel Türk Okçuluk Şampiyonası, Sivas, 09.08.2025 (URL 4)

Sivas'ta sporun her dalına uygun spor tesisinin varlığı, Sivas'ın ulusal çaptaki pek çok yarışmaya ev sahipliği yapmasına imkân vermektedir. 2024, 2025 yıllarında güreş, okçuluk, atlı cirit dallarındaki ulusal ve bölgesel turnuvalar Sivas'ta düzenlenmiştir.

KAYNAKÇA

Kurt, Y. vd. (2025). Sivas'ta Sporun İzleri: Bibliyografik Bir İnceleme, Sivas Cumhuriyet University Journal of Sport Sciences, 6(1): 26-33.

URL 1: Gül, M. (2025). https://encyclopedia.worldethnosport.org/spor-detay/cirit

URL 2: https://www.tjk.org/TR/map/News/Data/13174

URL 3: Güreşin Tarihçesi, Türkiye Güreş Federasyonu, https://tgf.tr/2949-2/#

URL 4: "Geleneksel Türk Okçuluk Şampiyonası Sivas'ta Başladı (09.08.2025 tarihli haber)", https://www.haberler.com/spor/geleneksel-turk-okculuk-sampiyonasi-sivas-ta-basladi-18930428-haberi/



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10-5. BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas Halk Oyunları

Erdoğan ÖNDER [1]

[1] Öğretim Görevlisi
Şarkışla Aşık Veysel Meslek Yüksek Okulu
Pazarlama ve Reklamcılık
Halkla İlişkiler ve Tanıtım Bölümü
erdoganonder@cumhuriyet.edu.tr
ORCI İD:0000-0002-5627-6443

Sivas
Halk Oyunları

10.6.1. Sivas Halk Oyunlarıyla İlgili Kavramlar

Halay Çekmek: Oyuncuların usta oyuncu yönetiminde ve müzik eşliğinde herhangi bir oyunun hareket – figürlerini yapması, uygulamaya geçirmesidir.

Halaya Durma: Halaya kalkmak, halay tutmak yörede halay çekmek için dizilmek, halay çekmeye hazır hale gelmek anlamında kullanılır (Demirsipahi, 1975, 231).

Halay Başı: Halayı yönetmek üzere ekibin sağ başında yer alan ve elinde mendil bulunan (Demirsipahi, a.g.e.), yörede çeşitli halaylarda nam salmış, usta, deneyimli oyuncudur.

Baş Altı: Halay dizisinde ekip başının yanında yer alan kişidir (Kaya, 2011, s.30).

Orta Direk veya Ortanca: Halay dizisinin tam ortasında yer alan oyuncudur. Görevi sahne veya oyun alanına ekibin uygun biçimde yerleşmesini sağlamaktır.

Ekip Sonu veya Poççik: Halay dizisinin en sonunda bulunan, elinde mendil olan oyuncuya denir.

El Tutmak: Halay çeken bireylerin el ele tutuşmasıdır. Sivas yöresinde küçük parmaklardan (serçe parmak) el ele tutuşmak ve parmakları birbiri arasına geçirerek taraklamak yaygındır.

El Bırakmak: Halay dizisinde birbirine tutunmalı halde bulunan oyuncuların ellerini serbest bırakması, tutunmayı çözmesidir.

Çökmek, Çömelmek: Bir halay dizisinde yer alan oyuncuların ya da bir oyuncunun, oyunun temel figürlerinden birisi olan "baldır ve kalçanın birleşimiyle ayak parmakları veya pençesi" (Çakır, 1992, s.62) üzerinde çökmesidir. Kalçayı yere koymadan, "yere eğilme, ayakları bükerek oturma" (Kesten, 2013, 142).

El Vurma: Ellerin avuç içlerinin birbirine temas ettirilmesidir. Sivas halaylarının bir kısmında avuç içlerinin ses çıkarmadan birbirine temas etmesi söz konusudur. Buna Sivas yöresinde "avuç sıvazlama" adı da verilir. Halayların bazılarında ise "şak" diye ses çıkaracak biçimde ellerin birbirine temas ettirilmesini ifade eder.

Yanlama: Sivas yöresinde hem bir halay adı hem de özellikle erkek halaylarındaki bir bölümü işaret eder. Halaycıların birbirlerine omuz hizasından yaslanmaları, birbirlerine destek vermeleri anlamında kullanılır.

Yeldirme: Sivas halaylarında hoplatma öncesinde müzik ve halayın hızlanmaya başlamasıdır.

Hoplatma: Halaylarda hem müzik ritminin hem de hareketlerin hızlanarak doruk noktasına çıkmasıdır.

Zahma: Halayların canlı, seri ve müzikli bölümüne verilen addır. Özellikle türkülü oyunlarda, türkünün söylenmediği, davul zurna veya diğer çalgıların devreye girdiği bölümdür (And, 1989, s. 115. Kaya, 2011, s.29).

10.6.2. Sivas Halaylarının Özellikleri

1. Sivas yöresindeki oyunların çoğunluğu halay türündedir. Ancak, Karadeniz bölgesine yakın ilçelerde horon, Doğu Anadolu bölgesine yakın ilçelerde ise bar özelliklerine rastlamak mümkündür. Yine Sivas yöresinde oynanan semah türü oyunlar da hayli fazladır. Semahların mahiyeti ve törensel özellikleri farklıdır.

2. Sivas halayları, oyuncuların birbirine bağlanarak yürüttükleri, yani el ele, kol kola, omuz omuza tutunarak oynadıkları oyunlardandır.

3. Sivas erkek halaylarının bazıları ağırlama, yanlama, yeldirme ve hoplatma olmak üzere dört bölümden oluşur. Yörede iki ve üç bölümlük oyunlar da vardır.

4. Sivas'ta erkeklerle kadınlar farklı bir ortam veya dizide halay çeker. Karma dizi sadece, aile içi toplantı ve eğlencelerde görülür.

5. Sivas halayları genellikle davul – zurna eşliğinde oynanır. Ancak özel mekânlarda ince sazlarla da oynandığı görülür. Sivas oyunları açık mekân halaylarıdır. Mevsim koşullarına bağlı olarak kapalı alanlarda da oynanır.

7. Sivas halaylarında ekip başı, baş altı, orta direk ve ekip sonu gibi unvanlar bulunur.

8. Sivas halaylarında estetik hareketler, uyum ve coşku önemlidir. Erkek halaylarında mertlik, yiğitlik, cesaret, atılganlık, şefkat gibi özellikler; kadınlarda zarafet, ağır başlılık, güler yüzlülük ve fedakârlık ön plana çıkar. El, yüz, ayak ve beden estetiği önemlidir.

9. Sivas halaylarında, daire, yarım daire (hilal), iç içe daire, düz çizgi, karşılıklı çizgi gibi sahne formları kullanılır.

10. Sivas halayları topluluk oyunları olduğundan en az üç kişiyle oynanır. Üst sınır net değildir.

11. Sivas halaylarında ekip başı ve ekip sonundaki oyuncuların elinde mendil bulunur.

12. Sivas yöresinde hem çalgı eşliğinde hem de sözlü – türkülü çekilen halaylar vardır.

13. Sivas halayları da tıpkı diğer yöre halayları ve diğer oyun türlerinde olduğu gibi kültürü toplumsal olayları ve özellikleri yansıtır.



Görsel 10.25: Sivas halay ekibi giyim kuşamından bir görünüm

10.6.3. Erkek ve Kadın Halayları Arasındaki Farklılıklar

Türk halk oyunları üzerinde kapsamlı araştırmalar yapan Gazimihal'e (1999, s. 194) göre Sivas yöresinde erkek hareketleri (figür) ile kadın hareketleri arasında bir takım farklılıklar vardır:

- Sivas yöresi kadın halaylarında tef eşliğinde türkü söyleyerek oynamak, oldukça yaygındır; erkeklerin tef eşliğinde halay çektiğine ender rastlanır.

- Kadınlar ellerinde bulunan mendilleri dürülü şekilde kullanırken; erkekler mendili havada kılıç gibi sallayıp, komut verme, işaret etme ve coşkuyu yansıtmak için kullanır.

- Kadınların kollarını omuz hizasını aşmayacak biçimde öne doğru, göğüs hizasında tutmalarına karşın, erkeklerin daima sağa ve sola doğru kollarını açarak oynadıkları görülür.

- Kadınlarda diz vurma figürüne pek rastlanmazken, erkek halaylarında bu figüre daha sık rastlanır.

- Kadınların halaydaki yürüyüş biçimi daha kısa adımlarla olur; erkeklerde daha geniş adımlarla yürümek esastır (And, 1974, s. 166). Kadın halaylarında figürler yürür pozisyonda sergilenirken, erkek oyunlarında daha ağır ve durağan bir biçimde gerçekleştirilir.



Görsel 10.26: Sivas yöresindeki kız ve erkek giysilerinin birlikte görünümü

10.6.4. Sivas Halaylarından Bazılarının Ortaya Çıkış Hikâyeleri ve Temel Hareketler

10.6.4.1. Abdurrahman Halayı:

Sivas'ın tüm ilçelerinde çekilen oldukça eski bir halaydır. Erkekler tarafından oynanır. Halayın ortaya çıkışı, hikâyesi hakkında değişik görüşler vardır.

Bu görüşlerden birisine göre Sivas'ın eski kabadayılarından birisi halayı icat edip kendi adını vermiştir (İvgin,1990, s.40. Şenol, 2013, s. 14). Kimilerine göre ise bu halay bizzat Abdurrahman tarafından icat edilmeyip, halayı büyük bir coşku ve heyecanla oynadığı için izleyiciler tarafından ona ithaf edilmiştir (Gazimihal, 1991, s. 9). Abdurrahman halayı tarihin derinliklerinde yer alan korkunç bir mücadelenin tüm aşamalarını figürlerle yansıtır.
Bir görüşe göre, kaçakçılık ve eşkıyalık yapan Abdurrahman, bir eğlence sırasında güvenlik güçleri tarafından sıkıştırılır, bir süre çatıştıktan sonra arkadaşlarıyla birlikte kaçar ve kurtulur. Bu kurtuluşu kutlamak için eğlence tertip eder ve halayın figürlerini icra eder.

İkinci görüşe göre, tütün kaçakçılığı ve eşkıyalık yapan Abdurrahman, müfreze tarafından bir yerde kıstırılır. Uzun bir çatışma sonrasında müfrezeyi dağıtır. Daha sonra bir şenlik düzenler. Bu şenlikte müfrezeyle yaptığı çatışmada sergilediği hareketleri, müzik eşliğinde oynar. Zaman içerisinde güvenlik güçlerine teslim olur. Halk, çatışmayı anlatan bu halayı benimser ve normal hayatına dönen Abdurrahman'ın adıyla anmaya başlar (Şenol, 2013, s. 14).

Bu halay, ağırlama, silah atma, yürütme, sinme ve hoplatma gibi temel figürlerden oluşur. Oyun yavaş hareketlerle başlar, giderek sertleşir. Oyuncular birbirlerine dikleşir, karşılıklı oynama, el bırakma, elleri kuvvetli biçimde vurma, ayakları yere sertçe vurma, silah atmayı temsil eden hareketler, oyunculardan bazılarının yere yatması, diğerlerinin yere yatanların göğüslerine basarak zafer kazanma edasıyla hareket etmeleri ve nihayetinde hoplatma bölümüyle tamamlandığı görülür ((Sarısözen, 1941, s.100 - 103). Halayda davul - zurna temel çalgı olarak kullanılır. Son zamanlarda ince sazlar eşliğinde de oynandığı saptanmıştır.

10.6.4.2. Ağırlama Halayı veya Düz Halay:

Sivas'ın her bölgesinde erkekler tarafından çekilen baş halaylardan birisidir. Ortaya çıkışıyla ilgili çeşitli rivayetler olsa da, en yaygın biçimde bilinen ve anlatılan hikâye açlık ve kıtlık dönemine ait olanıdır.

Buna göre, tarihi tam olarak bilinmeyen bir dönemde ülkede ve Sivas'ta kıtlık yaşanır. Halkın önemli bir kısmı bu kıtlıktan etkilenir, güçsüz kalır, hareketlerinde bir yavaşlama, bir ağırlaşma görülür. Oyunun ağırlama bölümü bu durumu yansıtır. Toplumda varlıklı, zengin aileler bu duruma kayıtsız kalamaz; zayıf ve güçsüz düşen halka yardım etmeye çalışır. Halayın "yanlama" bölümünün, zengin kişilerin fakirlere desteğini yansıttığına inanılır. Yapılan yardımlara halk çok sevinir, canlanarak oynamaya, hoplayıp, zıplamaya başlar. Halayın yeldirme veya tek ayak bölümüyle hoplatma kısmı bu sevinç ve coşkuyu ifade eder (Kaya, 2011, s.36).

Başka bir anlatıya göre ise halayın ortaya çıkışı, vergi memurlarının köyleri gezerek, devletin ve zenginlerin yardımlarını dağıtmaları, halkın buna sevinmesiyle ilgilidir. Halayın başlangıç narası "şahna" adı verilen devlet görevlisinin halkı toplayıp durumu açıklamasını ifade eder. Yürüyüşler halkın ortalık yerde toplanmasını, yanlama veya sıktırma kısmı ihtiyaç sahiplerinin güçsüzlüğünü, sonraki adım ve hareketler ihtiyaçların giderilme durumunu ve nihayetinde halkın sevinç ve coşkusunu anlatır (Şenol, 2013, s.16). Ağırlama halayı ya da düz halay (Sarısözen,

1932, s.13), ağırlama, yanlama (sıktırma) yeldirme (tek ayak) ve hoplatma olmak üzere dört bölümden oluşur. Hareketler oldukça tartımlı, ahenkli ve estetik bir yapıya sahiptir. Davul ve zurna eşliğinde oynanır.



Görsel 10.27: Çifte minare eşliğinde Ağırlama halayının yanlama bölümünden bir kesit

10.6.4.3. Arabacı Halayı:

Bazı kaynaklarda kadın halayı olarak da geçer. Şarkışla, Gemerek, Altınyayla, Kangal, Gürün ilçeleri ve köylerinde erkekler tarafından oynanır.

Halayın, tarıma dayalı üretimin yoğun olduğu ve teknolojinin, makineleşmenin henüz gelişmediği dönemlerde, temel taşıma aracı olarak kullanılan "Kağnı Arabası"nın çıkardığı sese benzer bir melodiyle oynanmaya başlandığı sanılmaktadır. Anlatıya göre Şarkışla köylerinde harman zamanı bitip, halkın rahata kavuştuğu sonbaharda (güz mevsimi), çiftçilerin bolluk ve bereketi kutlamak için düzenledikleri bir şenlikte, kağnı arabasının ağır yük taşırken çıkardığı ses ve arabayı yöneten kişilerin hareketlerini yansıtmak için icat edilmiştir (Önder, 2001, s. 98). Halay davul ve zurna eşliğinde oynanmakta; ağırlama, yeldirme ve hoplatma olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır.

10.6.4.4. Çekirge Halayı:

Çekirge denen hayvanın hareketlerini taklit eden bir halaydır. Şarkışla, Yıldızeli, Gemerek, Hafik dolaylarında oynanan bir oyundur. Hem erkekler hem de kadınlar tarafından oynanır. Oyuncu sayısı en az dört kişi olmak zorundadır. Oyun, kadınların ellerini göğüs hizasında küçük parmaklarla bağlayarak, erkeklerin omuzdan tutunarak başlar. Ağırlama ve hoplatma olmak üzere iki bölümden oluşur. Oyuncular sağlı – sollu eşleşir ve her adımda sağdaki ve soldaki oyuncuya dönerek, dizlerini karşılıklı dokundururlar. Birebir eşleşme kuralına dayandığı için oyuncu sayısın ikinin katlarına göre oluşması gerekir. Önce eller bağlı ve yavaş hareket edilir, zamanla oyun hızlanır. Bir süre sonra eller bırakılarak, oyuncular sağındaki ve solundaki oyuncularla tek ellerini ses çıkaracak şekilde bir birlerine karşılıklı olarak vururlar. Daire formunda oynanır. Oyuncular dağıldığı veya oyuncu sayısı üçe düştüğünde müzik durur ve oyun da sona erer.

Anlatılanlara göre 93 harbi yıllarında Sivas köylerinden birisine (Hüyük köyü) çekirge akın etmiş; etrafa zarar verdiği gözlenmiştir. Bu oyun çekirgenin yürüyüşüne, hareketlerine benzetilerek, icat edilmiştir. Genellikle ekinler biçilip harman kaldırılacağı zamanlarda oynanırdı. Köy halkı ellerine teneke alarak, davul çalarak, çekirgeleri "hellemek" (uçurmak), kovmak için çeşitli figürler sergilemeye çalışır. Hayvan taklidine dayanan bir oyundur. (Gazimihal, 1961, s. 2524). Hem çalgı hem de türkü eşliğinde oynanır.

10.6.4.5. İş Halayı (Köylü Halayı):

Günlük hayatı yansıtan bir oyundur. Erkekler ve kadınlar tarafından oynanır. Ancak, kadınların oynadıkları "İş Halayı" daha yaygındır. Kimi kaynaklarda "Köylü Halayı" (Sarısözen, 1996, s. 44), "Türk Halayı"(Attila,1942, s.13), "Kürt Halayı" (Kaya, 2011, s.43) gibi adlarla da ifade edildiği görülür.

Halay, oyuncuların arka arkaya sıralanıp, başları öne eğik, elleri yanlara yapıştırılarak müziğin ritmine uygun şekilde yürümeleriyle başlar. Bu hareketler yoksulluğun, çaresizliğin ve acıyla kıvranışın ifadesidir. Orta Anadolu'nun birçok köyünde bu hal ve davranışları tanımlamak için "siftinme" tabiri kullanılır. "Siftinme", yetersizliği, acziyeti, sıkıntıyı ve sorunu dışa vurma olarak tanımlanır (Yönetken, 2006, s.65).

İkinci aşamada oyuncular ellerini göğüs üzerinde çapraz biçimde bağlayıp, kafalarını yukarıya dikerek, gökyüzüne bakarak, kolları sıvazlayarak yalvarışta bulunurlar. Devamında eller göğüsten ayrılır ve çepik çalmaya (el çırpma, alkış tutma) başlanır. Bu durum bir sevincin, yapılan duanın kabul edildiğinin bir tezahürü olarak yorumlanır. Sonra oyuncular ritmik bir şekilde yavaşça çömelmeye başlar. Un eleme, hamur yoğurma, yumak yapma, yumağı açma, onu pişirme figürleri sergilenir.
Oyunun devamında halaycılar ayağa kalkıp yalvarış hareketlerini sergileyip tekrar el vurarak çömelme figürüne geçer. Bu defa yün tarama, eğirme, çamaşır yıkama, yani giyim kuşam için gerekli hazırlığı yaparak, "karnı tok, sırtı pek" bir hayat yaşama arzusunu ortaya koyarlar (Attila, 1942, s. 13).

Oyuncular üçüncü kez ayağa kalkıp tekrar yalvarış pozisyonunu alıp sonra arka arkaya sıralanarak yere çömelip, yıkanma, taranma, süslenme davranışlarının arkasından, oyunun hoplatma bölümüne geçilir. Bu bölümde müzik hızlanır, oyuncuların coşku ve sevinci en üst noktaya çıkar.

İş halayının yokluktan varlığa, kıtlıktan zenginlik veya hoşluğa kavuşmayı ifade ettiği söylenebilir. Sivas'ın merkezinde ve tüm ilçelerinde oynanır. Davul zurna eşliğinde veya ince sazlarla oynanan bir oyundur.

10.6.4.6. Kabak Halayı:

Kabak halayı, adını kabak bitkisinden almıştır. Bu bitkinin ekiminden hasadına kadar yapılan tüm işlemleri konu edinmiştir.
Halayın hikâyesine göre, Sivas'a gelip yerleşen ve kabak bitkisi yetiştiren dilsiz (akraz) birisinin, kabağın nasıl yetiştirildiğini, beden diliyle anlatmasından doğmuştur. Kabak bitkisiyle ilk kez karşılaşan yöre halkı, bu bitkinin ne olduğunu nasıl ekilip yetiştirildiğini dilsize sorarlar. Dilsiz, el kol hareketleriyle, jest ve mimiklerle yani beden diliyle (lisan-ı hal) anlatmaya başlar. Bu hareketler yöre halkı tarafından taklit edilir ve zamanla halaya dönüşür (Şenol, 2013, s. 176).
Erkekler tarafından oynan bir halaydır. Ağırlama, yeldirme ve hoplatma olmak üzere üç bölümü vardır. Ağırlama bölümünde sırayla toprağı eşme, kabağı dikme, toprağı sıkıştırma figürleri gerçekleştirilir. Devamında kavgayı yansıtan figürler yapılır. Yani oyuncular birbirlerinin yanağına acıtmayacak şekilde vurmaya başlar. Arkasından yine birbirlerinin yanağından öperek barışma hareketleri sergilenir. Son

aşamada hızlanan müziğin temposuna uyarak, yeldirme ve hoplatma bölümleri oynanır.
Bu halay, Sivas merkez ve Yıldızeli, Zara, Şarkışla, Hafik, Ulaş, Kangal ilçelerinde sevilerek ve coşkuyla oynanır. Temel çalgı olarak davul ve zurna kullanılır.

10.6.4.7. Karamuk Halayı:

Adını "Karamuk" bitkisinden aldığı söylenir. Karamuk, bodur ve dikenli bir bitkidir. Hem meyvesi hem de yaprakları yenir. Meyvesi mayhoş (hafif ekşi), pirinç tanesinden daha küçük, siyah veya mor renkli, yöre halkı tarafından çeşitli hastalıkların tedavisinde şifa niyetiyle kullanılan bir bitkidir.

Bir köy ağasının kızıyla ağanın sürülerini otlatan çobanın aşkından doğduğuna inanılmaktadır. Çoban, ağa kızına âşık olur; ancak bir türlü aşkını sevdiğine ve ağasına açıklayamaz. Bir yaz günü ağanın kızı köyün diğer genç kızlarıyla birlikte karamuk toplamaya gider. Aynı bölgede çoban kaval çalarak hayvanları otlatmaktadır. Ağanın kızı kaval sesini duyunca sesin geldiği yöne bakar ve karamuğun dikeni eline batar. Bunu fark eden çoban, hem sevdasını bildirmek hem de duyduğu üzüntüyü dile getirmek için türkü söylemeye başlar. Çobanın söylediği türküye kayıtsız kalamayan ağa kızı da çobana sevdalı olduğunu bakışları, hal ve hareketleriyle açığa vurur. Bundan cesaret alan çoban gider kızı babasından ister ve alır. Düğün dernek kurulur. Karamuk türküsü söylenerek, karamuk bitkisinin rüzgârla öne arkaya eğilme hareketini temsil eden diz kırma, öne doğru yaslanıp geri doğrulma hareketleriyle halay çekilir (Şenol, 2013, s. 182).



Görsel 10.28: Kız halay ekibinin Kongre Müzesinin tören alanındaki gösterisinden bir kare

10.6.4.8. Kargın (Garkın - Garhın) Halayı:

Bu halayın ortaya çıkışına ilişkin görüşlerden birisine göre, oyun Kargın Köyüne dayanmaktadır(Kaya, 2011, s. 45).

Diğer bir görüşe göre ise halayın "kargın" kelimesinin anlamıyla bir ilişkisi olduğu yönündedir. "Gargın", kelime anlamı olarak, suyun tıkanması veya bir yüzeye çarpmasıyla yolundan geri dönmesidir (Toparlı, 2019, s. 170). Ayrıca "Kargın" Anadolu'da taşkın, çeşitli metinlerde sıkışık, girdap anlamlarında da kullanılmıştır (Gazimihal, 1997, s. 71). Derleme Sözlüğü'ne (1975, s. 2659-2660) göre de "Kargın, kargun" kelimesi, suların çoğalması, çoğalarak yatağından taşması, suyun kabarması veya kar ve buzların erimesiyle oluşmuş coşkun su demektir. Halayın oynanışına ve figürlerine bakıldığında, oyuncuların önce ileriye ve sonra geriye doğru hareket etmesi, suyun bir yüzeye çarpıp dönmesini, özellikle hoplatma bölümünde oyuncuların içi içe halka oluşturup sonra halkayı genişletmesi, suyun çağlamasını andırmaktadır.

Kargın halayı konusunda ilk makale ve derleme çalışması M. Sarısözen (1942) tarafından yapılmıştır. Bu makalede verilen bilgilere göre halay ağırlama, sıktırma ve hoplatma olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. Erkekler tarafından oynanır. En az üç oyuncuyla başlar, oyuncuların üst sınırı yoktur. Davul ve zurna eşliğinde sergilenir. Başta Sivas merkez olmak üzere, birçok ilçede bilinir ve oynanır.

10.6.4.9. Kızık Halayı:

"Zevkli hamleleri ve nefis yaylanışlı figürleriyle başka toplu oyunlar arasında seçkin bir yer" (Sarısözen, 1942, s.16) tutan önemli bir halaydır. Davul – zurna eşliğinde erkekler tarafından oynanır. Kadınlar tarafından oynanan şekli ve türküsü yoktur. Ağırlama, yanlama ve hoplatma olmak üzere üç bölümden oluşur. Yıldızeli, Şarkışla, Gemerek ve Altınyayla (Tonus) ilçelerinde yaygındır.

Halay sağa yürüyüşle başlar, figür bitiminde geriye dönüp diz bükerek küçük adımlarla yürüme davranışı, arkasından tekrar sağa yürüyüşle devam eder. Halayda hem sağ hem de sol ayak-

lar üzerinde gerçekleştirilen yaylanma (Gazimihal, 1997, s.106) hareketleri oldukça dikkat çekicidir. Hoplatmasındaki serilik, çökmelerdeki sertlik, el vurmalardaki canlılık, oyuna ayrı bir hava katar.

Kızık, Türk boyunun adıdır. Kızık köyünden çıkıp çevreye yayıldığı söylenir. Kelime olarak "öfkeli, sert, kırıcı" (Kesten, 2013, s. 273) anlamlarına gelmektedir. Halay figürlerinde oyuncuların ileriye - geriye gidip gelmesi, dönüşlerinin ve çömelip kalkmaların sert olması, oyunun kızgınlığı yansıttığı yönünde yorumlanmasına da neden olmuştur. Hoplatma bölümündeki diz vuruşları (Sarısözen, 1942, s. 18) da öfkeli birisinin ruh halini yansıtmaktadır. En az üç kişiyle ve yarım daire, daire formunda oynanır. El ele tutunarak başlar, el bırakma, elleri birbirine vurma, çömelip kalkma ve yeniden bağlanma düzeninde yürütülür.

10.6.4.10. Koç Halayı:

Koç halayı adını küçükbaş hayvanlardan, erkek davardan almıştır. Dolayısıyla hayvan taklitli oyunlar arasında sayılır. Özellikle yörede "koç karımı - koç katımı" denilen zamanlarda oynandığı vurgulanmaktadır (Gazimhal, 1960, s. 2061). Koç katımı, güz döneminde, Ekim sonu ve Kasım aylarında damızlık koçların çeşitli renklerle süslenerek, dualar eşliğinde koyun sürüsüne katılması törenine denir. Bu törenle bolluk, bereket, sağlıklı ve çokça kuzulama (koyunların doğurması) için dilekte bulunulur. Bir anlamda mevsimlik bayram olarak değerlendirilebilir.
Erkek ve kadınların beraber oynadıkları bir halaydır. Sivas, Şarkışla, Gemerek, Altınyayla ilçeleri ve köylerinde oynanır. "Halay dizisinin sağ kanadını kadınlar, sol kanadını erkekler tutar"(Gazimihal, 1960). Kadınlarla erkeklerin birleşme noktasında yaşlılar yer alır. Genellikle açık alanda (harman, çayır, boş arazi) oynanır. Bu nedenle düz sıra halinde çekilen bir halaydır. Çoğunlukla türkülü oynanır. Türkü bitiminde davul-zurna devreye girer. Bu bölüm türkülü bölüme göre daha hızlı ve sert hareketlerle oynanır. Anlaşılacağı gibi halay ağırlama ve hoplatma olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır.

10.6.4.11. Madımak Halayı:

Madımak, Sivas'ın merkezi, tüm ilçeleri ve köylerinde çok iyi tanınan bir bitki türüdür. Dolayısıyla, bu bitkinin toplanışını yansıtan bir oyundur. Türküsü vardır. Madımak türküsünün Sivas, Şarkışla ve Hafik varyantları bulunmaktadır. Genellikle kadınlar tarafından oynanır. Türkü bitiminde devreye davul zurna girer. Ayrıca ince sazlar eşliğinde de oynanır.

Madımak, yörede Nisan ve Mayıs aylarında "küçük yöresel bıçaklar marifetiyle toplanır", ayıklanır, yıkanır, dövülür ve yemek yapmaya hazır hale getirilir. Çiğ tüketildiği gibi pişirilerek çeşitli yemekleri yapılır. Bu yemekler arasında madımak çorbası, madımak pilavı ve madımak kavurması sayılabilir. Ayrıca madımak, sağlık ve tedavi amacıyla da yörede sıkça kullanılmaktadır (Üçer, 1973, s. 3-4).

Halayın figürleri madımağın toplanmasını temsil eder. Oyuncuların eğilmesi, yere çömelmesi, ellerinde bıçak varmış gibi madımağı bir eliyle tutup, diğer eliyle kestikten sonra eteğinin veya önlüğünün içine atması, sonra doğrulup bir süre gezinmesi ve tekrar çömelerek madımağı toplaması şeklinde sergilenir. Bir süre sonra hoplatmaya geçilir.

10.6.4.12. Sin Sin (Yumruk) Oyunu:

"Sin Sin" Türkiye'nin değişik bölgelerinde oynanan bir oyundur. Sivas merkez, Gürün, Şarkışla, Yıldızeli, Kangal, Zara, Suşehri, Koyulhisar gibi ilçelerde, özellikle kına gecelerinde ve gelin alma törenlerinde erkeklerce davul – zurna eşliğinde oynanır. Derleme Sözlüğü'nde (1978, s.3644) "Sinsin", geceleri yakılan ateş çevresinde halkın toplanıp oynadığı bir oyun olarak geçer. Önce ortaya bir kişi çıkar, meydanda yiğitçe dolaşır. Orada bulunanlardan bir başkası meydana atılarak, ilk oyuncunun koluna veya baldırına vurmaya çalışır (And, 1974, s. 159). İlk oyuncu tek ayak üzerinde dönerek ve diğer ayağını, kolunu kalkan yaparak bu hamleyi savuşturmaya çalışır. Yumruğu yediği anda meydanı boşaltır, ikinci oyuncu meydanda dolaşmaya başlar. Başka bir oyuncu devreye girerek meydanı kapmak için diğerine vurmaya çabalar. Özellikle gençler tarafından topluca oynanır (Ülkütaşır, 1941, s. 223). Oyuncuların birbirlerine bağlan-

ması söz konusu değildir. Ancak oyunun sonuna doğru oyuncular serçe parmaklardan tutuşur ve çalgıcıları da aralarına alarak basit figürlerle oyun bitirirler.
Kimi zaman kız tarafının erkekleriyle erkek tarafının erkekleri arasında bir güç mücadelesi şeklinde yürütülür. Oyun iyice kızıştığında ve ortam gerilmeye başladığında orada bulunan yaşlılar kavga çıkmaması için devreye girip oyunu sonlandırır.
"Bu oyun o kadar milli ve mahallidir ki kol kuvvetine güvenemeyen, vurulacak yumruğu sert adalesiyle kaçmadan karşılayamayan bu oyuna iştirak edemez."(Dranz, 1937, s.3) Sinsin oyunu, bir güç gösterisi, bir kuvvet ve direnç uygulama, karşılama, dayanıklılık içerir.

10.6.4.13. Sivas Halayı (Çekin Halay Dizilsin):

Sivas halayı, yörenin en zengin ezgili ve en fazla figürü olan bir oyunudur. Halayın ağırlama bölümü 4x4, yanlama bölümü 10x8, yeldirme bölümü 2x4 ve hoplatma bölümü de 2x4 vuruştan oluşur (Kaya, 2011, s. 54).

Sivas halayı türkülüdür. Oyunun ağırlama bölümü "Çekin halay düzülsün, Ele gözler süzülsün, Halaya girmeyenin, Vurun boynu büzülsün" kıtasıyla başlar ve oynanır.

Yanlama bölümü, "Sabahtan bizim pınara, İki gelin üç kız gelmiş, Cıvıl cıvıl söyleşirler, Kuğul kuğul ötüşürler, Birisinin adı Fatma, Kız kaşların çatma çatma, Aman şafak erken atma, Aman horoz erken ötme" sözleri eşliğinde oynanır.

Halayın devamında ise "Keçi vurdum bayıra, Kımır kımır yayıla, Senden bana fayda yok, Mevlam beni kayıra" sözleriyle birlikte hoplatma bölümü oynanır. Her bir parçanın müzikleri son derece özgün (otantik) ve her bir bölüm mantıklı bir tonda oluşmuştur. Her bölüm, oyun, figür ve anlam bakımından birbirinden ayrıdır; çoklukta birlik özelliğini yansıtır (Yönetken, 2006, s. 61).

Sivas halayı, hem erkekler hem de kadınlar tarafından oynanır. Oyuncu sayısı en az üç kişiyle başlar ama üst sınır katılımcıların sayısına göre değişir. Sivas halayında davul zurna kullanılır. Ancak, ince sazlarla oynandığı da görülür. Hatta son dönemlerde az da olsa orkestra eşliğinde

oynandığına da rastlanmaktadır. Türkülü bir halay olmasına karşın, oynanırken türküsünün oyuncular tarafından söylenmediği, sadece çalgılar eşliğinde oynandığı görülmektedir.

Buraya kadar Sivas'ta oynanan bazı halaylar hakkında bilgi verilmiştir. Sivas halayları bu kadar az değildir. Yaklaşık 100 civarında adları bilinen ve birçoğu aktif şekilde sergilenen halaydan söz edilmektedir. Ayrıca sözlü oynanan halaylar da eklenince sayı hayli artmaktadır. Kapsamın sınırlı olması nedeniyle diğer halaylar hakkında bilgi verilememiştir.



Görsel 10.29: Hükümet meydanındaki Valilik binası önündeki kutlama programından bir görsel

10.6.5. Sivas Halk Oyunları Giysileri

Aslında halk oyunlarına özgü giyim kuşam yerine yöresel ve geleneksel giyim kuşamdan söz etmek daha doğrudur.

10.6.5.1. Erkek Giysileri

Fes: Erkekler başlarına fes veya terlik takarlar. Bu bir zorunluluk değildir. Terlik veya fesin "çetik" adı verilen yazma veya örtüyle sarılıp bağlandığı görülür (Acar, 2005, s. 99).

İşlik veya Gömlek: Halaycılar sırtlarına "işlik" adı verilen bir tür gömlek giyerler. İnce, beyaz ipekten veya ketenden yapılmış "işlik", yakasız ve omuzdan düğmelidir. Uzun kollu olup, kol ağzı düğmeyle iliklenir.

Yelek: Gömleğin üzerine yakası "U" harfini andırır şekilde kesilmiş yelek giyilmektedir. Son zamanlarda "V" harfini andırır şekilde kesimli yeleklerin de giyildiği gözlenmektedir. Yelekler genellikle siyah veya lacivert renktedir.

Zıvga veya Zıpka - Şalvar: Bir tür pantolondur. Arkadan veya kalçadan büzmeli, siyah veya lacivert renkli, paçaları dar, uçkur denilen bir iple bele bağlanan bir giysidir. Zıvgada kemer kullanılmaz.

Şal: Bel bölgesine karışık renklerden oluşan ve sıkı dokunmuş, yöreye özgü (özellikle Gürün Şalı) bir şal bağlanır. Bu hem bel bölgesinin sağlığını korumak hem de diğer giysilerin bütünlüğünü sağlamak için önemlidir.

Yemeni: Erkek halaycıların ayağında, deriden yapılmış, altı kösele, ön ucu yukarıya kıvrımlı, üzeri "tırnaklı" bir ayakkabı bulunur. Yemeninin içine yöreye özgü, koyun tüyünden yapılan iple örülmüş beyaz veya renkli, nakışlı dokuma çorap giyilmektedir.

Gümüş Köstek: Köstekli saat adı da verilmektedir. Gümüş zincirle bağlanmış saat, göğüs bölgesine dikilmiş veya çatal iğne (filkete) ile tutturulur; diğer ucundaki saat yeleğin cebine konulur.

Pazubent: Sivas'ın bazı yerlerinde rastlanan, ne amaçla takıldığı tam olarak bilinmeyen, kola takılan bir aksesuardır. Genellikle gümüşten yapılmış ve işlemeli nakışlı bir takıdır.



Görsel 10.30: Sivas Kalesinde Abdurrahman halayının silah atma figürünü sergileyen ekip

10.6.5.2. Kadın Giysileri

Fes ve Alınlık: İlçe ve köyler arasında farklılıklar olsa da kadınların başlarına, ön kısmı sıra altınlarla süslenmiş fes giydikleri görülür. Fes üzerine çeşitli renk ve desenlerle bezenmiş, kenarları oyalı veya pullarla süslenmiş ve değişik şekillerde bağlanan yazma örtülür.

Üç Etek – Peşli: Bel bölgesinden aşağıya doğru ikisi önde biri arkada olmak üzere üç parçadan oluşan bir giysidir. Üç eteğin kolları yaka bölgesi ve etek bölgesi nakışlıdır. Üç etek topuklara kadar uzanır. Kol uçları genellikle yırtmaçlı veya daha geniş dikilmiştir.

Köynek – Fistan: Basma türündeki bir kumaştan yapılan bu giysi, dik yakasıyla dikkati çeker. Uzun kollu, kalçaya kadar inen bir görünümü vardır.

Cepken: Üç etek ve köynek üzerine simli, desenli kolları uzun ön bölgesi iliklenebilen kadife kumaştan yapılmış cepken giyilir.

Şal – Gümüş Kemer: Kadın giyim kuşamında bel bölgesine uçları püsküllü, çok renkli, tercihen el dokuması kalın şal bağlanır. Kimi ilçe ve köylerde şal yerine aynalı, işlemeli ve kıymetli gümüş kemer takıldığı gözlenir.

Tuzluk: Her yerde olmasa da bazı yerleşim alanlarında tuzluk adı verilen, renkli yün ipleriyle elde örülmüş, aksesuar giyilir.

Şalvar: Genellikle renkli ve ipek kumaştan yapılmış, oldukça geniş, belden aşağıya giyilen, ayak bileklerine kadar uzanan bir giysidir. Beli ve alt uçları dar, büzgülü veya lastiklidir.

Aynalı – Nakışlı Çorap: Ayağa yünden veya orlon ipten örülmüş, desenli, renkli, kalın ve uzun boğazlı çorap giyilir.

Çarık – Yemeni: Çorap üzerine deriden yapılmış, özerine desenler verilmiş, bağlanabilen ayakkabı niyetine çarık giyilir. Yemenini tabanı köseleden, üst kısmı deriden yapılmıştır.



Görsel 10.31: Sivas Kalesinde kız halay ekibinin yöresel giysilerle poz vermesi

10.6.6. Sivas Halk Oyunlarında Kullanılan Çalgılar

Davul: Ustaları tarafından yapılan tarihsel ve kültürel bir öneme sahip olan davul, Sivas halk oyunlarına eşlik eden en yaygın çalgıdır. Kasnak, deri, deri çemberi, askı ve davul ipi, çomak ve çıbıktan (ince çubuk) oluşur.

Zurna: Davulun yol arkadaşı, yanık namelerin nefesi, üflemeli çalgıların belki de en zahmetlisi, avurt şişiren, zurnacı düşüren ağaçtan yapılmış bir çalgı aletidir.

Kaba, orta ve küçük (cüra) olmak üzere üç çeşidi vardır. Sivas yöresinde kaba (büyük boy) orta boy zurna kullanılır. Erik, şimşir, armut, kızılcık, ıhlamur, ceviz vb ağaçlardan yapılır. Delikli, üflemeli bir çalgıdır. Kargacık, kamış ve avurtluk denilen parçalardan oluşur.

İnce Sazlar: Sivas yöresinde davul – zurna dışında, "ince sazlar" da kullanılmaktadır. Genellikle Saz, Darbuka, Klarnet, Keman, Cümbüş, Ud ve Def gibi müzik aletlerinden oluşmaktadır. Son dönemlerde ise orkestranın da bazı halaylara eşlik ettiğine şahit olunmaktadır.

Not: Görseller Ahmet KARABABA ve Erdoğan ÖNDER arşivinden alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Acar, İ. Hakkı, 2005, "Sivas Köylerinde Erkek Giyim Kuşamı", Hayat Ağacı Dergisi, Sivas Hizmet Vakfı Yay., Sayı: 1(Kış), Sivas.
- Acar, İ. Hakkı – YÖNAL, Yücel, 2009, Sivas Yöresinde Giyim Kuşam, Zara Haber Yay., İstanbul.
- And, Metin, 1964, Türk Köylü Dansları, İzlem Yay., İstanbul.
- And, M. 1974, Oyun ve Bügü, İş Bankası Kültür Yay., İstanbul.
- Ataman, S. Yaver, 1975, 100 Türk Halk Oyunu, Yapı Kredi Bankası Yay., İstanbul.
- Attila, Osman, 1942, "Sönmeyen Çıra", Ülkü Milli Kültür Dergisi, Cilt: 1, Sayı: 12, İstanbul.
- Ay, Göktan, 1990, Folklora Giriş, İTÜ Yay., İstanbul.
- Baykurt, Şerif, 1976, Türkiye'de Folklor, Kalite Matb., Ankara.
- Çakır, Ahmet, 1992, "Türk Halk Oyunlarının Temel Figürleri", IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara.
- Çavaz, Ali – Hacıbekiroğlu, M. Erol, 2011, Türk Halk Dansları 1, Gençlik ve Spor Bakanlığı Yay., Ankara.
- Demirsipahi, Cemil, 1975, Türk Halk Oyunları, Türkiye İş Bankası Kültür Yay., Ankara.
- Derleme Sözlüğü VIII, 1975, TDK Yay., Ankara.
- Doğan, İsa – Şenol, Ahmet, 2020, Halk Oyunlarının Anlatımı Üzerine, Berikan Yay., Ankara.
- Dranz, Faik, 1937, "Çelebiler Köyünde", Ortayayla Dergisi, Sivas Halk Evi Yay., No: 6-7, Sivas.
- Ekmekçioğlu, İ, - Bekar, C. – Kaplan, M., 2001, Türk Halk Oyunları, Esin Yay., İstanbul.
- Gazimihal, Mahmut R., 1960, "Koç Halayı", Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Cil: 6, Sayı: 126, İstanbul.
- Gazimihal, Mahmut R., 1961, "Hayvan Taklit Edici Oyunlar", Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Cilt: 7, Sayı: 147, İstanbul.
- Gazimihal, Mahmut R., 1991, Türk Halk Oyunları Kataloğu, Hazırlayan: Nail Tan, Kültür Bakanlığı Yay., Cilt: I, Ankara.
- Gazimihal, Mahmut R., 1999, Türk Halk Oyunları Kataloğu, Hazırlayan: Nail Tan – Ahmet Çakır), Kültür Bakanlığı Yay., Cilt: III, Ankara.
- Gözaydın, Nevzat, 2006, Türk Halk Oyunları Antolojisi, ASIA Kültür Danışmanlık Yay., İstanbul.
- İvgin, Hayrettin, 1990, "Sivas Halk Oyunları", Kültür ve Sanat Dergisi 6, (Sivas Özel Sayısı), İş Bankası Yay., Ankara.
- Karakeçili, Fethi, 1999, "Türk Halk Oyunlarının İşlevleri", Motif Dergisi, Motif Halk Oyunları Eğitimi Derneği Yay., Sayı: 19, İstanbul.
- Kaya, Doğan, 2011, Sivas Halk Oyunları, Halk Oyuncuları, Davul ve Zurna Sanatçıları, Vilayet Yay., Sivas.
- Kaya, Mustafa, 2016, Türk Halk Oyunları Fiziksel – Zihinsel Boyutları, Ürün Yay., Ankara.
- Kaya, Rıfat, 1949 Sivas Doğumlu, Müzisyen, Türk Halk Müziği A Sınıfı Değerlendirme Üyesi, 03. 11. 2020 Tarihli Görüşme, Sivas.
- Keappler, Adrienne, 2003, Dans, Çev: Fatma K. Fay, Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar, Milli Folklor Yay., Ankara.
- Kesten, Fikret, 2013, Sivas Sözlüğü, Buruciye Yay., Sivas.
- Oğultürk, Halil, 1976, "Belgeler Işığı Altında Zeybek Oyunları Yöre Tür ve Giyim Kuşamları", Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Cilt: 17, Sayı: 327, İstanbul.
- Önder, Erdoğan, 2001, "Sivas Halayları", Revak Dergisi, Sivas Vakıflar Bölge Müd. Yay., Sivas.
- Önder, Erdoğan, 2001, ""Folklor Sosyolojisi Açısından Sivas Halayları", Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi, Sayı: 10 (Ayrı Basım), Sivas.
- Önder, Erdoğan, 2021, "Sivas Halaylarından Örnek Çözümlemelerle Türk Halk Oyunlarının İnsan Gelişimi, Eğitimi ve Sağlığına Katkıları", Hayat Ağacı Dergisi, Sayı: 42 (Güz), Sivas.
- Özen, Kutlu, "Koç Katımı", kutluozen.com., 12 Eylül 2025 tarihinde alınmıştır.
- Sarıözen, Muzaffer, 1932, "Sivas Halayları", Sivas Halk Şairleri Bayramı, Kamil Matb. Tıpkı Basım Sivas Valiliği İl Kültür ve Turizm Müd. Yay., Hazırlayan: Kadir Pürlü, Sivas.
- Sarıözen, Muzaffer, 1941, "Halk Rakslarımızdan Halaylar", Ülkü Milli Kültür Dergisi, Halk Evleri Yay., Cilt: 17, Sayı: 98, Ankara.
- Sarıözen, Muzaffer, 1941, "Sivas'ın Abdurrahman Halayı", Ülkü Milli Kültür Dergisi, Halk Evleri Yay., Yeni Seri, Cilt: 1, Sayı: 1, Ankara.
- Sarıözen, Muzaffer, 1942, "Sivas Oyunlarından Kızık Halayı", Ülkü Dergisi, (Yeni Seri) Cilt: 1, Sayı: 12, Ankara.
- Sarıözen, Muzaffer, "Köy Toplu Oyunlarından Garkın Halayı", Ülkü Milli Kültür Dergisi, (Yeni Seri), Sayı: 30, Ankara.
- Sarıözen, Muzaffer, 1996, "Köylü Halayı Hakkında", Türkiye'de İlk Halk Oyunları Semineri, Yayına Haz: Şerif Baykurt, Yapı Kredi Yay., İstanbul.
- Sümbül, Muzaffer, 1997, "Halk Oyunlarının İşlevleri", Folklor ve Edebiyat, Etnoloji, Halkbilim, Antropoloji Dergisi, Sayı: 11, Ankara.
- Şenol, Ahmet, 1997, Türk Halk Oyunları Terimleri Sözlüğü, Ankara.
- Şenol, Ahmet, 2013, Türk Halk Kültürü ve Etnografya Terimleri Sözlüğü, Özel Matb., Ankara.
- Taner, Nuri, 1982, "Halk Oyunlarımızdaki Haykırmalar ve Diğer Coşkulu Sesler", Türk Folkloru Dergisi, Cilt: 4, Sayı: 40, İstanbul.
- Tanyol, Cahit, 1996, "Türk Kültüründe Oyunun Yeri", Türkiye'de İlk Halk Oyunları Semineri, Hazırlayan: Şerif Baykurt, Yapı Kredi Yay., İstanbul.
- Toparlı, Recep, 2019, Sivas Sözlüğü, Sivas Valiliği Yay., 1000 Temel Eser, Sivas.
- Üçer, Müjgan, 1973, "Madımak", Sivas Folkloru Dergisi, Sayı: 5, Sivas.
- Ülkütaşır, M. Şakir, 1941, "Sin Sin Oyunu", Halk Bilgisi Haberleri, Halk Evleri Yay., İstanbul.
- Yönetken, Halil Bedi, 2006, Derleme Notları, I. Kitap, Sun Yay., Ankara.



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10-6. BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas'ın Türk Halk Müziği Kültürü İçerisindeki Yeri ve Hikâyeleşen Türküleri

Umut YAYMAK [1]

[1] Dr. Öğr. Üyesi
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Türk Müziği Devlet Konservatuvarı
Türk Müziği Bölümü
Türk Halk Müziği
umutyaymak@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0001-6701-1132

Dr. Öğr. Üyesi Umut YAYMAK

Sivas'ın Türk Halk Müziği Kültürü İçerisindeki Yeri ve Hikâyeleşen Türküleri

10.7.1. Sivas'ın Türk Halk Müziği Kültürü İçerisindeki Yeri

Türk Halk Müziği, halk edebiyatı geleneğinin devamı olarak ortaya çıkan; ait olduğu toplumun ozanları, âşıkları veya sanatçılarının çeşitli olaylar karşısında hissettiği duyguların kendine has melodi ve sözel unsurlarla anlatıldığı geleneksel bir müzik türüdür. Anadolu'nun kadim seslerinin yankılandığı türküleri ve halkın varoluş şifrelerinin gizlendiği bu gelenek, yüzyıllar boyu Anadolu'da ve Türk'ün ayak bastığı coğrafyalarda otantik varlığını sürdürmeye devam etmektedir. Halk müziği, sözel ve melodik unsurları bütünleştirerek toplumsal olayları, önemli kişileri, kahramanlık hikâyelerini ve günlük yaşamı eserlerine taşır. Anonim ve geleneksel bir yapıya sahip olması, onu diğer müzik türlerinden ayırır ve tarihî, sosyal ve kültürel araştırmalar için önemli bir kaynak hâline getirir. Bu yönüyle halk müziği, geçmişten günümüze toplumsal belleğin ve kültürel kimliğin korunmasında merkezi bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda, halk müziği geleneğinin önemli kesişim noktalarından biri olan Sivas, hem ozan ve âşık kültürü hem de repertuvar çeşitliliği açısından halk müziği geleneğinin kültürel bir mozaiği konumundadır. Öyle ki Sivas yöresine ait türküler, farklı etnik grupların müzikal etkilerini barındırmakta; zengin melodik yapılar ve yöresel ritmik kalıplarla işlenmiş bir yapıya sahiptir. Bu çalışmada, Sivas'ın halk müziği kültürü; ozanları ve âşıkları, repertuvara kazandırdığı türküleri, sosyal ve sanatsal alanlarda gerçekleştirilen faaliyetleri ile halk müziğine yön veren kişi ve kurumlar bağlamında incelenmiştir. Ayrıca zaman içinde yaşanan toplumsal olaylar sonucu hikâyeleştirilen türküler ele alınarak, Sivas'ın kültürel ve müzikal değerleri bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmiştir.

10.7.2. Sivas'ın Müzik Kültürü

Müzik kültürü, "insanlığın hayatı boyunca meydana getirdiği, maddi ve manevi olgular esasında şekillendirdiği, geliştirdiği ve aktardığı müzikal ürünlerin tümü" şeklinde ifade edilmektedir (Nacakcı, 2015, s. 28). Her toplumun kendine özgü müzik kültürü, kuşaktan kuşağa aktarılan bir süreç olarak varlığını sürdürmektedir. Sivas'ın sahip olduğu müzik kültürü incelendiğinde, TRT Türk Halk Müziği repertuvarının önemli bir bölümünü oluşturan türkü, halay ve oyun havası gibi türlerin yanı sıra; festivaller, âşıklık geleneği, herfene geceleri, düğünler ile şehrin sosyal-kültürel yaşamına yönelik yürütülen Türk Halk Müziği (THM), Türk Sanat Müziği (TSM) ve farklı müzik türlerine ait koro ve toplulukların varlığı dikkat çekmektedir. Türk Halk Müziği ile özdeşleşen ve âşıklık geleneğinin varlığını sürdürdüğü Sivas merkez ve ilçelerine ait müziklerde farklı yöresel müzik etkilerinin izleri bulunmaktadır. Örneğin, şehre yakın konumda bulunan Zara ilçesine ait türkülerin çeşitli bölge müzikleriyle benzer özellikler taşıdığı görülmektedir. Zaralı Halil'in "Ezim ezim eziliyor yüreğim" adlı eseri Diyarbakır yöresi müziklerini çağrıştırırken; "Kiremit bacaları" isimli türküsü Karadeniz, "Sabah güneşi doğmuş" adlı eseri ise Azeri müzik motiflerini yansıtmaktadır. Benzer şekilde, Şarkışla yöresi türkülerinin Afyonkarahisar ve Yozgat türküleriyle; Divriği ilçesi türkülerinin ise Malatya yöresi müzikleriyle benzerlik taşıdığı görülmektedir. Yıldızeli ve Kangal türkülerinin ise Pir Sultan Abdal, Âşık Ruhsati, Muhlis Akarsu ve Ali Kızıltuğ gibi önemli âşık ve ozanların etkisi altında şekillendiği ifade edilebilir. Sivas, her ilçesi farklı çalgı çeşitliliğine sahip bir şehirdir. Özellikle düğün ve festival gibi eğlencelerde davul–zurna geleneğinin yanında klarnet, keman ve kanun gibi ince sazlar da kullanılmaktadır. Bazı durumlarda davul–zurna eşliğinde oynanan halk oyunları, kadınlar tarafından ince sazlarla da icra edilmektedir.

Müzik kültürü açısından zengin bir mirasa sahip olan Sivas'ta yalnızca Türk müziği alanında çalışmalara odaklanılmamış; son

dönemlerde müzik alanında eğitimlerin verildiği güzel sanatlar lisesi, üniversite bünyesindeki müzik öğretmenliği bölümü, konservatuvar ve belediye bünyesinde kurulmuş oda müziği orkestraları ile Batı müziği toplulukları da şehrin müzik kültürünün önemli bileşenleri hâline gelmiştir. Bu bağlamda, Sivas yöresine ait müzik kültürünün Türk Halk Müziği ekseninde; Türk Sanat Müziği ve Batı müziği çalışmalarının katkısıyla kültürel çeşitliliğe sahip olduğu, geleneksel ve evrensel müzik anlayışını birleştirerek kültürel değerleri koruyan bir perspektifle temsil edildiği söylenebilir. Sivas, dinî musiki açısından da farklı bir konumda yer almaktadır. Bu konuda Dağdeviren (2021), yaptığı çalışmada müzik kültürü ürünlerinin dergâh ve tekkelerden hafıza aktarımı yoluyla günümüze ulaştığını; cem ayinleri kapsamında icra edilen deyiş ve semahların yöresel motifler barındırdığını ve ülkemiz müzik kültürü açısından önem taşıdığını belirtmiştir. Ayrıca Sivas yöresi inanç müziği etnolojisinin önemli eserlerinden olan, sözleri Şemsi Sivasî'ye atfedilen "Ya Hannan" ilahisinin yalnızca Sivas'ta icra edildiğini vurgulamıştır.

10.7.3. Sivas'ın Halk Müziği Geleneği

Bu bölümde, yöreye özgü halk müziğinin karakteristik özellikleri, halk müziği alanında gerçekleştirilen sosyal ve kültürel faaliyetler, yörede kullanılan çalgıların yapısal ve işlevsel nitelikleri ile yörenin halk müziği kültürünün oluşumuna ve gelişimine katkı sağlayan kişi, kurum ve kuruluşlar ele alınmıştır.

10.7.3.1. Sivas'ta Halk Müziği

Sivas, İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan ve sahip olduğu coğrafi konum nedeniyle sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan birçok yöre ile etkileşimde bulunan önemli bir kültür şehridir. Şehrin kültürel zenginliği, geçmişte birçok medeniyete ev sahipliği yapması ve tarihi İpek Yolu gibi önemli ticaret yollarının üzerinde konumlanmasından kaynaklanmaktadır. Toplumsal yaşamın teknolojik gelişmelerle hareketlenmesi, Sivas yöresi müzik kültürünün şekillenmesine ve farklı kültürel değerlerle etkileşimine önemli katkılar sağlamıştır. Şehrin köklü gelenek ve göreneklerı, farklı etnik gruplardan oluşan toplumsal yapısı, türküleri, ozanları, âşıkları, sanatçıları, halk oyunları, festivalleri, köy seyirlik oyunları ve yöreye özgü "Herfene" geceleri gibi zengin kültürel unsurlar, Sivas'ı diğer yöreler arasında ayrı bir konuma taşımıştır.

Anadolu kültür mirasına katkılarıyla Sivas, kadim geleneği ve farklı etnik gruplardan oluşan toplumsal yapısıyla zamanla bulunduğu coğrafyanın bir "kültür mozaiği" haline gelmiştir. Bu zengin kültürel ortamda müzik kültürü de önemli bir yer tutmaktadır. Sivas'ın coğrafi konumu, yörenin farklı bölgelerle sosyal ve kültürel etkileşimde bulunmasına olanak sağlamış, bu da yöre müzik kültürünün zenginleşmesine ve farklı yöre müziklerinin halk tarafından benimsenmesine yol açmıştır. TRT Türk Halk Müziği repertuarı incelendiğinde, Sivas yöresi türkülerinin sayı ve tür çeşitliliği açısından diğer yörelere göre daha zengin olduğu görülmektedir.

Müzikal özellikleri açısından Sivas türkülerinde genellikle "Hüseyni, Uşşak ve Hicaz" makam dizileri kullanılmakta, ancak yörede "Âşık makamı" olarak bilinen Hüseyni dizisi ile yazılmış türkülerin daha yoğun olduğu gözlemlenmektedir.

Bunun yanı sıra, sayıca az da olsa Çargâh, Arazbar, Buselik, Karcığar ve Rast makamlarından oluşan türkülerin de yer aldığı görülmektedir. Ritmik açıdan ise Sivas türkülerinde iki ve dört zamanlı ana usuller yoğun olarak görülmekte, buna ek olarak beş, altı, yedi zamanlı bileşik ve 10, 12, 15 zamanlı karma usullere sahip eserler de bulunmaktadır.

10.7.3.2. Sivas Yöresi Halk Müziğinde Kullanılan Çalgılar

Sivas Türk halk müziği, yöresel kimliğin ve kültürel belleğin korunmasında önemli bir rol oynayan çeşitli çalgıların bir arada kullanıldığı önemli merkezlerdendir. Bu gelenek içerisinde çalgılar, yalnızca müzikal icranın bir unsuru değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal hafızanın da belirleyici öğeleri arasındadır. Sivas'a özgü ezgilerin melodik yapısı, ritmik karakteri ve tavır özellikleri, büyük ölçüde yörede kullanılan çalgıların ses olanakları ve icra biçimleriyle şekillenmiş ve bu bağlamda şehrin kültürel dokusunu yansıtan türkülerinde kullanılan çalgılar arasında bağlama, kemane, kaval, zurna, keman, kanun, darbuka, tambur gibi enstrümanlar önemli yer tutmaktadır.

Görsel 10.32: Sivas halk müziğinde kullanılan en yaygın çalgılar



Kabak Kemane



Bağlama



Davul/Zurna

10.7.3.3. Sivas'ta Halk Müziği Alanında Gerçekleştirilen Etkinlikler

Şehrin binlerce yıllık gelenek ve göreneklerinin tanıtılması ve yaşatılması amacıyla yılın belli dönemlerinde çeşitli kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşları tarafından sosyal ve kültürel etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinliklerde yöreye özgü kültürel değerler giysiler, yiyecekler ve folklorik unsurlar, türküler ve konserler eşliğinde kendini göstermektedir. Bu etkinliklerden en önemlileri şehrin kültürel belleğini en iyi yansıtan yediden yetmişe tüm halkın bir araya gelmesini sağlayan sosyal ve kültürel etkinlikler olmuştur. Yörede her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen etkinliklerden en önemlileri şu şekilde sıralanmaktadır;

Âşıklar Bayramı: Sivas yöresi, Türk halk müziğinin geleneksel değerlerinden olan Âşıklık geleneğinin yaşatılması ve sürdürülebilmesi adına önemli bir yere sahiptir. Anadolu'nun kültürel hafızasına ek olarak kültürel çe-

şitlilik ve zenginliğinin de önemli bir ifadesi olan Âşıklık geleneğini; geçmişin yaşanmışlıklarında biçimlenmiş, şiiri, müziği ve hikâye anlatımının birarada olduğu çok yönlü bir sanat olarak niteleyebiliriz. İlki 5-7 Kasım 1931 tarihlerinde "Sivas Halk şairleri "adıyla düzenlenen Âşıklar bayramı o tarihlerde Milli Eğitim müdürlüğü görevinde bulunan Ahmet Kutsi TECER koordinesinde gerçekleştirilmiştir. Üç gün süren etkinlik ülkemizde gerçekleştirilen ilk Âşıklar bayramı olma özelliğini de taşımaktadır. Muzaffer SARISÖZEN ve arkadaşlarının kurduğu "Halk Şairlerini Koruma Derneği" tarafından organize edilen etkinlik ülkenin birçok aşığının bir araya gelmesine de vesile olmuştur. Kuşkusuz bu etkinliğin en önemli kazanımı 20. yy. Âşık Edebiyatı ve Âşık müziğinin en önde gelen isimlerinden birisi olan Âşık Veysel ŞATIROĞLU' nu kültürümüze kazandırması olmuştur.

Veysel, gönül gözüyle Sivas'ın Şarkışla Sivri alan köyünden dünyaya verdiği mesajlarla 20. yy. Âşıklık geleneğinin en önemli temsilcisi olmuş yerli ve yabancı birçok kişinin müzik felsefesinin şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Veysel, kendine özgü çalma ve söyleme tekniği ile bağlamada " Veysel Düzeni" olarak bilinen akort sistemine de adını vermiştir" (Karakuş, 2022, s. 31). Günümüzde yöre âşıkları, gelenekten gelen tarihsel sorumluğun bilinciyle Âşıklık geleneğini yaşatmaya çalıştıkları bu kapsamda düğün, festival, köy odası ve halk konserleri gibi çeşitli etkinliklerde görev alarak geleneğin genç kuşaklara tanıtımı ve sürdürülebilmesi adına faaliyetlerini sürdürmektedirler.



Halk şairleri Bayramına katışan aşıklardan
[Sağdan birinci sıra : Aşık Veysel, Revani, Süzani, Aşık Süleyman, Karslı Mehmet, Hikâyeci Ağa Dayı,
İkinci sıra : Aşık Müştak, Yarım Ali, Talibi, Yusuf, San'atı, Aşık Ali.]

Görsel 10.33: İlk Âşıklar Bayramı

Herfene Geceleri: Şehrin kültürel yaşamının önemli parçası olan genellikle yemekli toplantılar şeklinde yapılan etkinlik, Sivas yöresine has bay ve bayanların ayrı ayrı bir araya geldikleri, güncel konuların ve sorunların konuşulup fikir alışverişinde bulunulduğu, yardımlaşmaların yapıldığı, fıkra ve masalların anlatılarak çeşitli seyirlik oyunların oynandığı, halayların çekildiği ve türküler seslendirilerek tamamlanan sosyal ve kültürel etkinliklerdir. (Karaöngel,2022,s. 173). Sivas halk kültüründe toplumsal kaynaşmanın, yardımlaşmanın ve dayanışmanın önemli örneklerinden olan "Herfene Kültürü" günümüzde kış geceleri, ramazan akşamlarında ve köy odalarında varlığını sürdürmektedir.



Görsel 10.34: Sivas Herfene Geceleri

Festivaller: Şehrin geleneksel değerlerinin tanıtılıp, birlik ve beraberliğin yaşatıldığı etkinliklerin başında gelen festivaller yöreye özgü gelenek ve göreneklerin ulusal ve uluslararası alanlarda sergilendiği önemli etkinliklerdir. Yörede her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen "Sivas Zara Bal festivali", "Gardaşlık festivali", "Sivas Zara Şerefiye Kültür ve Sanat festivali" ve "Sivas Uluslararası Film festivali" şehrin önde gelen etkinlikleri arasındadır.



Görsel 10.35: Gardaşlık Festivali (Dünya Sivaslılar Günü)

Halk Oyunları: Halk oyunları, sözsüz iletişim aracı olarak kültürel kimliği yansıtan ve toplumsal değerleri aktaran önemli sanatsal faaliyetlerdir. Sivas yöresine ait halk oyunları, düğün, asker uğurlaması, eğlence ve şenlik gibi etkinliklerde hem profesyonel ekipler hem de halk tarafından icra edilmektedir. Davul, zurna, keman, klarnet, cümbüş ve darbuka eşliğinde oynanan oyunlar, toplumsal birlik ve beraberliği pekiştirmekte olup bazı oyunlarında, sosyal yaşamda gerçekleşen olayları tiyatral şekilde simgeleyen figürlere de yer verildiği görülmektedir. Yörede öne çıkan halk oyunları arasında Sivas Halayı, Abdurrahman Halayı, Ağırlama, Hoş Bilezik ve Sallan Gel halaylarını sayabiliriz.



Görsel 10.36: Sivas halk oyunları

10.7.4. Sivas Halk Müziğine Yön Veren Kişi ve Kuruluşlar

Âşıklar ve Ozanlar diyarı olan Sivas; şehrin yerel yönetimi tarafından altı aylık bir süre zarfında büyük bir emekle akademisyenler ve sivil toplum kuruluşlarının katılımı ile aralarında uzman kişilerin de yer aldığı bir ekiple "Gelenekten Geleceğe Sivas'ta Müzik" adlı bir kitap hazırlanmıştır. Kitapta, kente ait âşık ve ozanlar geleneği, Türk halk müziği repertuarındaki türkü sayısı, yetiştirmiş olduğu nice değerleri ve müzik enstrümanı yapımı ve kurumsal anlamda faaliyet gösteren koro ve cemiyetlerinin çeşitliliğine ait bilgi ve belgelere yer verilerek 2021 yılında UNESCO başvurusu yapılmış ve yöre, Müzik şehri unvanı almaya hak kazanmıştır. Sivas, Türk Halk Müziği'nin gelişimi ve yaygınlaşması adına emek vermiş birçok değeri de halk müziği kültürüne kazandırmıştır. Bunlardan en önemlisi hiç kuşkusuz, Türk halk müziği kültürü ile özdeşleşen ve sadece Sivas yöresi türkü-

lerini değil birçok yöre türküsünü de TRT Türk Halk Müziği Repertuvarına kazandıran dönemin zorlu koşullarında binlerce eserin derlenip arşivlenmesinde önemli görevler üstlenen şef, öğretmen, müzikolog Muzaffer SARISÖZEN'dir. Ömrünü türkülerin derlenmesi yoluna adamış Sarısözen, aynı zamanda THM geleneğinin kurumsallaşmasının önemli adımlarından olan "Yurttan Sesler" topluluğunun da kurucusu olmuştur.

Gerek halk edebiyatı gerekse halk müziği alanında 16. yy.da Anadolu'da yaşamış Alevi- Bektaşi kültürünün derinliklerinde yer alan felsefesi ve sosyal anlayışı ile Türk edebiyatında derin izler bırakmış Pir Sultan Abdal'da Sivas halk müziği kültüründe önemli yere sahiptir. Pir Sultan sadece bir şair olarak değil aynı zamanda toplumsal bir lider bir düşünce insanı olarak ortaya koyduğu eserleri günümüzde birçok sanatçı tarafından icra edilmektedir. Yukarıda belirtilen isimlere ek olarak Sivas yöresi halk müziğinin gerek nazari açıdan incelenmesinde gerekse türkülerin derlenip seslendirilmesinde önemli hizmetleri olan kişilerde yer almaktadır. Yöre türkülerinin halk bilimi açısından incelenmesinde önemli çalışmaları bulunan Dr. Doğan Kaya, türkülerin derlenmesi, seslendirilmesi ve yörenin âşıklık geleneğinin yaşatılmasının önemli temsilcileri olan Muhlis Akarsu, Ali Kızıltuğ, Âşık Sefil Selimi ve ismini sayamadığımız nice âşıklar, ozanlar ve sanatçıları sayabiliriz.



Görsel 10.37: Muzaffer SARISÖZEN



Görsel 10.38 Pir Sultan ABDAL



Aşık Veysel Şatıroğlu



Görsel 10.39: Yurttan Sesler Korosu

10.7.5. Hikâyeleri ile Sivas Türküleri

Bu bölümde, yöre insanının sosyal ve toplumsal yaşamında karşılaştığı çeşitli olaylar sonucu hikâyeleşmiş türkülerine yer verilmiştir. Bu kapsamda yörenin toplumsal karakterinin gerek sözleri gerekse ezgilerinde hayat bulduğu ve dinleyicisinde duygusal ve kültürel etkiler bırakan türküleri ve hikâyeleri anlatılmıştır.

10.7.5.1. "Celal Oğlan" Ağıtına Ait Hikâye

Geleneksel Türk Halk müziği repertuarında önemli bir yeri olan "Celal Oğlan" türküsünün, farklı yörelerde dinlenen çeşitli hikâye varyantları mevcuttur. Araştırmalar ve repertuar kayıtları, türkünün Malatya/Arguvan yöresi ve Sivas-Kayseri yöresinde iki varyantının bulunduğunu göstermektedir.

• Malatya Arguvan Varyantı

Bu varyant, başlık parasını kazanmak için gurbete çıkan Celal'in hikâyesine odaklanır. Arguvan'ın bir köyünde yaşayan Celal, sevdiği kızla evlenebilmek için babasının istediği başlık parasını temin etmek üzere şehre gider. İnşaat işlerinde zorlu koşullar altında çalışırken köydeki nişanlısına "yakında geleceğim, düğün hazırlıklarını başlatın" diye haber yollar. Ancak yorgunluk ve hasret nedeniyle rahatsızlanan Celal, nişanlısına kavuşamadan hayatını kaybeder (Turhan ve diğerleri,2003). Celal'den önce ölüm haberi köyüne varmış ve bunun üzerine sevdiği kız; Dizeleri ile hissettiği acıyı dile getirmiştir.

• Sivas - Kayseri Varyantı (2)

Günümüzde Kayseri İli'ne bağlı olan Pınarbaşı İlçesi, 1865 iskânı sırasında Sivas İline bağlıydı. O zamanki adı da padişah Abdülaziz'in adından dolayı Sivas-ül Aziziye'ydi. Pınarbaşı, Gemerek, Şarkışla ve Gürün İlçeleri'nin çevrelediği Uzun Yaylanın kapısı da Pınarbaşı'ydı. Yaz gelince Çukurova'dan kalkan göçebe Türkmen Oymakları, Torosları ve Göksu'nu aşarak Sarız üzerinden Uzun Yayla'ya kadar yayılırdı. Sivas, Kilikya, Halep yolu da bu yörelerden geçerdi. Ağıda konu olan Celal Oğlan türküsü de bu yörelerde sıkça söylenirdi. Yine bu yörenin insanlarından olan araştırmacı yazar ve aynı zamanda ozan Ziya Doğan'a göre ağıt'ın öyküsü şöyledir: Celal Oğlan, Sivas'ın Şarkışla İlçesi'ne bağlı Deli İlyas Beldesi'nden "Hacı Mehmetler" lakaplı bir aileden Yusuf Ağa'nın oğludur. Günümüzde ise Altınyayla

İlçesi'ne bağlıdır. Celal Oğlan, kara bıyığı ve buğdaya çalan teniyle çevrede adı sıkça anılan bir delikanlıydı. Yörede böyle gürbüz ve yakışıklı gençlere eskiden "Kürt Güzeli" denildiğinden, Türkmen olmasına rağmen halk arasında "Kürt Celal" diye bilinirdi. Asıl adı Celal Kulmaç'tı. Celal, Döndü adlı bir kızla söz kesmişti. O yıllarda nişanlılık çoğu zaman birkaç seneyi bulur, gençler düğün masraflarını kendi alın terleriyle biriktirirdi.

Celal de bu sebeple Sivas Çimento Fabrikası'nda çalışmaya başlamış; gününü, kuru topraklı yatakhanelerde uzanıp daracık bir hayat sürerek, para denkleştirmeye adamıştı. 1948 sonbaharında, Celal ile Döndü nikâh işlemlerini tamamlamak için Şarkışla'ya gittiler. Resmî işleri hallettikten sonra yüzleri gülerek köyün yolunu tuttular. Dönüşte, yol kenarındaki buz gibi pınarda Celal bir anlık rahatlama isteğiyle yıkanıverdi. O gün hava serindi ama Celal bunun bir zararı olmayacağını düşünerek aldırmadı. Köye varana dek üşüme pek hissettirmedi kendini; fakat akşam olup da hava iyice ayazlaşınca Celal'in rengi soldu, titremeye başladı. O gece ateşi hızla yükseldi. Evde herkes kendi bildiği çareyi denedi ama Celal'in hâli gün be gün kötüye gidiyordu. Bir ara toparlanır gibi oldu; ateşi düştü, nefesi hafifledi. Döndü'nün içi umutla doldu. Celal de güçlükle gülümseyip "Daha iyiyim, merak etme" diyebildi. Ne var ki ertesi sabah yeniden ağırlaştı.

O zamanın şartlarında ağır zatüreden kurtulmak zordu; doktor, ilaç, bakım hiçbir şey yoktu. Gün doğarken Celal'in nefesi tükendi. Köy uzun süre sessiz kaldı; Döndü'nün feryadı günlerce dinmedi. O günden sonra Celal'in adı, "Kürt Celal" lakabıyla değil, yarım kalan sevdasıyla anılır oldu. Farklı rivayetlerle anlatılan "Celal oğlan" ağıtına yönelik hikâye varyantlarının ortak özelliklerini şu şekilde sıralayabiliriz;

-Ağıtlar; başlık parası, ayrılık, gurbet ve gençlerin evlenme süreçlerini vurgulayarak Sivas ve çevresindeki toplumsal normları yansıtmaktadır.

-Ağıt, sevda, hasret ve ölüm konularını işleyerek dinleyicide yoğun bir duygusal etki yaratmaktadır.

-Her varyant, yöresel kültürel farklılıkları ve öykü anlatımını aktarırken temel trajik tema (Celal'in genç yaşta ölümü) korunmuştur.

10.7.5.2.“Uğrunu Uğrunu Gelir Dereden (Bedir Türküsü)” Hikâyesi

Sivas’ın Şarkışla yöresinde ortaya çıkan ve halk arasında duygu yüklü hikâyelerle zenginleşen eserlerden biridir. Türkü, Şarkışlalı Ömer’in, çalıştığı evin kızı Bedriye’ye duyduğu aşkı ve bu aşkın toplum içindeki sosyal engeller nedeniyle yaşadığı trajediyi konu alır. Bedriye Hanım, yörede güzelliği ile tanınan ve ismi kısaltılarak “Bedir” şeklinde anılan bir ailenin kızıdır. Harman ve hasat dönemlerinde Ömer, Bedir’in ailesinin yanında “azap” olarak çalışmaktadır. Ömer’in Bedir’e olan duyguları derin ve içten olmakla birlikte, sosyal konum farkı ve dönemin geleneksel evlilik anlayışı nedeniyle açığa vurulamamaktadır. Bedir’in ailesi yaz aylarını Hasan Ali Yaylası’nda geçirmekte ve Ömer de işlerde yardımcı olarak yaylada bulunmaktadır. Bu yaylanın altında, zamanında bir kız çocuğunun yanması nedeniyle “Kız Yandı” adı verilen bir mevki yer almaktadır; türküde geçen mekân referansları, halkın mekânla duygu arasında kurduğu bağın göstergesidir. Bedir’in annesi Gürcü Hatun, Ömer’in kızına karşı beslediği duyguları sezer ve bu durumu hoş karşılamaz. Aynı zamanda Bedir’e, hali vakti yerinde bir ailenin oğlu olan Şevki de talip olmaktadır. Ailenin kararı doğrultusunda Bedir, Şevki ile evlendirilir. Düğün sırasında gelin ata bindirilip kalenin altından Hasan Ali Yaylası’na doğru götürülürken, Ömer ve arkadaşı Mehmet Işık, sevdiği kızın başka birine verilmiş olmasının hüznüyle düğün alayını izler. Ömer’in bu duygularını türkü yoluyla ifade etmesi, halk müziğinde bireysel duyguların toplumsal olaylar üzerinden işlendiğinin tipik bir örneğidir. Bir süre sonra Bedir’in eşi Şevki vefat eder ve Bedir dul kalır. Kocasının yasını tuttuktan sonra, Şarkışla’nın yerli ailelerinden Şükrü Bey ile ikinci evliliğini gerçekleştirir. Ömer ise hayatı boyunca bekâr kalır. Şarkışla/Kaleköy e ait olan türkünün sözleri Medine Köseoğlu’na ait olup İhsan ÖZTÜRK tarafından derlenmiştir.

Üğrünü üğrünü gelir dereden
Benlerini sayamadım kareden
Sevdiğimi bana yazsa yaradan
Şen ol yaylam şen ol Bedir geliyor

Şu dereden cıvıl cıvıl kuş gelir
Armağanlar dolu gider boş gelir
Sevda bilmeyene hayal düş gelir
Şen ol yaylam şen ol Bedir geliyor

Boğazında lira arnında altın
Bedir'i vermiyor şu Gürcü hatın
Param çok değil ki alayım satın
Şen ol yaylam şen ol Bedir geliyor
Çıkayıdım şu dağların üçünü
Ben ağladım yar yükledi göçünü
Efkarlıydım soramadım suçumu
Şen ol yaylam şen ol Bedir geliyor

Kaleye çıktım ki teli görünsün
Kara bağrım delik delik delinsin
Kötü Şevki sürüm sürüm sürünsün
Şen ol yaylam şen ol Bedir geliyor

Konak Boğazı'nda ardında yettim
Kızyandı'ya kadar beraber gettim
Bedir'i yaylaya emanet ettim
Şen ol yaylam şen ol Bedir geliyor

10.7.5.3.“Mihrali bey” Türküsüne Ait Hikâye

Sivas'ın Acıyurt Köyü'nden Beşir Sönmez ve Mihrali Bey'in torunları Nurettin Memilioğlu (1984), Turgut ve Mihrali Memilioğlu'nun anlatımlarına göre, Mihrali Bey Karapapak-Terekeme Türklerinden olup, Tiflis vilâyetinin Borçalı sancağına bağlı Darvas Köyü'nde yetişmiştir (Sönmez, 1980). Babası Memili, dedesi Allah Verdi'dir. Asil bir aileye mensup olan Memili, bir Acem kızı ile evlenmiş ve ondan Mehmet Ali; ikinci eşinden ise Mihrali Bey, İsa Bey, Mehmet Ali ve Ali Bey dünyaya gelmiştir. Ayrıca Huri ve Kezban adında iki kız çocuğu vardır. Mihrali, küçük yaşta ata binmeye ve silah kullanmaya başlamış; kısa

Görsel 10.29:

boylu, dolgun yapılı, kara yağız ve çevik bir kişilik olarak tanınmıştır. Genç yaşlardaki cesareti ve gözü pekliği, köy halkının dilinden düşmemiştir. On yedi yaşında babasını kaybeden Mihrali, babasının Müslüman mezarlığına gömülmesine izin verilmemesi üzerine derin bir üzüntü yaşar. Rüyasında babasının hiddetli bir biçimde kendisine seslendiğini görmesi, onu harekete geçirmiştir (Sönmez, 1980). Gece yarısı, kılıcını ve hançerlerini kuşağına takan Mihrali, mezarlığa gider; yüksek duvarı atlayarak babasının mezarını açar ve babasını Müslüman mezarlığına defneder. Bu eylem, hem cesaretini hem de adalete olan bağlılığını gösteren bir örnek olarak aktarılmaktadır. Olaydan sonra Mihrali, Keçeli Köyü'ne kaçar ve babasının arkadaşı olan Ahmet Ağa'nın evine sığınır; bu sırada gönül verdiği Bahar'ı da burada görür. Mihrali'nin yaptığı cesur eylem kısa sürede köy halkına yayılır ve Tiflis Valiliği tarafından yakalanmak üzere harekete geçilir. Mihrali, binicilik ve atıcılık konusundaki ustalığı sayesinde başarılı bir şekilde kaçmayı başarır. Mihrali, İran'a geçer; ancak Ruslar onu takip etmeye devam eder. Dalaverli Mansur ve Tavşankuloğlu Hüseyin ile iş birliği yaparak Rus köylerine karşı eylemler gerçekleştirir. Bu süreçte şöhreti artar ve olay, Çar II. Aleksandr'ın dikkatine sunulur (Osmanlı Arşivi, 1875-1880). Mihrali, Osmanlı sınırlarına girerek Çıldır'a gelir ve kardeşi Ali Bey ile birlikte görev alır. 93 Harbi (1877-1878) sırasında Kars ve çevresinde Osmanlı ve Rus orduları arasında yaşanan çatışmalara katılır. Mihrali'nin stratejik zekâsı ve cesareti, düşmana karşı büyük başarılar elde etmesini sağlar. Osmanlı yetkilileri, özellikle Ahmet Muhtar Paşa ve II. Abdülhamit, Mihrali'nin kahramanlıklarını takdir ederek ödüllendirmiştir (Ahmet Muhtar Paşa, 1878). Sivas'a yerleşen Mihrali Bey, Konak (Acıyurt'un mezrası) ve çevresine Karapapakların yerleşmesini sağlamış, bölgedeki sosyo-kültürel yapının şekillenmesinde etkili olmuştur. 1899 yılında Kurt İsmail Paşa ile birlikte Bağdat'a giderek bölgedeki eşkıyalara karşı başarılı operasyonlar düzenlemiş ve Osmanlı otoritesinin pekişmesine katkıda bulunmuştur.

Yemen'e gönderildiğinde ise Mihrali, hastalık nedeniyle ölmüş (1906) ve yanında bulunan atlılardan çoğu telef olmuştur. Oğlu Rüştü Bey 1932 yılında vefat etmiş, Mihrali Bey'in kahramanlıkları yörede destanlaşmıştır. Bunun üzerine ardından şu dizeler yakılmıştır;

Ben Gidiyom Rüştü Beyim Ağlama
Köz Koyupta Ciğerimi Dağlama
Alay Gitti Beni Burda Eğleme
Yemene De Benim Ağam Yemen e
Endi M ola Mehrali Bey Yemene
Gurdu M ola Çadırları Çimene
Oğul Köz Düştüğü Yeri Yakar Kime Ne
Dert Benim Vallah Kime Ne

Ben Gidiyom Rüştü Beyim Sana Bir Nişan
Susuzluktan Alaylarım Perişan
Hiç İflah Mı Olur Da Yemene Düşen
Yemene De Benim Ağam Yemen e
Endi M ola Mehrali Bey Yemen e (Oy Oy Yemen e)
Gurdu M ola Çadırları Çimene
Oğul Köz Düştüğü Yeri Yakar Kime Ne
Dert Benim Vallah Kime Ne

Mehrali yi Sokaklarda Tuttular
Ağamı Da Bir Gurşuna Sattılar
Mehrali yi Yemen e Attılar
Yemene De Benim Ağam Yemen e
Endi M ola Mehrali Bey Yemen e (Oy Oy Yemen e)
Gurdu M ola Çadırları Çimene
Oğul Köz Düştüğü Yeri Yakar Kime Ne
Dert Benim Vallah Kime Ne

10.7.5.4. "Aşan Bir Karlı Dağın Ardını" Türküsüne Ait Hikaye

Muzaffer Sarısözen tarafından derlenen ve Recep Ergül'ün YouTube kanalında yayımlanan "Aşan Bir Karlı Dağın Ardını" türküsü ve hikâyesine göre, olaylar Binboğa Dağları ve Tanır Yaylası çevresinde geçmektedir. Günlerdir at sırtında yol alan aşiret iyice yorulmuş, bunalmıştı. Neyse ki yolun sonuna gelmişlerdi; sınırın hemen yanında konaklayacakları yer, Yapalak, göründü. Akşamüzeri yaylaya varınca, kervanın en önünde giden yaşlı Yörük beyi tülü mayadan atlayıp indi. Arkadaki kervana dönüp yüksek sesle:

— Konak yerimiz burasıdır! Atlar bağlansın, yükler çözülsün, çadırlar tez kurulsun! Allah hayra getirsin! diye seslendi.

Yiğitler atlarından, kadınlar tülü mayalardan indiler. Genç kadınların birkaçı, yörük ağasının in-

Görsel 10.30:

diği devenin yanında koşan bir attan, genç bir kızı ürkütmekten korkar gibi tutarak indirdiler yere. Altına hemen bir kilim serildi, üzerine de gölgelik çekildi. Genç kız bağdaş kurup oturdu. Omzundan omzuna fişeklik asılıydı, belinde gümüş saplı bir hançer vardı. Üzerindeki tüm kıyafetler İran ipeğiydi. Samur gibi koyu saçları yeşil beresinin içinde toplanmış, kenarlarından dalga dalga dökülüyordu. Uzun boylu, beyaz tenli, simsiyah gözlü, ceylan gibi bakışlıydı. Ona bakan bir daha bakıyordu; güzelliği insanın içini yakıyordu. Tanır, Binboğalar ve Yapalak böyle bir güzelle hiç karşılaşmamıştı. Yayla böyle bir ceylan görmemişti. Çadırlar hemen kuruldu. Atlar, kuzular, koyunlar çayıra salındı. Beyin siyah çadırı kuruldu; obanın düzeni yerleşti. Tüfekler, sazlar çadır direklerine asıldı. Ay tepeye çıkıp aydınlığıyla Yapalak'ı baştan başa doldurdu. Yörükler, meydanda yaktıkları koca ateşin başında o günü geceye teslim ettiler. Ertesi sabah haber hemen Tanır'a ulaştı: Yörükler yaylaya yerleşmişti. Adete göre bölgenin halkı gelip "hoş geldiniz" derdi. Birkaç ay kalıp gidecek bu göçebe yörüklerle yerli halk iyi geçinir, kardeş gibi olurlardı. Misafirlere hoş geldine gitmek de bölgenin ağasına düşerdi. Ağa yanına büyükleri, kadını ve oğlunu alır, yeni gelenlerle tanışmaya giderdi. Yine öyle oldu. Tanır'ın ünlü beyi Yazıcıoğlu, köyün büyüklerini topladı, başlarına da oğlu Osman'ı verdi ve heyeti yörüklerin yaylasına gönderdi. Yerel halk atlarına atlayıp yaylaya vardılar. Yörükler onları büyük bir saygı ve içtenlikle karşıladı. Koşup beylerine haber verdiler. Kara çadırdan önce ak saçlı Yörük beyi çıktı, arkasından ise o ahu gözlü, fidan boylu kız… Senem. Karşılarında bir hançer gibi dikildi. Başı yularda, iki eli böğründe, daha "buyrun" demeden atın üstünde kartal gibi duran, yemyeşil gözlü, heybetli Osman'a baktı gözleri. O bakışlar, ikisi için bir yıl gibi sürdü.

Yörük beyi:

— Buyrun! dedi, sonra yere saplı hançer gibi duran kıza döndü.

— Senem, atı tut kızım! dedi.

Senem de adet gereği koşup, gelen kafilenin beyi ile hanım ağasının atlarının yularlarını tuttu. Osman ve kadın da atlarından indi. Tam kafileye uygun şekilde oturdular, "hoş geldiniz" denildi. Kahveler içildi, katıklar dağıtıldı, tanıştılar. Ama iki genç bir an bile gözlerini birbirinden ayırmadı. Senem düşündü: "İşte böyle bir yiğit kollarına teslim olabileceğim, erim diyebileceğim bir çınar." Osman da kendi kendine: "Baba evine götürebileceğim, gurur duyacağım, yaslanacağım bir ahu var karşımda. "Akşama kadar yaylada kaldılar. Geniş sofralar kuruldu, koyunlar kızartıldı, katıklar yenildi, içildi. Ama Senem ile Osman,

düşen bir kor gibi birbirlerine bakmaktan gözlerini alamadı. Akşam yörüklerden ayrıldıklarında Osman yüreğinin bir parçasının Yapalak'ta kaldığını hissetti; Senem de içinden bir şeylerin koparıldığını sandı. Günler geçti. Ne Senem, ne de Osman birbirlerini unutabildi. Osman tekrar yörük çadırına gidemedi; Senem obadan dışarı çıkamadı. Ama seven yürek her zaman bir yol bulur. Bir Yörük kadını, Senem'e yardım etti; Beyoğlu atına binerek Senem'e koştu. Ay ışığında her biraraya gelmelerinde kalpleri daha çok yandı, daha çok sevdiler, daha çok bağlandılar. Sevda böyle bir şeydir; çaresi yoksa insanı sarartır, soldurur, öldürür. Senem ve Osman aynı ateşte piştiler. Senem seviyordu ama çaresizdi, babası obadan dışarı kız vermezdi.

Töreler böyleydi. Osman düşündü: "Bir Yörük kızını eve alamaz babası."Bir gün:— Kaçalım! dedi Osman. Yok! dedi Senem. Kaçalım! dedi Osman tekrar. Yok! dedi Senem.

— Ben böyle bir ateşle yanıp ölmeyi tercih ederim, kaçmam. Babamın başını yere yıkmam.

Başka çare yoktu. İki sevgiliyi kavuşturacak bir yol gerekiyordu: ağır, kuvvetli bir Yörük beyine bir dünür kafilesi. Etraf çevreden ağalar toplandı, hediyeler hazırlandı, dünür kafilesi yola çıktı. Osman ve Senem'in içi umutla doldu.

— Allah'ın emriyle, kızını istiyoruz, dediler.

Ama töreler vardı. Aile ihtiyarlarına danıştı; birkaç gün izin istediler. "İsteriz ki kızımız oğlunuza kurban olsun, böyle bir beyin gelini olsun. Ama töreler…" Umutla döndüler. Yörük beyi içten içe kaynadı; ama töreleri yıkamazdı, aşiretin dışına kız vermezdi. Fakat dünür çok güçlüydü, vermezlerse basıp alırlardı. "Onlar basmadan biz kaçmalıyız" dedi oba yaşlılarına. Hemen o gece çadırlar toplandı, sürüler bir araya getirildi, kervan hazırlandı. Senem'in içi kan ağlıyordu, bir ölü gibi hissediyordu. Ertesi gün Tanırlılar yaylayı boş buldu. Osman, bin yerinden hançerlenmiş gibi acı içinde kaldı. Her yana haberler salındı, sözcüler gönderildi. Aylar, yıllar sürdü bu arayış. Ama ne yörük kervanının izi bulundu, ne de Senem'den bir haber. Yıllar geçti, Osman yandı, yıkıldı ama Senem'den hâlâ bir haber yoktu. Talihi her geçen gün biraz daha karardı. Bir düğünde bir gözünü kaybetti; aynı zamanda değen saçmalarla birlikte annesi ve babası da hayatını kaybetti. Günler bir yel gibi gelip geçti. Ama içindeki yangın hiç sönmedi, Senem'i unutamadı. On yıl, yirmi yıl, elli yıl, altmış yıl geçti, ama hâlâ bir haber gelmedi. Sonra bir yaz günü, evinin önünde oturmuş çocuklarıyla oynarken köyün Ermeni çerçisi yanına koştu:

— Ağam! Ağam kurban olam, ha-

berler var! Desem seviniyor musun, yoksa yıkılır mısın? Eski bir yaraya tuz mu atarım, bilemem…

— Anlat! dedi Osman. — Anlat hele, ne istersen. Eğer haber iyiyse sana tarla veririm, değilse çek git.

Ermeni çerçi başını salladı:

— Kozan'daydım, mal satıyordum. Oturmuşum metamı açıp, buğday alıp, kumaş veriyordum. İki büklüm yaşlı birisi geldi yanıma; ak saçlı, gözlerinin feri sönmüş bir kadın. Bana sordu: "Oğul, neredensin?" Dedim: "Tanır köyündenim ana." O zaman "Osman Ağa'yı bilir misin?" dedi. "Bilirim tabiki," dedim. "İnsan köyünün ağasını bilmez mi?"

Kadın kuşağından bir çıkını çıkardı, elime tutuşturdu ve dedi ki:

— Osman Ağa'yı görürsen, Senem ananın selamı var. Yüreği senin yüreğinle birdir. Kimseye yar olmamıştır. Bir yayla kızı gibi sevmiş, bir yayla kızı gibi sadık kalmıştır. Ama artık her şey geçti. Gelip aramaya, sormaya gelmesin. Ağam, selam yerde kalmaz, sana getirdim. Artık sen bilirsin. Osman'ın içinde yetmiş yıl öncenin koru yeniden alevlendi. İçinde kaynar bir şey aktı. Çerçiye altınlar, tarlalar verdi. Atlarını hazırlattı, yanında iki adam yola çıktı Kozan'a. Osman Ağa Senem'le buluştu mu, bilmiyoruz. Ama Maraş'ta, Tanır'da; Toroslar'da, Avşar illerinde bir düğün kurulunca, kadınlar ve erkekler önce Osman Ağa'nın aldığı bu haberin türküsünü söylerler. Yankıları Binboğalar'ın ötesine, Toroslar'a kadar uzanır. Nerede bir gece toplantısı olsa, yaşlılar gençlere Senem ile Osman'ın sevdasını anlatır, hep anlatırlar. Türkünün kaynak kişisi Nuri ÜSTÜNSES olup Muzaffer SARISÖZEN tarafından derlenmiştir.

Aşan bilir karlı dağın ardını
Çeken bilir ayrılığın derdini
Bülbül kaça aldın gülün nargını
Gül alıp satmanın zamanı değil
Yaprak gazel olmuş duruyor dalda
Vefasız güzelden bize ne fayda
Bu ayda olmazsa gelecek ayda
Ölürüm vazgeçmem sevdiğim senden
Selvi'nin dalları boyundan uzun
Yavrular gözüme bir salkım üzüm
Ölmeden görseydi o yari gözüm
Koyun kuzu kurban olur o zaman

10.7.5.5.“Zeynep Bu Güzellik Var mı Soyunda” Türküsüne Ait hikâye

Halk bilimci Doğan Kaya, Zeynep türküsünü “anlam ve teknik açıdan dikkat çekici bir eser” olarak değerlendirmekte ve bu türkünün ortaya çıkışının, halkın yüksek düzeyde duygusal ve estetik değerler üretebilme yeteneğinin bir göstergesi olduğunu belirtmektedir (Kaya, 2011). Zeynep türküsüne ilişkin yörede farklı rivayetler bulunmaktadır:

Dr. Doğan Kaya’nın derlemesine göre (2011); Birinci Dünya Savaşı yıllarında, Erzincan’ın Kemah ilçesinden bir genç, Kangal’da jandarma olarak görev yapıyordu. Savaş yüzünden beş yıl boyunca jandarmalık yaptı. Görevi gereği köylere gidip geliyordu. Bu gezilerinden birinde, Kangal’a yaklaşık 7 km. uzaklıktaki Mamaş köyünde, güzelliği dillere destan bir kız olan Zeynep’i gördü ve ona âşık oldu. Genç, defalarca köye gidip Zeynep’i görmek için sabırsızlandı. Bu sırada tezkere zamanı geldi ve gittiği köylerde halkın helalliğini aldı. Mamaş’a geldiğinde fırsatını bulup Zeynep’le görüştü ve ona, ailesini dünür olarak göndereceğini söyledi. Aylar, yıllar geçti ama dünür gelmedi. Umut kesilince, Zeynep başka birine verildi. Düğünden bir hafta sonra Tercan’dan, Mamaş’taki askerin arkadaşı olan bir gence bir mektup geldi. Mektup, dünür gönderemeyen delikanlıdan geliyordu. Delikanlıya, Zeynep’in artık gelin edildiği bildirildi. Bir hafta sonra Mamaş’a başka bir mektup daha geldi. Bu kez mektupta bilinen bir türkünün sözleri yazılıydı.

Araştırmacı yazar Bekir Güzel dağ derlemesine göre (2005);

Mamaş köyündeki insanlarla konuşarak Zeynebim türküsünün hikâyesini derlemiş. Hikâyeye göre Zeynep, Mamaş köyünden bir Türkmen kızı. Olay, Birinci Dünya Savaşı öncesi veya Kurtuluş Savaşı sonrası bir dönemde geçiyor. Kangal’a Çukurovalı bir jandarma astsubayı gelir ve görev sırasında köyleri dolaşır. Mamaş köyüne geldiğinde Zeynep’i görür ve gönlünü kaptırır. Çevresine danışır, ailesi de bir şekilde dünür olarak gitmesi gerektiğini söyler. Zeynep’in ailesi, zabitin bir devlet görevlisi olması nedeniyle önce bunu kabul eder; Zeynep’in de bir itirazı olmadığı söylenir. Ama köydeki bazı kadınlar araya girer ve aileyi caydırmaya çalışır: “Kızımızı vereceksiniz ama kim olduğunu bile bilmiyorsunuz, üstelik uzaklardan geliyor” derler. Birkaç gün sonra zabit tekrar dünür göndermek ister, ama bu kez Zeynep’in ailesi ve köy halkı onu hoş karşılamaz, geri çevirirler. Zabit, durumu görünce yüreğine ateş düşer. Kız başka bir köyün ağasının oğluyla nişanlanır. Zabit, görevinden dolayı konuşamaz, gönlü susmaz ve duygularını türküye döker. Diğer bir derlemeye göre, Zeynep dedesinin halasıdır ve çevrede hem güzelliği hem de becerikliliğiyle ünlüdür. Gelin olma çağına geldiğinde babası onu Mamaş’a gelin gönderir. Zeynep, kayınpederinin de en sevdiği gelindir. Ama zamanla diğer gelinler kıskançlık yapar ve Zeynep’i öldürmek için içeceğine zehir koyarlar. Ulaşımın zor olduğu dönemlerde Zeynep’in kendi köyüne bu ölüm haberi ulaşmaz. Yıllar sonra babası hediyelerle gelince, Zeynep’in öldüğünü öğrenir. Bu acı olay üzerine Âşık Süleyman, Zeynep türküsünü söyler. Böylece türkü, sadece bir aşk hikâyesini değil, dönemin sosyal normlarını, geleneklerini ve bireysel duyguları da yansıtır.

Zeynep bu güzellik var mı soyunda
Elvan elvan güller biter bağında
Arife gününde bayram ayında
Zeynep'im Zeynep'im allı Zeynep'im
Beş köyün içinde şanlı Zeynep'im

Zeynep'e yaptırdım altından tarak
Tara zülüflerin bir yana bırak
Zeynep'e gidemem yollar pek ırak
Zeynep'im Zeynep'im allı Zeynep'im
Beş köyün içinde şanlı Zeynep'im

Söğüdün yaprağı narindir narin
İçerim yanıyor dışarım serin
Zeynep'i bu hafta ettiler gelin

Zeynep'im Zeynep'im allı Zeynep'im
Beş köyün içinde şanlı Zeynep'im

Kangal'dan aşağı Mamaş'ın köyü
Derindir kuyusu serindir suyu
Güzeller içinde Zeynep'in huyu

Zeynep'im Zeynep'im allı Zeynep'im
Beş köyün içinde şanlı Zeynep'im

Zeynep'in alı var malı neylersin
Al yanak üstünde şalı neylersin
Bu yosmalık sende varı neylersin

Zeynebim Zeynebim allı Zeynebim
Beş köyün içinde şanlı Zeynebim

Mamaş'ın yolları dardır geçilmez
Soğuktur suları bir tas içilmez
Anadan geçilir yardan geçilmez

Zeynebim Zeynebim allı Zeynebim
Beş köyün içinde şanlı Zeynebim

10.7.5.6.“Ağgül Seni Camekânda Görmüşler” Türküsüne Ait Hikâye

Ağgül’e sorulsa, yıllardır sevdiği Mustafa’yı bırakır mı, ne derdi kim bilir? Hiç terk eder mi gerçekten? Seven sevdiğini bırakır mı? Ama töreler… Geleneklerin baskısı, ailelerin sertliği, bazen gönülleri parçalar. İşte böyle zamanlarda, gidenler gideni bilir, kalanlar derdini türkülere döker. Ağgül, köyün varsıllarından Mürsel Ağa’nın kızı, güzelliği dillere destan. Beyaz teni, siyah saçları, kestane gözleri, salına salına yürüyüşüyle gençlerin gözü onda. Ama kimse de Mustafa’ya göz dikemiyor, çünkü herkes onu sevip sayıyor.

Mustafa, yoksul ama onurlu bir genç. Babası öldükten sonra ailenin yükünü omuzlamış, annesine sahip çıkmış. Çalışkan, dürüst, yüreği büyük… Ağgül’ün gönlüne düşen de işte bu Mustafa. Ne var ki Ağgül’ün babası onu varsıl bir oğula vermek istiyor. Mustafa’ya karşı gönlü sert. Anası ise şehirliye düşkün, “Kızım şehirliye layık,” diyerek Mustafa’ya karşı çıkıyor. Ama Ağgül kendi gönlünden şaşmıyor: “Bir lokma bir hırka olsun, yeter ki Mustafa yanımda olsun. Dünya malı önemli değil, birlikte çalışır geçiniriz,” diyor. Bütün engellere rağmen, Mustafa ile Ağgül sık sık buluşuyor. Akşamın karanlığında, bahçedeki ceviz ağacının altında gizlice bir araya geliyorlar. Mustafa, Ağgül’ün yanına yaklaşırken, Ağgül parmak uçlarına basıp cevizin altına geliyor… Sarmaş dolaş olup dertleşiyorlar, geleceklerini tartışıyorlar. “Yarın son olsun, kaçalım buradan,” diye kavilleşip ayrılıyorlar. Ama her gün yarına bırakıyorlar. Günler, aylar geçiyor; geçim derdi de akıllarını meşgul ediyor. Mustafa cesaretle plan yapıyor: “Çukurova’ya gidelim, gülüm.

Orası kazmayı, biçmeyi bilenleri doyurur, iş bol. Olmazsa ben harmanda çalışırım, sen de bir çiftlikte ev işlerini görürsün. Zor değil. Geçiniriz!” Ama söz, sözde kalıyor. Altı ay geçiyor, her gece ceviz ağacının altında buluşup dertleşiyorlar; kaçış hayali bir türlü gerçekleşmiyor. Bir gece Mustafa yine ceviz ağacının altında bekliyor. Ay tepede, gökyüzü sessiz. Ağgül yok. Mustafa ceviz ağacının dibinde uyuyakalıyor. Sabahın ilk ışıklarıyla uyanıyor, gördüğü düşleri hayra yormaya çalışıyor. Ama sonra kabus gibi bir görüntü: Zebaniler peşinde, Ağgül elini uzatıyor ama tutamıyor. Boğazı sıkılıyor, nefesi kesiliyor. Sevdiği, ulaşılmaz bir yerde, elleri kocaman ve uzak… Mustafa çaresiz, kaçıyor. O da kaçıp onlara karışıyor. Gülerek gidiyor. Alaylı bir gülüş bu. Mustafa toparlanıyor, köyün kahvesine gidiyor sabah çayını içmeye. Kahveye gelenlerle merhabalaşıyor, selâm veriyor ama aklı başka yerde, dalgın ve dü-

şünceli. Derken çocukluk arkadaşı Zamir geliyor kahveye ve Mustafa'nın yanına oturuyor. Yavaşça: "Seninkinin işi bitti akşam. Lokumunu dağıttılar. Hadi elini çabuk tut, yoksa havanı alırsın," diyor. Mustafa birden ayılıyor. Demek işin içinde iş varmış. Anlıyor ki Ağgül onun için gelmemiş. "Şehirden tanıdıklarının oğluna vermişler. Keleşzadeler'in oğluymuş. Zengin adamlar. Konakları dillere destan. Hemen al Ağgül'ü, yoksa gidiyor," diyor kendi kendine.

Yüreği bir ateş harmanına dönüyor. Akşamı zor edip, erkenden ceviz ağacının altına gitmiş ama boş. Sabah olmuş, Ağgül görünmüyor. Ertesi akşam yine beklemiş ama fos! Hiç gelmemiş. Mustafa eriyip akıyor: "Kaç gün oldu, Çukur'a gitmeye karar vermiştik. Sözünü çabuk bozdu Ağgül," diye hayıflanıyor. Annesi de onu avutmaya çalışıyor: "Oğlum, davul dengi dengine çalar. Koca Mürsel Ağa kızını bize verir mi? Onlar kim, biz kim! Sana daha iyisini bulurum. Vazgeç bu kızdan. Sonu yok bu işin, rezil olursun," diyor. Ama Mustafa hâlâ umutlu:

"Ağgül bensiz olmaz. Döner bir gün," deyip sık sık ceviz ağacına gidiyor. Uçan kuştan haber bekliyor ama boş. Hiçbir haber yok. Sonra düğün günü geliyor. Keleşzadeler'in düğünü şanına yaraşır şekilde, davullar çalıyor, kazanlar kaynıyor, güreşler tutuluyor. Üç gün üç gece sürüyor düğün. Mustafa dayanamayıp dağlara kaçıyor ama çok uzaklaşamıyor; gözü hep ceviz ağacında. Ağgül'den umudunu kesmemiş. Dönüp dolaşıp tekrar köye geliyor, ceviz ağacının altına oturuyor. Üç gün boyunca bekliyor. Üçüncü gün gelin arabasına bindiriliyor Ağgül. Mustafa Kırlangıç tepe'ye tırmanıyor. Tepeden köy ve şehire giden yolu saatlerce izliyor. Düğün alayı kaybolana kadar seyrediyor. Sonra bile ayağının ucuna basarak yolu gözetliyor. En sonunda bayılıyor yere. Ayıldığında, ay buluta girmiş, kendini kaybetmiş bir halde.

"Ah, Ağgül'le bir kere bile konuşabilseydim. Gitmeden bir kere ceviz ağacına gelseydi. Alıp götürseydim. Eşek kafam, kıymetini bilemedim. Ben Ağgül'süz nasıl yaşarım? Ama döner bir gün, mutlaka döner," diyor ve umutlanıyor. Günler geçiyor, aylar geçiyor. Ağgül gitti, hiç haber yok. Sadece arada şehire inenlerden gelen ufak tefek bilgiler var. Birileri konağın önünden geçerken Ağgül'ü dalgın dalgın cama dayamış görüyor. Mustafa iç çekiyor, hayıflanıyor, elinden bir şey gelmiyor.

Dağlarda dolaşıyor, koşuyor, akşam geç saatlerde köye dönüyor. Kimseyle konuşmuyor. En çok Kırlangıç tepe'ye gidiyor, şehire giden yolu izliyor saatlerce. Son olarak taze bir ceviz fidanı alıyor, Kırlangıç tepe'ye çıkıp fidanı dikiyor. Sonra yanık sesiyle

bir türkü söylüyor, ağlar gibi. O türkü, Mustafa'nın son anı olarak köyde ve civarda yankılanıyor. Sonra kimse Mustafa'dan bir daha haber alamıyor. Kimi Çukurova'ya gittiğini söylüyor, kimi "Yazık oldu, teslim oldu kadere" diyor. Ama o türkü köyden hiç silinmiyor.

Ağgül seni camekanda görmüşler,
Ağ gülüm gülüm,
Siyah saçın sırma ile örmüşler,
Yar eğlen eğlen, gül eğlen eğlen,
Rüyamda seni bana vermişler,
Ağ gülüm gülüm.
Beni böyle yakar kor gider misin ?
Yar eğlen eğlen, gül eğlen eğlen,
Evvel sevip sonra terkeder misin ?
Ağ gülüm gülüm.

Acı poyraz gibi deli esmedim,
Yar eğlen eğlen, gül eğlen eğlen,
Kaderime küstüm sana küsmedim,
Ağ gülüm gülüm,
Ben o yardan umudumu kesmedim,
Yar eğlen eğlen.

Beni böyle yakar kor gider misin ?
Ağ gülüm gülüm.
Evvel sevip sonra terkeder misin ?
Yar eğlen eğlen, gül eğlen eğlen.

İndik de dereye omuz omuza,
Ağ gülüm gülüm,
Sümbül de karışmış güle nergize,
Yar eğlen eğlen,
Benden selam eylen o vefasıza,
Ağ gülüm gülüm.
Bu yıl da bayramı el ilen etsin,
Yar eğlen eğlen, gül eğlen eğlen.

Sonuç ve Öneriler

Sivas, tarih boyunca pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış bir kültür merkezi olarak, Türk halk müziği geleneğinin oluşumu, yaygınlaşması ve gelişmesine önemli katkılar sağlamıştır. Coğrafi konumu nedeniyle doğu, batı ve orta Anadolu kültürlerinin kesişim noktasında yer alan şehir, bu etkileşimlerin sonucu olarak zengin, çok katmanlı ve kendine özgü bir müzik kültürüne sahiptir. Gerek halk oyunları, sosyal ve kültürel etkinlikleri gerekse repertuara ait zengin türküleri ve çalgı çeşitliliği ile türkülerindeki zengin melodik yapısı, (Makam, usul çeşitliliği) ve hikâyeleri ile bölgenin yaşam tarzını, inanç dünyasını, sosyal ve toplumsal değerlerini ve duygusal derinliğini yansıtan güçlü bir kültürel ifade biçimine sahiptir.

Araştırmada ele alınan türkü hikâyeleri —"Celal Oğlan", "Bedir Türküsü", "Mihrali Bey" , "Zeynep Bu Güzellik Var mı Soyunda" ve "Aşan Bir Karlı Dağın Ardını" yöredeki sosyal yapı, kahramanlık olgusu, aile ilişkileri, aşk, gurbet, ölüm, töre ve toplumsal çatışma gibi temaların müzik aracılığıyla nasıl aktarıldığını ortaya koymaktadır. Bu hikâyeler, yalnızca birer sanatsal ürün değil; aynı zamanda geçmişin duygusal atmosferini, değer yargılarını ve toplumsal ilişkilerini günümüze taşıyan sözlü tarih kaynakları olarak değerlidir. Bu yönüyle Sivas türkülerinin kültürel hafızanın oluşumuna olan etkisi gözardı edilemez. Sivas'ta güçlü bir şekilde yaşatılan âşıklık geleneği, bölgenin müzik kültürünün en önemli unsurlarından biridir. Âşık Veysel, Pir Sultan Abdal, Âşık Ali İzzet, Muhlis Akarsu, Ali Kızıltuğ ve daha pek çok ozan, yalnızca Sivas'ı değil, Anadolu'nun tamamını etkileyen eserler ortaya koymuşlardır. Bu ozanlar, sosyal olayları, bireysel duyguları ve toplumsal adaletsizlikleri dile getiren eserleriyle hem halkın sesi olmuş hem de Türk halk müziğinin gelişiminde köşe taşları hâline gelmişlerdir.

UNESCO tarafından "Müzik Şehri" unvanı verilen Sivas'ın bu haklı konumu, geçmişten bugüne süregelen bu zenginliğin uluslararası düzeyde kabul edildiğini göstermektedir. Ancak bu kültürel mirasın sürdürülebilirliği, sistemli araştırmalar, modern arşivleme yöntemleri ve yerel müzik geleneklerinin genç kuşaklara aktarılmasıyla mümkün olacaktır. Bu açıdan bakıldığında, Sivas'ın müzikal mirası hem korunması hem de geliştirilerek gelecek nesillere taşınması gereken önemli bir kültürel hazinedir. Bu bağlamda; yöreye ait türkü ve hikâyelerinin ortaya çıkarılması adına kapsamlı saha araştırmalarının sürekliliği sağlanmalıdır. Sivas'ın tüm köy ve ilçelerinde derlenmemiş türkü, ağıt, mani, hikâye ve âşık icrala-

rının ve hikâyelerinin tespit edilmesi için geniş kapsamlı ve akademik düzeyde derleme çalışmaları yapılmalıdır. Bu çalışmalar şehrin kamu kurumlarının desteği ile akademisyen ve yerel araştırmacılarla iş birliği içinde yürütülmelidir. Yöre türküleri ve hikayelerinin sonraki kuşaklara aktarılabilmesi adına ulaşılabilecek eski taş plaklar, kaset kayıtları, âşık icraları, yaşanmış hikayeleri, düğün ve cem âdetlerine ait ses ve görüntü kayıtları dijital ortama aktarılarak araştırmacıların ve ilgililerin erişimine açılmalıdır. Bu merkezin erişilebilir olması, hem bilimsel çalışmaları hem de kültürel sürdürülebilirliği destekleyecektir. Şehrin önemli kültürel mirası olan Âşıklık Geleneğinin Yaşatılmasına ve tanıtılmasına yönelik kurumsal plan ve programlar oluşturulmalıdır. Gençlerin ve bu alanda ilgisi olan kişilerin geleneğe katılımını sağlamak adına bağlama kursları, hikâye anlatıcılığı atölyeleri, ustalık–çıraklık programları ve akademik düzeyde eğitim veren yerel Konservatuvar destekleri sağlanmalıdır. Âşık ve ozanlara ait eserler ve hikâyeleşmiş türküler üzerine eğitim programları hazırlanmalıdır.

Sivas'ın Türk Halk Müziği geleneği içerisindeki yerini yerel ve uluslararası platformlarda tanıtan festivallerin yaygınlaştırılması sağlanmalı ve bu sayede şehrin kültürel yüzü olan türkülerini, ozanları ve âşıklarını evrensel mecralarda tanıtabilmek için çok kültürlü müzik etkinlikleri düzenlenmelidir. Gerçekleştirilen bu festivaller ile birlikte şehrin kültür turizminin de gelişeceği unutulmamalıdır. Sivas halk müziği ve hikâyeleşen türkülerinin Pedagojik kullanımı artırılmasına yönelik İlkokul seviyesinden üniversiteye kadar eğitim kurumlarında yöreye ait müzik kültürünü tanıtan ders müfredatları hazırlanmalı; halk müziği koroları, bağlama toplulukları ve yapılacak türkü çalışmaları desteklenmelidir.

Sivas'ın halk müziği kültürünü tanıtıcı akademik çalışmalar ve sempozyumlar şehrin yöneticileri ve üniversite işbirliğinde teşvik edilmelidir. Bu alanda çalışmalar yapmış kişi ve kurumlar halk ile bir araya getirilmelidir. Çalışmalar sonunda ulaşılan sonuçlar raporlaştırılarak kitap, makale, CD haline getirilip ilgililerin kullanımına açılması sağlanmalı ve Sivas'ın halk müziği alanında yetiştirdiği büyük âşık, ozan ve sanatçıları için özel anma günleri, müze yerleri, bellek mekânları ve adlarına düzenlenen kültür etkinlikleri artırılmalıdır. Yapılan bu çalışmalar hem geleneğe ait farkındalığın hem de kültürel sahiplenmenin oluşmasında etkili olacaktır.

KAYNAKÇA

Ahmet Muhtar Paşa. (1878). Kars ve Çıldır'daki muharebeler raporu. İstanbul

Bekir, G. (2005). Zeynebim türküsünün hikâyesi [Derleme]. Mamaş Köyü, Kangal.

Dağdeviren, M. "İnanç Müziği Etnolojisi Perspektifinde Bir Şehrin İlâhisi "Ya Hannân Ya Mennan", Van İlahiyat Dergisi, 9/15 (Aralık 2021): 84-98.

Karakuş, P. (2022). TRT repertuarındaki Sivas Şarkışla yöresine ait uzun havaların çok katmanlı analizi (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Hacettepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Ankara.

Karaöncel, F. (2022). Sivas yöresi halk kültüründe eğlence. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(1), 166–185. doi:10.31463/aicusbed.1059337

Kaya, D.(2011). Zeynep Türküsü Üzerine Bazı Mülahazalar. Millî Folklor Dergisi, Ankara, 2011, s. 179-185.

Nacakcı, Z. (2015). Müzik kültürü. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.

Osmanlı Arşivi, Harbiye Nezareti Yazışmaları. (1875–1880). İstanbul.

Bilimler Dergisi, 11(2), 143-159. https://izlik.org/JA68CJ24KS

Sönmez, B. (1980). Mihrali Bey'in torunları ile sözlü mülakat. Acıyurt Köyü, Sivas.

Turhan, E., Yıldız, A., & Demir, M. (2003). Türk halk müziği repertuarı. Ankara: TRT Yayınları.

İnternet Kaynağı

Aşan Bilir Karlı Dağın Ardını Türküsü ve Hikâyesi (Recep Ergül). (t.y.). Erişim tarihi: 30 Kasım 2025, [https://youtube/EYrqXop4csY?si=mS8zCRRUwr3vCTDr)



Sivas

Turizm Destinasyonu

2026



10-7. BÖLÜM

SİVAS'TA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS

Sivas Geleneksel El Sanatları

Şirin KARAMAN [1]

[1] Dr. Öğr. Üyesi
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
El Sanatları Bölümü
sahan@cumhuriyet.edu.tr
ORCID ID 0000-0002-8535-6246

Dr. Öğr. Üyesi Şirin Karaman

Sivas
Geleneksel El Sanatları

10.8.1.Giriş

Sivas, Anadolu'nun köklü şehirlerinden biri olarak tarihi ve kültürel zenginliğiyle ön plana çıkmaktadır. Bu zenginliğin önemli bir parçası da yüzyıllardır anadan kıza, ustadan çırağa aktarılan el sanatlarıdır. El sanatları, sadece ekonomik bir faaliyet değil; aynı zamanda bir toplumun estetik anlayışını, yaşam tarzını ve kültürel belleğini yansıtan önemli unsurlardır.

Sivas, yalnızca tarihî eserleriyle değil, el sanatlarıyla da Anadolu'nun ruhunu yaşatan kentlerden biridir. Şehir, coğrafi konumu itibariyle Orta Anadolu'nun sert iklimiyle, Anadolu'nun el emeğine dayalı yaşam biçimini bir arada taşır. Bu özellik, yüzyıllar boyunca Sivas'ta özgün bir el sanatları kültürünün oluşmasına olanak tanımıştır.

El sanatları, bir toplumun kimliğini, yaşam biçimini, estetik anlayışını ve üretim kültürünü en iyi yansıtan unsurlardan biridir. Sivas'ta üretilen halılar, kilimler, ağızlık, gümüş işlemeleri, bıçaklar ya da el örmesi çoraplar; sadece kullanım eşyası olmanın ötesinde, şehrin tarihini ve insanlarının emeğini anlatan birer kültürel simgeye dönüşmüştür.

Bu bölümde geleneksel el sanatları olan el sanatları konu olarak alınmıştır.

10.8.1.1. Sivas'ın Tarihi ve Kültürel Önemi

Türk kültürü, tarihsel süreç içerisinde Orta Asya'dan getirdiği yüksek düzeydeki uygarlık birikimini, Anadolu'nun zengin coğrafi ve kültürel yapısıyla bütünleştirerek özgün bir medeniyet formu ortaya koymuştur. Bu sentez sürecinde Türk insanı, sahip olduğu dünya görüşünü ve yaşam felsefesini estetik anlayışı ve sanatsal yetkinliğiyle bir araya getirerek, evrensel ölçekte nadir görülen bir kültürel mirasın temelini oluşturmuştur. Türk toplumunun tarih boyunca geliştirdiği yaratıcı potansiyelin ve kültürel sürekliliğin somut bir göstergesi niteliğindedir. Bunun bir parçası olarak Sivas el sanatlarının kökünü Selçuklulara kadar götürmek mümkündür. Osmanlılar döneminde en parlak dönemine ulaşmıştır. Günümüzde maalesef eski çeşitlilik ve canlılık görülmemektedir (Özen, 2008; 13).

Türk kültürü, yüzyıllar boyunca farklı coğrafyalardan ve medeniyetlerden beslenerek şekillenmiş köklü bir mirasa sahiptir.

Orta Asya'nın güçlü kültürel temellerini Anadolu'nun zengin tarihî ve doğal dokusuyla birleştiren Türk insanı, zaman içinde kendine özgü bir medeniyet anlayışı oluşturmuştur. Bu anlayış, sadece inanç ve düşünce dünyasında değil, sanat ve estetikte de derin izler bırakmıştır. Bu birikimi en güzel örneklerinden, Selçuklu ustalarının zarif taş işçiliği, ahşap oymacılığı ve metal süslemeleri, yüzyıllar boyunca kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Osmanlı döneminde ise bu sanatlar en parlak çağını yaşamış; hem günlük yaşamı süsleyen eşyalar hem de mimari detaylarda kendini göstermiştir. Ne yazık ki günümüzde, geleneksel el sanatları modern yaşamın hızlı temposu ve seri üretimin yaygınlaşmasıyla eski önemini büyük ölçüde yitirmiştir. Ancak yine de Sivas'ta ve Türkiye'nin pek çok yerinde bu köklü sanatlarını yaşatmak için çabalayan ustalar ve atölyeler vardır. Onların emeği sayesinde, Türk kültürünün derinliklerinden gelen bu sanat anlayışı geleceğe taşınmaya devam etmektedir.

10.8.1.2.El Sanatlarının Tanımı ve Kültürel Rolü

İnsanların çoğunlukla asıl uğraşılarından arta kalan vakitlerinde çevrelerinde buldukları her türlü hammaddeden faydalanarak, ihtiyaçlarını karşılamak, boş vakitlerini doldurmak, ek bir gelir elde etmek, düşünce ve duygularını yansıtmak amacıyla yaptıkları yoğun emek, üretme gücü isteyen, basit gereç ve araç ile yapılan her türlü faaliyet el sanatları kavramı dâhilinde incelenir (Arlı, 1990: 5).

El sanatları, alana özgü teknikler ile yapılan, üretiminde makineleşmeden ziyade, basit el araçları kullanılarak yapılan, standart üretim olmayan, hammaddelerin doğal olanı kullanılarak yapılan benzersiz ürünler olarak tanımlanabilir (Öztürk, 1998; 12). El sanatları insanın doğayla kurduğu ilişkinin sanatsal bir yansımasıdır. Ağaç, taş, toprak, lif, maden gibi doğal malzemeler; ustaların elinde hem işlevsel hem de estetik değeri olan eşyalara dönüşür. El sanatı ürünleri, ait oldukları toplumun yaşam biçimini, değerlerini, inanışlarını ve estetik beğenisini yansıtır. Her bir motif, renk ya da şekil, aslında geçmişin izlerini taşır.

Sivas el sanatları da bu anlamda bir kültürel hafızadır. Kadınların ilmek ilmek dokuduğu halı, kilim, cicim, çorap, şalda; erkek ustaların çeliği şekillendirdiği bıçaklarda, ahşabı işlediği ağızlıklarda, gümüşü eğip büktüğü telkâride; yorgancıların iğneyle işlediği desenlerde Sivas insanının sabrı, üretkenliği ve güzellik anlayışı okunur. Bu sanatlar yalnızca birer geçim kaynağı değil, aynı zamanda kültürel bir aktarım biçimidir.

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas el sanatlarındaki her bir motifin, rengin ve şeklin aslında geçmişin izlerini taşıyan birer kültürel hafıza olduğunu...

10.8.2.Sivas El Sanatlarının Tarihçesi

Sivas'ta el sanatlarının kökeni çok eski zamanlara dayanır. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde şehir, doğu ile batı arasındaki ticaret yollarının üzerinde yer aldığından, hem malzeme hem de teknik açıdan büyük bir zenginliğe ulaşmıştır. Bu dönemde Sivas'ta özellikle halıcılık, kilimcilik, çorapçılık, bakırcılık, bıçakçılık, ağızlıkçılık, taş işçiliği ve gümüş işlemeciliği gelişmiştir. Sivas, Anadolu'nun önemli sanat merkezlerinden biri hâline gelmiştir.

Sivas el sanatlarını Selçuklar döneminden itibaren takip etmek mümkündür. Ortaya çıkan el sanatları eserleri, Anadolu topraklarını ziyaret eden seyyahların da dikkatini çekmiştir. XIII. yüzyılda Anadolu'yu ziyaret eden Marko Polo'dan başlayarak İbn Batuta, Evliya Çelebi, Adrien Dupre, A.D.Mortmann ve Vital Cuinet gibi farklı zamanlarda gelen gezginler Sivas el sanatlarına yer vermişlerdir (Mahiroğulları, 2001; 52-157). Bunun yanında el sanatları hakkında bilgi kaynağı salnameler, il yıllıkları, tereke kayıtları ve şer'iye sicilleri de bulunmaktadır.

Sivas 1325/1907 salnamesinde; Sivas'ın konumu, yaz mevsiminin çok kısa sürmesi ve limanlara uzak olması nedeniyle tarım istenilen düzeyde yapılmamıştır. Tarımın gelişmemesine rağmen sanat ve el işçiliğinde ilerlemiştir. Sivas merkezde; halı, kilim, mensucat, marangozluk ve Gürün'de yünlü kumaş dokumacılığı ağırlıktadır. Bunun yanında şehir merkezinde dokunan halılar çok ünlüdür. Bu halılar Sivas merkez ve Konya'da sergilenmektedir (Yücel, 2011; 18). Osmanlı döneminde Sivas'ta tarımdan sonraki en önemli geçim kaynağı dokuma üretimi olmuştur (Demirel, 1989: 82-83). Sivas geleneksel el sanatları Cumhuriyet döneminde de varlığını sürdürmüştür. Sivas bu gelenekleri korumak ve yaşatmak için çaba göstermiştir. Bugün hâlâ geleneksel yöntemlerle üretim yapan ustalar, kendilerine bırakılan mirası yaşatmakta ve aynı zamanda kültürün sürekliliğini de sağlamaktadır.

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas'ın Selçuklu ve Osmanlı döneminde Doğu ile Batı arasındaki ticaret yolları üzerinde yer alması sayesinde Anadolu'nun en önemli sanat merkezlerinden biri haline geldiğini...

10.8.2.1.Sivas'a Özgü Başlıca Geleneksel El Sanatları

Sivas Anadolu'nun, üretimiyle en dikkat çeken el sanatları merkezlerinden biridir. El sanatları, temelde ihtiyaçtan ortaya çıkmış, güzel görme isteğiyle zamanla görsel bir kimlik kazanmıştır. Her bir el sanatı alanı, Sivas insanının duygularını, sabrını, maharetini ve estetiğe olan merakını gösterir.

10.8.2.2. Sivas Halıcılığı

Türklerin Orta Asya'dan göç ederek Anadolu topraklarına yerleşmeye başlaması ile dokumacılık yeni yurdunda serpilmeye başlamıştır. Sivas genelinde kendine özgü nitelikleri ile birçok yerleşim yeri dokuma merkezi haline gelmiştir.

Anadolu topraklarına halı Selçuklularla birlikte gelmiş ve birçok yöre halı dokuma merkezi olmuştur (aktaran Barışta, 1998; 20). Türklerin yaşadığı topraklarda ortaya çıkan halıcılığın tarihi kuvvetli bağlarla Türklere bağlıdır. Halı, Büyük Selçuklu döneminde kurulan devletler aracılığıyla İslam coğrafyasına buradan da bütün dünyaya Türkler tarafından yayılmıştır (Aslanapa, 1993; 109). Anadolu halılarının teknik, motif ve renk birlikteliklerine rağmen her bir merkezin halısının kendine özgü kalite, desen ve renk özellikleri mevcuttur.

Sivas halıları, Anadolu halıcılığında köklü bir geçmişe ve haklı bir üne sahiptir. Halıcılık şehir ekonomisi için değerli bir el sanatıdır. Sivas halılarına değer biçilemez. Öyle ki almak istendiğinde birkaç adet dışında eski halı bulmak neredeyse imkânsızdır (Pretextat-Lecomte, 1901; 95-105).

Sivas özelinde Merkez İlçe, Zara, Şarkışla, Divriği, Altınyayla (Tonus), Gürün ve Kangal İlçelerinde dokunan halılar en bilinenleridir (Görsel 1). Halılar yöre adlarıyla tanınır. Bunun yanında birçok köyde de halı dokunmuştur. Halılar yün kalitesi, doğal boyaları, ilme sayısı ve özellikle desen zenginliğiyle tanınır. Sivas'ta dokunan halıları iki gruba ayırmak mümkündür. Bunlardan ilki Türklerin geçmişten biriktirerek getirdikleri geleneksel Anadolu halı dokuma geleneğini yansıtan eski geleneksel Sivas halıları birinci gruptur. İkinci ise XIX. Yüzyıl sonlarından itibaren batılı şirketlerin etkisiyle oluşturulmuş günümüzde "Sivas halısı" olarak bilinen gruptur.

Birinci grup geleneksel halılarda kullanılan iplikleri, desenleri, renkleri ile Anadolu geleneğinin izlerini taşımaktadır. Kendi yetiştirdikleri koyunlardan elde ettikleri yünlerden dokumuşlardır. Çoğunlukla geleneksel halıların çözgüsü, atkısı ve ilmeleri tamamen yünden veya çözgüsü atkısı pamuk ilmesi yün olarak yapılmıştır. Türk/Gördes düğüm tekniği kullanılmıştır. Desen kompozisyonunda ağırlıklı olarak geometrik bunun yanında bitkisel, sembolik, nesneli ve figürlü bezemeler görülmektedir. Genellikle kadın emeği yünleri eğirmiş çevresinde bulunan doğadan elde ettiği boyalarla ipini boyamış, hafızasında taşıdığı motifleri ilmek ilmek dokumuştur. Halıların bezemesinde koçboynuzu, elibelinde, bereket, göl, top, deliyılan/tazıkuyruğu, muska, gelinağlatan/gelinöldürün vb. gibi geleneksel mo-

tifler yer alır. Bu motifler, bereketi, özlemi, korunmayı, dileği hem yaşamın izlerini taşır hem de kadının üretkenliğini temsil eder.

Geleneksel halılar genellikle kırmızı, siyah, yeşil, sarı, mavi ve krem tonlarında dokunur. Eskiden yünü yörede bulunan çoğunlukla bitkisel kaynaklı boyalarla sonraları ise kimyasal kökenli toz boyalarlar boyamışlardır. Boyalı hazır iplikler de alınmıştır. Geleneksel Sivas halılarının; taban, kelle, seccade, yolluk, sedir, duvar, yastık yüzü, heybe, tuzluk ve oklavalık vb. gibi çeşitleri vardır. Halıların ilme sayıları farklılık içerir. Halılar 10x10cm de 30x30, 35x35, 40x40, 40x50ve 50x50ye kadar değişen ilme sayısına sahiptir.

Batılı şirketler 1864 yüzyıldan itibaren kendi ip ve desenlerini vererek Batı Anadolu'da halı atölyeleri kurarak dokuma yaptırmıştır. İlerleyen zamanlarda Anadolu'nun birçok yerinde ve Sivas'ı da bu merkezler arasına katarak imalathaneler kurarak kendi desen ve ipliklerini vererek halı dokutmuştur (Anmaç, 1992;31-47).

Sivas halısı batılı şirketlerin vasıtasıyla İran halılarının etkisinde İran/Sine ilmesi ve Türk desenleri yerine İran halı desenleri dokunmuştur. Bu durum 1891 yılından 1915 yılına kadar sürmüştür. Batılı şirketlerin Sivas'tan ayrılmalarından sonra halılarda tekrar Türk deseni ve Türk zevkini görmek mümkün olmuştur. Özellikle 1927-1946 yılları arasındaki örneklerde açıkça izlenir (Özen; 2008;101-102).

İkinci grup halılar ise batılı şirketlerin etkisiyle teknik, renk ve desen kompozisyonundaki değişiklik ile günümüzde "Sivas halısı" olarak bilinenlerdir. Geleneksel Sivas halılarından desen, renk, kalite ve teknik olarak farklıdırlar.

Sivas'ta XIX.yy ikinci yarısında İran halılarına benzeyen farklı motiflerle bezeli, ince kalitede halılar üretilmiştir (Quataert, 1994; 109). XIX.yy ikinci yarısı devamında Sivas'ta dokunmaya başlayan halılar, geleneksel halılara göre ilme tekniği ve kalitesi, renkleri ve desen kompozisyon özelikleri açısından farklılık taşıdığı görülmektedir. Bu halılar önceleri İran/Sine veya açık düğüm tekniği daha sonra ise Gördes düğüm tekniği ile 60X60, 50X50 kalite olarak dokunmuştur. Halıların çözgü ve atkısı pamuk, ilmeleri ise yündür. Bu halıların her biri 12-20 arasında bazen daha fazla renk çeşitliliği içermektedir. Geleneksel Sivas halılarından ayrılan en önemli farklılıkları ise desen kompozisyonlarıdır. Ağırlıklı olarak bitkisel bezme yer alırken bunun yanında geometrik, nesnel ve figürlü motifler de kullanılmıştır. Bunların en çok bilinenleri yedidağın çiçeği, lalezar, Sivas Yıldızı/çoban yıldızı, Viyana, İsfahan, serpme, Tebriz, çeşmibülbül, tavuskuşu, yılanlı, çamurlu vb. gibi halılardır (Görsel 2).

Sivas halılarının kıymetlerine önemli bir katkısı olan renkler ta-

Bunu biliyor muydunuz?

Geçmişte Sivas'ta halıcılık yalnızca evlerde ve köylerde değil, Sivas Cezaevi'nde kurulan dokuma atölyelerinde de sürdürüldüğünü..

mamen bitkisel kaynaklardan elde edilmiştir. 1900'lere kadar kırmızı renk kök boyadan elde edilmiştir. Mavi için çivit otu, sarı için cehri orta Anadolu'da çokça yetişen diğer boyar madde kaynakları kullanılmıştır (Genç ve Karadağ, 2007: 184). Krem, siyah, gri ve kahverengi gibi renklerde ise koyunun yünü olduğu gibi doğal rengiyle kullanılmıştır. Eskiden tamamen doğal boyama yapılırken zamanla sentetik boyanın yaygınlaşması ile toz boya denilen boyalarla boyama yapılmıştır. Yünler, dokuyucuların kendileri veya da gezici boyacılar tarafından boyanmıştır.

Sivas halıları, yalnızca zemin süsü değil; bir yaşam tarzının göstergesidir. Eskiden kız çocuklarının çeyizlerinde mutlaka bir el dokuması bulunur. Günümüzde ata yadigârı Sivas halıları, kültürel bir miras olarak saklanır.



Görsel 10.40: Şarkışla Halısı (Fotoğraf Şirin Karaman)



Görsel 10.41: Halı Yedidağın Çiçeği (Görsel H. Durmuş)

10.8.2.3:Sivas Kilimciliği ve Diğer Dokumalar (Cicim, Zili, Sumak, Tülüce, Çarpana vb.)

Halıdan farklı olarak, kilim ve diğer dokuma türleri daha sade, hafiflerdir. Sivaslı kadınlar yazdan hazırladıkları ipliklerden, kilim ve diğer dokumaları uzun kış günlerinde evlerinin ihtiyacı olan eşyayı yapmışlardır. Bu etkinlikte kadınlar imece usulü dokuma yaparken aynı zamanda sosyalleşmişlerdir. Cuinet'in aktardığına göre; soğuk mevsimlerde kadınlar Sivas'ta kilim dokuma yaygılar ve heybeler dokumuşlardır. Uygun fiyatlı olarak satıldıklarından bahsedilmektedir (Mahiroğulları, 2001: 148). 1325 (1907) tarihli Sivas Salnamesinde; Sivas ilinde dokunan kilimleri sağlamlıkları, Görsellikleri, zariflikleri ve dokumaları açısından dört gruba ayrılmıştır. Bu kilimler; Rişvan, Kürt, İlbeyli, Muşabbaklı olarak bilinmektedir (Yücel, 2007: 19).

Sivas kilimleri genellikle doğal yün iplikle, tezgâhlarda dokunur. Genç kızların çeyizinde mutlaka çeşitli dokumalar bulunur. Kilim Sivas'ın hemen her yerinde dokunmuştur. Bazen motifli bazen motifsiz olarak dokunmuştur. Motifsiz kilimlerin üzeri yer yer cicim ve zili teknikli motifler ile bezelidir. Kilim halının kullanıldığı hemen her alanda kullanılmıştır. Yer yaygısı, seccade, yolluk, makat/sedir kilimi, duvar kilimi, heybe, torba, çuval, örtü, perde ve yastık yüzü olarak oldukça geniş bir kullanım alanı vardır (Görsel 3). Özellikle ekonomik gücü biraz daha düşük ailelerin tercihi halı yerine kilimden yana olmuştur.



Görsel 10.42: Kilim Gürün (Fotoğraf Şirin Karaman)



Görsel 10.43: Cicim Sivas Merkez (Fotoğraf Şirin Karaman)

Yörede cicim, yer tezgâhında eni dar ve çoğunlukla motifsiz olarak dokunan çözgü yüzlü dokumalara denmektedir (Karaman, 2023; 1546). Kilim, zili, cicim ve sumak teknik olarak birbirinden farklı olsa da Sivas'ta hepsi kilim olarak ifade edilir. Bu teknikler kilimin üzerini süslemede, bunun dışında seccade, çeşitli büyüklükte heybe, torba ve çuval, duvar ve kapı süsü ve yastık yüzü yapımında yüzeyi hiç boşluk kalmayacak şekilde bezemiştir (Görsel 4-5-6) (Karaman. 2025; 34).



Görsel 10.44: Sumak dokuma (Fotoğraf Şirin Karaman)



Görsel 10.45: Zili Dokuma (Fotoğraf Şirin Karaman)

Tülüce, tiftik veya yün yapağısı yıkanıp boyandıktan sonra iplik haline getirilmeden ilme yapılarak halı tezgâhında dokunur. Genellikle canlı renklerle büyük geometrik motif olarak veya tahta tahta dokunmaktadır (Görsel 7). Anadolu'da uzun yıllardan beri tülüce, tülü, geve, hopan, filik vb şeklinde ifade edilen post benzeri uzun tüylü dokumalardır. Sivas ilinde özellikle Divriği,

Kangal, Şarkışla, Yıldızeli, Suşehri, Koyulhisar ve bu ilçelerin çeşitli köylerinde tülüce dokunmuştur (Özen, 2008; 136-137).

Deve derisi ve ahşap gibi malzemelerden yapılan 3-4-6-8 köşeli, 5x5cm ebadındaki levhalara çarpana denir. Bu levhalarda renkli çözgü iplikleri ile atkı ipliklerinin birleştirilerek farklı genişliklerde yapılan şeritlere çarpana dokuma denmektedir (Erbek, 1980: 7). Çarpana, geleneksel kilim motifleriyle dokunmuş çözgü yüzlü ince bir dokumadır. Konargöçer yaşayan topluluklarda ve sonraki zamanlarda da çok sağlam yapısı nedeniyle yük bağlama ve taşıma amacıyla kullanılmıştır. Aynı zamanda üzerindeki zarif desenlerle giyimin tamamlayıcısı olarak bel bağı olarak da tercih edilmiştir (Görsel 8).



Görsel 10.46: Tülüce dokuma (Fotoğraf Şirin Karaman)



Görsel 10.47: Çarpana dokuma (Fotoğraf Şirin Karaman)

10.8.2.4. Sivas Gümüş İşlemeciliği

8000 yıl öncesinde yerleşim yeri olan Çatalhöyük'te bulunan kurşun ve bakırdan yapılan süs eşyalarının bazılarının telkâriyle yapıldığı görülmektedir. Telkâri sanatının kökleri çok eskilere uzanmaktadır (Arseven, 1975; 25). Anadolu topraklarında el sanatları kapsamında değerlendirilen maden işlerinin geçmişi ol-

dukça eskidir. Anadolu kadim tarihinden Sivas'a uzanan teknikleriyle gümüş ustaları "telkâri, savat, kalem işi ve kakma" olmak üzere dört farklı uygulama gerçekleştirmiştir (Özen, 2008; 172).

Telkârinin yapımında saf gümüş kullanılır. İnce gümüş teller yapılacak desenin ana şekline göre düzenlenir. Isıyla ince teller örüldükten sonra ana şeklin içerisine yerleştirilerek toz halindeki gümüşle eşit bir şekilde lehimlenir (Yıldız, 2002; 215).

Sivas, gümüş işlemeciliğinde Anadolu'nun en önemli merkezlerinden biridir. Sivaslı ustalar, gümüşü âdeta bir dantel gibi işler. Kolye, bilezik, yüzük, kemer tokası gibi süs eşyası, tepsi, şekerlik, takunya, fincan ve bardak zarfları gibi eşyalar yapılır (Görsel 9).

Savat: madeni özellikle gümüş eşyayı süslemek için yüzeyine çizilen desenin bazı kısımlarının hafifçe oyularak içine siyah renkli bir alaşım doldurularak yapılan kuyumculuk işlerine denir (Arseven, 1958:1770-1771). Savat işçiliğiyle takı, tabak, hamam tası, kılıç ve hançer kabzası, tütün tabakası ve daha birçok eşya yapılır.

Gümüş işlemede kalem işi denilen teknikte gümüş üzerine çizilen desen çelik kalemlerle oyularak işlenir. Bu teknikle; tepelik, bilezik, tütün tabakası gibi eşyalar yapılır (Özen, 2008; 174).

Gümüş kakma tekniği ise dövülerek işlenmektedir. Levha haline getirilen gümüş kurşun kalıp üzerine gedilerek usta çelik kalem ile dövülerek şekillendirme işlemidir. Gümüş parçalar işlenerek tepsi, tabak gibi eşyalara dönüştürülmektedir (Yıldız, 2002; 215).



Görsel 10.48: Telkari kolye (Fotoğraf Şirin Karaman)

10.8.2.5. Sivas Ahşap Oymacılığı ve Ağızlıkçılık

El sanatlarında yetenekli olan Sivas halkı ahşap işlemede de maharetini göstermiştir. Ahşabı farklı tekniklerle işleyerek başarılı sonuçlar elde etmişlerdir. Mimariye bağlı olarak kapı, pencere ve tavan göbeği gibi süslemelerinin yanı sıra iç mekâna özgü ahşap işlemeler bulunmaktadır. Ahşap şekillendirilmiş ve ses veren bir müzik aletine dönüşmüştür.

Ahşap biçimlendirme yöntemlerinden olan ağızlıkçılık sanatının Sivas'ta başlangıcını 1800 yılına kadar götürmek mümkündür. Bu sanatın ancak 100–120 yıllık mazisi hakkında bilgi verilebilmektedir (Paçacıoğlu, 1990; 49-51). Ahşap işlemede oldukça yetenekli olan Sivas ustaları basit araçlarla bir çubuğu bir sanat eserine dönüştürmeyi başarmıştır.

Çubuk: Tütün içme amacıyla, içi delik değnek şeklinde fildişi veya çeşitli ağaçlardan yapılmış, bir ucuna tütün koymaya mahsus lüle, öteki ucunda imame denilen ağızlık takılan tütün içme aletine çubuk denmektedir (Arseven, 1950: 421). Ağızlıkçılık Osmanlıdan beri sürdürülen bir el sanatı olmuştur. Sivas'ta ağızlık yapımında ormanda kendiliğinden yetişen germişek bitkisi kullanılmıştır. Kesilip kurutulur ve yapılacağı güne kadar depolanır. Yapılacağı zaman ağızlığın uzunluğuna göre kesilir. Eğri kısımları varsa ağaç ısıtılarak doğrultacak ile düzeltilir. Tornada kabuk ve fazlalıklarının soyulması ve desenlendirme yapılır. Ağızlığın dış kısmı yapıldıktan sonra içinin delik kısmı açılır. Üzerine kezzap sürülerek hafif ateşte alazlanarak renklendirilir. Üzerine geçmişte ipek iplikle günümüzde sentetik iplik ve arpa/buğday sapı ile yazı yazılır. Günümüzde ağızlık kullanımının azalması nedeniyle ustalarda alternatif ürünler kalem, tığ sapı, masa süsü vb. üretmeye başlamışlardır (Görsel 10).

Çubuk (Ağızlık) Çeşitleri:

1-Yasemin ağızlığı (küçük ağızlık)
2- Ufak tanko
3- Lüleli tanko
4- Tek parça lüleli(Görsel 11)
5- İki parça lüleli
6- Üç parça lüleli
7- Ramazan ağızlığı
8- Arabalı ağızlık
9- Zamanla rengi değişen koyulaşan ağızlık (Karaman, 2017; 102).

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas'ta ahşabın; germişek ağacından ağızlığa, usta ellerde müzik aletine ve geleneksel evlerde sanat eseri kapıpencerelere dönüştüğünü...



Görsel 10.49: Ağızlık ve kalemler (Fotoğraf Şirin Karaman)

10.8.2.6. Sivas Bıçakçılığı

Sivas el sanatları arasında önemli bir yere sahip olan bıçakçılık köklü bir geçmişi vardır. Bıçakçılığın tarihi XII. yüzyıla kadar gitmektedir. Sivas'ta bıçak üretimi yalnız mutfak için değil aynı zamanda savunma aracı olarak kama ve kılıç yapıldığı bilinmektedir (Mahiroğulları, 2003; 64-65). Cuinet Sivas'ta bıçak meşhur bir el sanatıdır. Ev ve cep bıçaklarının yanı sıra cerrahi neşterlerde tıpkı Avrupa'daki gibi üretilir (Mahiroğulları, 2001; 148).Bıçak yapımında paslanır ve paslanmaz olmak üzere iki tip çelik kullanılır. Sivas'ta eskiden araba makasları ve ray demirlerinden bıçak yapılırdı. Yakın zamanlarda çoğunlukla paslanmaz çelik kullanılmıştır. Bıçakçılar çeliği İstanbul ve Bursa'dan satın alırlar (Kaya ve Mesci, 2002; 29).

Bıçak sap ve ağız (namlu) olmak üzere iki kısımdan oluşmaktadır. Bıçağın ağız kısmı kesmeye yarayan keskin bölümüdür. Geleneksel yöntemle çelik kor ateşte ısıtıldıktan sonra dövülür belirli bir inceliğe geldikten sonra çeliğe su verilir. Su verme işi geçmişte bezir yağı ile günümüzde ise ayçiçek yağı ile yapılır. Bu işlem tekrar edilerek çeliğe çifte su verme (meneviş) işlemi yapılır. Namlunun üzerine "Sivas" veya istenen başka bir yazı yazılır ve sapla birleşeceği sap kısmında delik açılarak işlem tamamlanır. Günümüzde bıçak yapımında gerek çeliğin ısıtılma-

sında gerekse ağız açmada teknolojiden faydalanılarak yapılır.

Sivas bıçaklarında sap olarak; ahşap, plastik, fiber ve hayvan boynuzu kullanılır. Ahşap sap olarak ceviz, gül vb. ağaçlar kullanılır. Bıçak sapı olarak plastik ve fiber malzemede kullanılmaktadır. Bu malzemelerden bazıları hazır olarak gelir ve namlu kısmıyla birleştirilir. Sivas bıçaklarının meşhur olmasının en önemli nedenlerinden biri de boynuzdan yapılan saplardır. Bu işlem oldukça uğraştırıcı bir iştir. Bıçak sapı olarak manda ve koç boynuzu kullanılır. Boynuzlar uzun süre kurutulduktan sonra usta tarafından ısıtılarak şekil verilir. Yapılacağı bıçağın şekline göre ayarlanıp üzeri zımparalanarak pürüzsüzleştirilir. Namlu ile birleştirilir.

Sivas bıçak çeşitleri; hayvan kesim bıçağı, yüzme, kıyma, döner, ekmek, budama, sustalı ve cep bıçağı olarak bilinir (Görsel 13). Ayrıca sapı kadın bacağı şeklinde olan küçük çakı bıçağı da yapılır. Bunun yanında; makas, ustura, balta ve satır gibi kesici aletler de yapılmaktadır. Sivas bıçakları 2017 yılında "Coğrafi İşaret Tescil Belgesi" almıştır (KK. Koç, H. 2025).



Görsel 10.50: Sivas tasarım bıçak



Görsel 10.51: Sivas bıçakları (Fotoğraf Harun Koç)



Görsel 10.52: Sapı kadın bacağı

10.8.2.7. Sivas Yorgancılığı

Türklerde yorgancılıkta oldukça köklü geçmişe sahip bir el sanatıdır. Soğuktan korunmak gibi temel ihtiyaçtan ortaya çıkmış ancak zamanla üzerine yapılan süslemelerle bir sanat eseri haline dönüşmüştür.

Türk kültüründe yorgan kelimesi ilk defa Türkçe yazıtları olan Uygurlarda "yogurkan" şeklinde görülür. Bu söylem uzun süre devam etmiştir. Sözcüğün söylenişi batıya gidildikçe değişmiş ve "yogurkan veya yovurkan" olarak ifade edilmiştir. Batıda bulunan Türkler ise söylenişi biraz daha fazla değişme uğratarak "yorgan" şeklini almıştır (Ögel 1985: 221). II. Mahmud döneminde Sivas'ta pamuk işleriyle meşgul olan 52 bezaz, 80 penbeci, 6 basmacı, 8 çıkrıkçı, 99 terzi ve 5 boyahane bulunmaktaydı. Sivaslıların ev döşemelikleri, giyim-kuşam, yatak-yorgan takımları Sivas'ta yapılan kumaşlarla tedarik edilmeye çalışmakla birlikte il dışından getirilen mallarında satıldığı bilinmektedir (Demirel 1989: 57-83).

Yorgan dikme işi oldukça dikkat isteyen işlerdendir. Yorgan yüzü içinde serbest halde duran dolgu malzemesinin her yerde eşit bir şekilde olması özellikle ustalık isteyen bir iştir. Buna ek olarak bir de desenleri düzgün bir şekilde aktarmakta ayrı bir maharet gerektirir. Sivas yorgancılığı, geleneksel el işçiliğinin zarif örneklerinden biridir. Saten ya da pamuklu kumaşlar üzerine el dikişiyle işlenen yorganlar, çeyizlerin vazgeçilmez parçası olmuştur. Gelin, lohusa ve sünnet gibi özel amaçlar için yapılanlar gösterişli olurken günlük kullanımda daha sade olan kumaşlar tercih edilmiştir. Kumaş rengi yorgan sahibinin isteğine göre belirlenmektedir. Sivas soğuk bir iklime sahip olması nedeniyle dolgu malzemesi olarak geçmişte çoğunlukla yün kullanılırken günümüzde pamuk ve elyafta tercih edilmektedir.

Yorgan süslemede önceden hazır olan kataloglar veya sipariş verilen bir desen de yorgana işlenir. Dolgu malzemesi yorgan yüzünün içine her yer eşit olacak şekilde doldurulur. Sonra yorganın ön yüzüne tebeşirle desen çizilir. Yorgan ustası bütün becerisini kullanarak çizili deseni dikerek yüzeye aktarır.

Sivas yorgancılığında, yüzey süslemede geometrik ve bitkisel motifler ağırlıkta olmakla birlikte hayvansal motiflere de yer verilmektedir. Yorgan yüzey kompozisyonu yalnızca bir motifle düzenlendiği gibi bazen de birden fazla motifle planlanmaktadır.

Sivas yorganlarında görülen bitkisel motifler; serpme zambak, yaban gülü, sarmaşık gülü, karanfil, hanımeli, ayçiçeği, menekşe, sarmaşık, buket lale, papatya, asma, saray lalesi, lale, akasya çiçeği, tütün yaprağı, söğüt yaprağı, sade gül gibi süslemelerdir. Geometrik motifler; altıgen, sekizgen, baklava dilimi ve üçgen gibi şekiller kullanılır. Nesneli bezemeler ise; güneş, yıldız, kurdele, fildişi, tavan nakışı, deniz dalgası gibi desen öğeleri bulunmaktadır. Süsleme öğesi olarak kullanılan hayvansal motifler ise kelebek, bülbül ve tavus kuşu gibi figürlerdir. Dikimi tamamlanan yorgan sahibine teslim edilir (Görsel 15) (Karaman, 2020; 333).



Görsel 10.53: Dikilmiş yorganlar (Fotoğraf Şirin Karaman)

10.8.2.8. Sivas Çorapçılığı

Sivas'ta örülen el örgüsü çoraplar renkleri ve motifleriyle dikkat çeker. Geçmişte yün iplerle örülen bu ürünler, soğuk kış günlerinde hem sıcak tutar hem de geleneksel bir değer taşır.

Seyyah Cuinet Sivas Merkez sancak ve civarında güzel halılar, kilimler ve çoraplar yapılıyordu diye belirtmiştir (Mahiroğulları, 2001;148). 1325 (1907) tarihli Sivas Salnamesinde; Sivas çorapları geçmişten beri birçok yerde bilinmektedir. Sivas'ta senede 600 binden fazla çorap üretilmektedir (Yücel, 2011;19). Osmanlı döneminde 1271/ 1855 yıllarına ait iki belgede Sivas'ta askerler için hazırlanan çorap ve eldivenlerin bir kısmının yollandığı, ikinci belgede ise orduya verilmek üzere 8500 çift çorap ile 1500 çift eldivenin Erzurum tarafına gönderildiği bilinmektedir. Kurtuluş savaşında cephedeki askerler için Sivaslı kadınlar tara-

fından çorap ve eldiven örülmüştür (Üçer, 2019; 165-167).

Geçmişte çorap Sivas'ta hem ören kişiye hem de şehir ekonomisine önemli katkısı olmuştur. Çorap beş şişle burun kısmından başlayarak örülür. Nakış başlayana kadar çorabın ana rengi örülür ve sonra nakış başlanır. Çorabın ayak kısmı örülürken topuk için ek bir ip takılır. Çorabın lastik kısmı örülerek bitirilir. Topuk için ek iplik çekilerek ilmek yapılarak topuk da örülerek bitirilir.

Çorabı giyecek kişilere göre; büyük ağa / kayınata çorabı, kaynana çorabı, kayın çorabı/ küçük ağa çorabı, kâhya çorabı, damat çorabı, nişan çorabı, gelin çorabı, asker çorabı, erkek çorabı, kadın çorabı ve çocuk çorabı gibi çorap çeşitleri vardır (Üçer, 2019; 175).

Çoraplarda en sık karşılaşılan motifler; baca demiri, aynalı, çengelli, elma topu, deve boynu, fincan içi, eli böğründe, deli kıvrım, küpeli, koç başı, katip cimciği, sülüklü, güvercinli, tetikli, şal deseni, ceviz kıynağı, üzüm salkımı, kuşgözü, baklava dilimi, yan yeritme, yarım aynalı, bal kaymak, muskalı, gelin övündüren örülmektedir. Her çorap bir hikâye anlatır; kimi zaman bir sevdanın, kimi zaman bir dileğin sembolüdür (Görsel 16-17) (Acar, 2019; 158).



Görsel 10.54: Nakışlı çorap (Fotoğraf Şirin Karaman)



Görsel 10.55: Nakışlı çorap (Fotoğraf Şirin Karaman)

10.8.2.9. Sivas Tarakçılığı

İnsanoğlu ihtiyaçlarını çevresinde var olan malzemeyi kullanarak giderme becerisinde çok başarılı olmuştur. Evcilleştirdiği hayvanının etinden, sütünden, derisinden hatta kemik ve boynuzundan bile yararlanabilmiştir. Boynuz ve kemiklerini çok çeşitli amaçlar için kullanmışlardır. Tarihi çok eskilere dayanan tarak yapımında da faydalanmışlardır.

Hammaddesi boynuz olan tarağın insan sağlığına faydalı olduğu kadar doğal malzemeden olması ve doğaya karışması ile de ayrıca önemli bir malzemedir (Bingöl, 1999: 21).

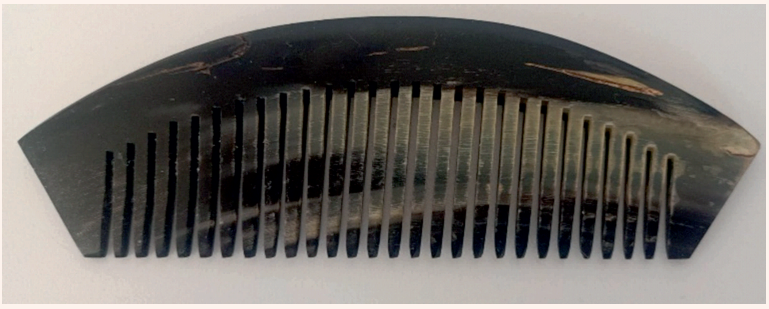
Sivas'ta tarak yapımında öküz, manda ve koç boynuzu kullanılır. Boynuzlar birbirlerinden farklıdır. Manda boynuzu siyah, öküz boynuzu renkli ve koç boynuzu sarı veya alacalı olur (Özen, 2008; 225). Tarak yapımında en çok koç boynuzu kullanılır. Koç boynuzu kıvrık ve içi boş olduğu için işlemesi çok zordur. Manda boynuzu işlemesi kolay %90 siyah renklidir. Öküz boynuzu yeşil, mor gibi çok farklı renklerde olabiliyor ancak firesi çok olduğu için az tercih ediliyor. Boynuzlar farklı farklı olduğu için yapılan hiçbir tarak birbirine bire bir benzemez (KK. Durna, 2025).

Tarak yapımında kullanılacak boynuz havadar bir ortamda kendi halinde kuruyana kadar bekletilir. Boynuzun içindeki öz (ilik) kısmı kuruyup düşene kadar kurutma işlemi devam eder. Kuruduktan sonra yapılacak tarağın boyutuna göre boynuz parçalara ayırılır. Geleneksel yöntemle harlı kömür ateşinde belli bir süre ısıtılan boynuz esnetilecek kıvama gelince mengene arasında preslenerek düz bir hale getirilir. Aynı zamanda kenarların fazlalıkları alınarak törpülenir. Tarağın şekline göre malzemeye form verilir. Yüzeyi rendelenerek ve eğelenerek düzleştirilir. Tarak dişleri açılır. Tarağın hem yüzeyi hem de dişlerin arası eğelenerek ve zımparalanarak pürüzsüzleştirilir. Son olarak makinedeki keçe ile parlatma işlemi yapılır. Tarak kullanıma hazırdır. Sivas tarağı 2023 yılında "Coğrafi İşaret Tescil Belgesi" almıştır (KK.Durna, 2025).

Geçmişte taraklar; iki taraflı klasik, oymalı (tek taraflı), çanta tarağı (tek taraflı), saplı tarak, tırmık diş olarak isimlendirilir. Seyrek dişli taraklara tırmık diş denilir. Uzun saçların kolay açılması için kullanılır (Özen, 2008; 225-226). Günümüzde ise kadın ve erkek, tek ve çift taraflı taraklar ve saplı taraklar olarak isimlendirilir.

Bunu biliyor muydunuz?

Sivas'ın kemik taraklarının koç, manda ve öküz boynuzundan yapıldığını... Plastik tarakların aksine hem insan sağlığına faydalı olduğunu hem de %100 doğal malzemesi sayesinde doğada tamamen yok olabildiğini...



Görsel 10.56: Tarak (Fotoğraf Harun Koç)



Görsel 10.57: Boynuz tarak (Fotoğraf Şirin Karaman)

10.8.3.Kaybolmaya Yüz Tutmuş Sivas Geleneksel El Sanatları

Yaşam tarzının değişmesi, teknolojinin hızla gelişmesi ve tüketim alışkanlıklarının farklılaşması ile hızlı bir dönüşüm yaşanmıştır. Değişimin sonuçlarından biri de bazı el sanatlarına olan ilgi azalmış ve zamanla unutulmaya yüz tutmuştur. Teknolojinin hızla ilerlemesi, seri üretim ve hazır yapımlar, kullanmaya yönelik pratik çözümlü ürünler, el emeğine dayalı yapılan üretim ürünlerinin yerini büyük ölçüde almıştır. Bu sanatlar, Sivas'ın kültürel belleğinde varlığını korumaya devam ediyor.

Bakırcılık, kalaycılık, semercilik, taş işçiliği, nalbantlık, Gürün şalı dokumacılığı, ayakkabıcılık, yemenicilik, dericilik, saraçlık, demircilik, çömlekçilik, çadırcılık ve daha başka sanatlar her biri

geçmişte bir meslek, bugün ise birer kültürel hatıradır.
Bunlar arasında oldukça dikkat çekici olan Sivas için Gürün şalı bir zamanlar Avrupa'ya kadar ihraç edilirdi. Kolay temin edilen, ucuz, bakım maliyeti daha az ya da olmayan malzemelerden yapılan eşyalar çoğalınca bakırcılığa olan ilgi azalmıştır. Günümüzde bakırcılık kaybolmaya yüz tutmuş bir el sanatıdır. Bakırcılar çarşısından her zaman çekiç sesleri duyulurdu. Bakır eşya azalınca kalaycılık da ona bağlı olarak azalmış oldu. Kalaycılar köy köy gezerek kalay yaparlardı. Eskiden günlük kullanım için çömleklere duyulan ihtiyaçlar bugün plastik, cam veya çelikle karşılandığı için çömlekçilik yok olmuştur. Binek hayvanlarına ihtiyaç azalınca nalbantlık ve semercilik gibi meslekler de kaybolmuştur. Bugün belli yerler dışında yok denecek kadar azdır. Bunlar gibi birçok meslek ömrünü tamamlamış ve yok olmuştur.

10.8.4.Sivas Geleneksel El Sanatları Ustaları

Sivas geleneksel el sanatları ustalarının çoğu mesleklerinin yaşaması için çaba sarf etmektedirler. Ustalar çıraklıktan başlayarak sırasıyla bütün aşamalarını geçirdikleri mesleklerinde nihayet ustalığa ulaşmışlardır. Ancak hayat koşullarının değişmesi ile kendi mesleklerine ilgi azalmıştır. Ustalar sevgi, sabır, özveri ve ustalarından aldıkları sorumlulukla mesleklerini sürdürmeye çalışmaktadırlar. Mesleki bilgilerini yeni nesle aktarmak istemekteler ancak çırak bulamadıklarından yakınmaktalar. Bu mesleklerin günümüze ulaşmasında meslek erbabı ustaların yadsınamaz değerli katkıları olmuştur. El sanatları üretimi çoğu kez toz, toprak, yağ ve pis koku gibi kirli işler kategorisinde değerlendirilebilir. Bunu umursamadan el emeği göz nuru eserler yapmaktalar. Geçmişte bu mesleklere gönül vermiş ve ömür harcamış göçüp gitmiş nice ustalar vardır. Bu ustalar uğraştıkları el sanatını bir meslekten çok bir yaşam biçimi olarak görürler. Köklü bir el sanatları geçmişi oluşmasına, yeni nesillere aktararak günümüze ulaşmasına ve günümüzde yaşatmaya çalışan el sanatları ustalarına şükran borçluyuz. Listede günümüzde el sanatları ile aktif olarak uğraşan ustaların isimleri verilmiştir.

Sivas El Sanatları Ustaları

1	Ahat Taşkan	Ağızlık
2	İbrahim Tükek	Ağızlık
3	İhsan Bedri Koç	Ahşap Oyma
4	Selahattin Ekerer	Ahşap Oyma
5	Uğur Karadeli	Ahşap Oyma
6	Serdar Korkmaz	Ahşap Oyma
7	Nuh Dülger	Ahşap Oyma
8	Kadriye Tatlısu	Ahşap Oyma
9	Selma Gires	Ahşap Oyma
10	Süleyman Daştan	Ahşap Oyma
11	Osman Bozkurt	Naht
12	Yüksel Pala	Ahşap İşçiliği
13	Abdulkaya Yazarlı	Ahşap-Kalem ve Ağızlık Yapımı
14	Erol Açıl	Ahşap-Kalem ve Ağızlık Yapımı
15	Cemal Okul	Ahşap Oyuncak Yapımı
16	Tahir Karaoğlu	Ahşap Oyma ve Süsleme
17	İsmail Gölebatmaz	Bıçakçılık
18	İbrahim Gölebatmaz	Bıçakçılık
19	Mustafa Argut	Bıçakçılık
20	Şentürk İyidoğan	Çalgı Yapımı (Bağlama
21	İsa Demirkoparan	Çalgı Yapımı-Bağlama Yapımcısı
22	Halil İbrahim Mert	Cam Üfleme
23	Süleyman Doğan	Ebru
24	Şahin Katrancıoğlu	Gümüş İşleri- Telkari
25	Mehmet Yüceyurt	Halı Dokuma
26	Hasan Fehmi Dönmez	Halı-Kilim Dokuma
27	Mehmet Atıcı	Hüsnühat
28	Fatma Gül Saklavcı	Hüsnühat
29	Cafer Kelkit	Hüsnühat
30	Hülya Doruk	Kilim Dokuma
31	Mehmet Coşkuner	Okçuluk
32	Yasin Demir	Tesbih Yapımı
33	Mehmet Ali Düzün	Tezhip

Sivas El Sanatları Ustaları

34	Fatma Gül Saklavcı	Tezhip
35	Fatih Durna	Kemik Tarak Yapımı - Bıçakçılık
36	Lütfiye Çiftçi	Çarpana Dokuma
37	Nilgün Bozalioğlu	Yöresel Giysili Bez Bebek Yapımı
38	Kadir Durmuş	Bakır Rölyef
39	Mustafa Karaoğlu	Çalgı Yapımu-Ud
40	İbrahim Yücel	Ağızlık Yapımı
41	Gökhan Karahan	Çalgı Yapımı-Ney ve Başpare
42	Gülendam Polat	Çarpana Dokuma
43	Selma Gires	Erzincan Çelik Kalem Bakır İşlemeciliği
44	Hayati Ünsal	Oyma Sanatı ve İşleme Sanatı
45	Ahmet Samet Günaydın	Zihgir Yapımı
46	Kürşat Durna	Bıçakçılık ve Kemik İşçiliği
47	Osman Öncü	Kalaycılık/Eskitme
48	Kadriye Doğan	Tel Kırma
49	Celalettin Karagöz	Saraçlık
50	Muhammed Furkan Koç	Deri İşlemeciliği
51	Zafer Kıtlık	Yemenicilik
52	Sefa Murat Kılıç	Geleneksel Ok Yapımı
53	İbrahim Göçeri	Bıçakçılık
54	Mahmut Güven	Çalgı Yapımı-Ney
55	Nuray Özcan	Tel Kırma
56	Sıdıka Alev Hacıalibeyoğlu	Nazarlık Üzerlik
57	Pehlül Polat	Bakır Süsleme
58	Münevver Arslan	Bakır Süsleme
59	Tuğba Kartal	Geleneksel Giysili Bebek Yapımı
60	Önder Kürşat Sarıtepe	Geleneksel Ok Yapımı
61	Zekeriya Metin	Filografi
62	Adem Çanak	Bıçakçılık
63	Adem Eyce	Bıçakçılık
64	Adnan Göçeri	Bıçakçılık
65	Ahmet Özmen	Bıçakçılık
66	Alperen Kekül	Bıçakçılık

Sivas El Sanatları Ustaları

67	Ayhan Çetinbaş	Bıçakçılık
68	Burhan Mesci	Bıçakçılık
69	Emre Göçeri	Bıçakçılık
70	Erdal Koç	Bıçakçılık
71	Erdoğan Güzel	Bıçakçılık
72	Fatih Dalcı	Bıçakçılık
73	Feyza (Emre) Göçeri	Bıçakçılık
74	Fırat Çetinbaş	Bıçakçılık
75	Hakan Çanak	Bıçakçılık
76	Hamit Göçeri	Bıçakçılık
77	Harun Argut	Bıçakçılık
78	Hasan İnanıcı	Bıçakçılık
79	Hulusi Argut	Bıçakçılık
80	Hüseyin Argut	Bıçakçılık
81	İbrahim Çetinbaş	Bıçakçılık
82	Kadir Taşpınar	Bıçakçılık
83	Kadir Karatepe	Bıçakçılık
84	Mehmet Kılıç	Bıçakçılık
85	Ömer Faruk Çiftçi	Bıçakçılık
86	Rıdvan Erkovan	Bıçakçılık
87	Şükrü Kekül	Bıçakçılık
88	Yunus Göçeri	Bıçakçılık
89	Şevket Toprak	Yorgancı
90	Safiye Yokuş	Yorgancı
91	Orhan Yıldırım	Yorgancı
92	Nusrettin Sukan	Yorgancı
93	Sevgi Şimşek	Yorgancı
94	Sinan Toprak	Yorgancı
95	Şakir Sağır	Yorgancı
96	Çağrı Saygı	Yorgancı

K: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, / Demirciler Odası Başkanlığı, /Terziler Odası Başkanlığı, 2025

10.8.5.Kuşaktan Kuşağa Meslek Aktarımı

El sanatları nesiller boyu anneden kıza, babadan oğula, ustadan çırağa öğretilerek günümüze ulaşmıştır. Gençliğe adım atan kızlar aile içinde bazen de mahalle ortamında bir öğretici büyüğün öncülüğünde çeyiz yapmaya başlar. Genç kıza işin bütün incelikleri öğretilir. Genç erkeklerde elleri iş tutmaya başlayınca babalarının yanında bir çırak gibi basit yardımlarla öğrenme süreci başlar. Zamanla mesleğin inceliklerini öğrenir ve günü gelince devralır. Çırak eğitiminde ise usta bildiği bilgileri zamanla gence bir baba bir anne gibi yol göstererek öğretir. Zamanla kalfa ve usta olarak yoluna devam eder. Bu süreç sadece teknik bilgi aktarımı değil, aynı zamanda bir yol gösterme saygı, sabır ve meslek etiğinin de öğretildiği bir süreçtir.

10.8.6.Sivas Geleneksel El Sanatlarının Sosyo-Ekonomik Yönü

El sanatları gerek öğretim süreci gerekse de üretim sürecinde insanlar arası iletişimi güçlü olan bir sistemdir. Öğrenme sürecinde öğrenen de öğretende birbirlerine saygı çerçevesinde davranmaktadır. İşi öğrenen çırak ustalık aşamasına ulaşsa dahi ustasına her zaman saygıda kusur etmez ve hep ustası olarak kalır. İşi mahallede bir büyüğünden veya anne babasından öğrenen için de durum aynıdır. Eskiden kadınların uzun kış günlerinde toplandıkları ve üretim yaptıkları bilinir. Bir kız evlenecek ve çeyizi yetişmesi gerekiyorsa akraba ve komşular yardımda bulunarak bir an önce çeyizi yetiştirirlerdi. Hem imece usulü ile yardımlaşma hem de sosyalleşmişlerdir. Günümüzde de hala sosyalleşmede kullanılan bir etkinliktir.

El sanatları basit araçların kullanıldığı emek yoğun bir üretimdir. Geçmişte işletme olan esnaf dışında ailelerde üretim yapardı. Bir ailenin bütün üyeleri çocuk, kadın veya ailenin yaşlı bireyleri de üretim sürecine katılırdı. Günümüzde aile içinde üretim neredeyse yok denebilir.

Geçmişte el sanatları üretimi, aile ihtiyacını karşılamak veya kazanç elde etmek için yapılmaktadır. Kazanç elde etmek için üretenler kendi geçimlerini sağlayacak bir gelir elde etmişlerdir. Özellikte geçmişte bölge için el sanatları ciddi bir gelir kaynağı olmuştur. Günümüzde de el sanatları gelir elde etmede bazı alanlar için çok iyiyken bazıları için maalesef iyi bir gelir kaynağı değildir. Günümüz pazarlama yöntemlerinin değişmesi ile sosyal medyayı ve dijital pazarlama yöntemlerini kullanabilen üreticilerin gelirleri daha iyileşme yolundadır.

10.8.7.Sivas'ta El Sanatlarını Koruma ve Yaşatma Çabaları

Sivas genelinde el sanatlarını yaşatma ve geliştirmeye yönelik çalışmalar vardır. Sivas İl Özel İdaresi, Sivas Belediyesi, Sivas İl kültür ve Turizm Müdürlüğü, Sivas Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu, Sivas El Sanatları Eğitim Merkezi Müdürlüğü ve Sivas Olgunlaşma Enstitüsü çeşitli kurslar ve sergiler düzenleyerek bu sanatların yaşatılması için çaba göstermektedirler. Kültür merkezlerinde Bazı sivil toplum kuruluşları da kurslar açarak yine el sanatlarını yaşatmaya çalışmaktadırlar. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sivas Teknik Bilimler MYO. El Sanatları Bölümü ise el sanatlarının birçok alanında eğitim vererek gençlere köklü sanatlarımızın aktarımı amacıyla programlarında yer vermektedir.

Müzeler toplumun temel taşlarından olan kültürel değerleri koruyarak geçmiş ile yeni nesil arasında bağ kurmaya çalışır. Sivas'ta bulunan müzelerde bu amaca hizmet etmektedirler. Sivas'ta el sanatlarıyla ilgili Sivas Kent Müzesi, Sivas Sanayi Mektebi Müzesi ve Sivas Zanaatkârlar Müzesi oldukça önemlidir. Sivas Zanaatkârlar Müzesi bu şehirde halen yapılan, kaybolmaya yüz tutmuş veya unutulmuş el sanatları örneklerini hem yeniden yapımının görüldüğü hem de sergilendiği bir müzedir. Burası hem geçmişin izlerini sergilemekte hem de yeni nesil için ilham kaynağı olmaktadır. El sanatları, yalnızca bir nostalji değil, yaşayan bir kültür olarak varlığını sürdürür.

10.8.8.Sonuç ve Öneriler

Sivas geleneksel el sanatları, binlerce yıllık tarihi birikimden sızan emeğin ve estetiğin birleşimidir. Kilimden halıya, bıçaktan tarağa, gümüşten ağızlığa kadar her ürün, bir kültürün sessiz hikâyesini anlatır.

Her el sanatı içinde birçok kültürel unsur barındırır. El sanatlarını yapan kişinin hayalleri, inançları, duyguları yaşadığı çevrenin sosyo-kültürel ortamı şekillendirmiştir. Uzun süreler devam edip geleneksel hale gelen el sanatlarının birçoğu günümüzde artık unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuştur. Maalesef günümüzde yapılanlarda eğer ge-

rekli ilgi gösterilmezse onların da sonu farklı olmayacaktır. Yeni nesil el sanatlarına ilgi göstermemektedir. Gençler daha az uğraşı ile daha fazla gelir elde edecekleri işler yapmak isterken motivasyonunu dijital unsurlar çekmektedir. El sanatları sabır ve emeğin sonucu olarak tüketen nesillere hitap etmemektedir. Bu sebeple de ülkemizde gençleri bu tip üretimlere yönelten projelerin artırılması, ülke kültür mirasında önemli bir hamle olabilir. Kültürel değerler açısından genelde ve özelde tedbir ve destekler artırılmadığı takdirde bugün var olan anlatımlar yarın yalnızca yazılı metinlerle sınırlı kalacaktır. Bu da el sanatlarının geleceği açısından olumsuz bir durum oluşturmaktadır. Sivas el sanatları üretimi sanayi üretimi ile yarışamazken bir de "Çin malı" ürünler ile hiç kıyaslanamayacak durumdadır.

Sivas Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet'i içinde barındıran kadim bir şehirdir. Bu şehrin köklü birikimi iyi sergilendiğinde el sanatları da nasibini alacaktır. Turizm şehri haline geldiğinde her bir turist buraya özgü bir el sanatı alarak memleketine döndüğünde hem üreten hem de bu şehir kazanacaktır.

Dünyaca ünlü Divriği Ulu Cami el sanatlarının tanıtımında çok iyi bit fırsattır. Orayı ziyaret edenler Sivas'a özgü bir el sanatı eser alarak döneceklerdir.

El sanatlarının sürdürülmesinde meslek erbabı ustaların çok önemli bir yeri vardır. Bazı el sanatları alanında yeterince gelir elde edememektedir. Kimi ustalar mesleğini bırakmayı düşünmektedir. Bu durumda el sanatları ustaları ekonomik olarak desteklenmelidir. Düzenli bir maaş, atölyeden kira almamak veya vergiden muafiyet gibi ekonomik destek sağlanabilir. Çünkü bu şehirde el emeği yalnızca bir geçim yolu değil, bir kimliktir.

Sivas el sanatlarının gelişmesine en önemli katkılardan biri il merkezinde turistik eşya satışı yapılan yerlerde Sivas'ta üretilenlere öncelik verilmelidir. Daha düşük ücretli diye başka yerde üretilen ürünler tercih edilmemelidir. Sivas'a herhangi bir nedenle ziyarette bulunan devlet büyükleri ve konuklara mutlaka Sivas'ta yapılan bu şehre özgü el sanatları ürünlerinden hediye verilmelidir.

El sanatları atölyelerinin daha görünür olması sağlanmalıdır. Ürünlerin atölyelerde hem yapılışları izlenecek hem de ürünlerden alınabilecek düzenlemeler yapılmalıdır. Kısa süreliğine Sivas'a gelmiş kişilerin de alabileceği kolay ulaşılabilir alanlar tasarlanmalıdır.

Geleceğimiz olan gençler, bu mirası koruyup modern dünyanın koşullarıyla uyumlu hâle getirdikçe, Sivas el sanatları hem yerel ekonomide hem de kültürel bellekte yaşamaya devam edecektir.

KAYNAKÇA

Acar, İ.H.(2019). Sivas'ta Renk Kültürü ve Çorap Motifleri. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sivas Kongresi'nin 100. Yılında Her Yönüyle Sivas Uluslararası Sempozyumu 3. Cilt. Editörler: Prof. Dr. Hakan Yekbaş, Doç. Dr. Ahmet Yüksel

Arlı, Mustafa(1990). Köy El Sanatları, Ankara Ün. Ziraat Fak.Yayınları. Ankara.

Arseven, C. E.(1974). Sanat Ansiklopedisi, MEB. Basımevi, Cilt 1-4, İstanbul.

Anmaç E. (1992). Osmanlı-İngiliz Ekonomik İlişkilerinin Batı Anadolu (Ege Bölgesi) Halıcılığına Etkisi ve 19. Yüzyıldan Başlayarak Bu Bölgede İngiliz Sermayesi ile Üretilen Halıların Kalite, Renk ve Desen Özellikleri, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir.

Aslanapa, O.(1993). Türk Sanatı El Kitabı. İslam önce Sanat-Mimari-Hat-Kumaş-Çini-Keramik-Minyatür. İnkılap Kitabevi. Ankara.

Barışta, H.Ö.(1998). Türk El Sanatları. Kültür Bakanlığı Yayınları:2168. Yayımlar Dairesi Başkanlığı sanat Eserleri Dizisi:192

Bingöl, I. (1999). Anadolu Medeniyetler Müzesi Antik Takıları, Anadolu Medeniyetler Müzesi Yayınları, Ankara

DemireL, Ömer (1989). İkinci Mahmud Döneminde Sivas'ta Esnaf Teşkilâtı ve Üretim Tüketim İlişkileri, Kültür Bakanlığı. Ankara

Demirel Ö. Osmanlılar Döneminde Sivas, 21-25 Mayıs 2007, s.169-179.

Demirel Ö.(2009). Sivas, DVİA, C.37, s.278-282.

Erbek, G. (1980). "Çarpana Dokumaları", Türkiyemiz. Sayı:30. s.7-11.

Genç, M., Karadağ, R. (2007). "Sivas Halılarında Kullanılan Doğal Boyarmaddeler ve Boyarmadde Analizleri" Osmanlılar Döneminde Sivas Sempozyumu Bildirileri C.III (s.179-187) Sivas 1000 Temel Eser Yay. No:9.

Karaman, Ş. ve Söylemezoğlu, F. (2017). Sivas İli Ağızlık Zanaatı. Fine Arts ISSN: 1308 7290 (NWSAFA) ID: 2017.12.2.D0192

Karaman, Ş. ve Söylemezoğlu, F. (2021). Sivas İlinde Yorgancılık. Folklor Akademi Dergisi. Cilt:4, Sayı: 2, 321–333.

Karaman, Ş. (2023). Sivas Kilimleri. Türk Kilimleri, Kilim, Cicim, Zili, Palas Cilt III. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı.

Karaman, Şirin (2025). "Sivas Yöresi Düz Dokuma Yastık Örnekleri", Arış, Haziran, Sayı: 26, s.29-49.

Kaya, D., Mesci, U.(2002). Sivas'ta Bıçakçılık. Sivas İli Sanat Kültür ve Araştırma Vakfı. Sivas.

Mahiroğulları A. (2001). Seyyahların Gözüyle Sivas. İstanbul.

Mahiroğulları, A. (2003). XIX. Yüzyılın Ortalarından Birinci Dünya Savaşına Kadar Sivas' ın Sosyo Ekonomik Yapısı. Istanbul Journal of Sociological Studies, (27), 49-73.

Özen K. (2008). Sivas Yöresi Geleneksel El Sanatları, Kitabevi. Sivas.

Öztürk, İ. (1998). Geleneksel Türk El sanatlarına Giriş. Ürün Yayınları. Ankara.

Quataert D,(1994). Manufacturing in the Ottoman Empire and Turkey, 1500-1950, Albany, NY: State University of New York Press, s.109.

Paçacıoğlu, B. 1990. Sivas El Sanatlarından Ağızlıkçılık, Kültür ve Sanat (Türkiye İş Bankası), Sivas Özel Sayısı; s.49-51.

Lecomte, P.(?) . Türkiye'de Sanatlar ve Zeneatlar: On Dokuzuncu Y.Y. Sonu. Hazırlayan: Ayda Düz, Tercüman 1001 Temel Eser. Kervan Kitapçılık. İstanbul.

Üçer M.(2019) Geçmişten Günümüze Sivas Çorapları. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sivas Kongresi'nin 100. Yılında Her Yönüyle Sivas Uluslararası Sempozyumu 3. Cilt. Editörler: Prof. Dr. Hakan Yekbaş, Doç. Dr. Ahmet Yüksel

Yıldız,R.(2002).Gümüşçülük, Revak.

Yücel, E.S.(2011). Salname-i Vilayet-i Sivas H.1325 (Sivas Vilayet Yıllığı 1907). Buruciye Yayınları No:3. Sivas Belediye Başkanlığı Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü. Sivas.

KK: Fatih Durna/2025 (Tarak Ustası).

KK: Harun Koç/20025 (Demirciler Odası Başkanı)

sivas turizm Destinasyonu

Bu eserin hazırlanması sürecinde
veri ve görsel içerikleriyle katkı sağlayan;

T.C. Sivas Valiliği,
T.C. Sivas Belediyesi ve
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne

değerli destekleri, iş birliği ve katkıları için teşekkür ederiz.