

# ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

## Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

### YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KAPSAMINDA SİVAS YEMEK KÜLTÜRÜ VE DEĞİŞİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Zeynep AKGÜL<sup>1</sup>

Sibel ÖNÇEL<sup>2</sup>

Gönderilme/Received 25.09.2024 Kabul/Accepted 27.10.2024)

Araştırma Makalesi/Research Article

#### ÖZET

Kültürler, yüzyıllardır süregelen kümülatif olguları içerir. Türküler, hikâyeler, halk oyunları, yöresel yemekler gibi çeşitli olgular kültürü oluşturur. Kültürün bir parçası olan mutfak kültürü ise toplumların yeme içme davranışlarının ürünüdür ve toplumların yaşam biçimleri hakkında bilgiler verir. Mutfak kültürü bir yöreye ait olan, yöreye özgü ürünler kullanılarak yapılan ve genelde yöreye özgü pişirme tekniklerinin kullanıldığı bir olgudur. Yiyeceğin üretiminden tüketimine kadar pek çok süreci içerir ve bu süreçte ortaya çıkan öğelerin bir ürünü sayılabilir. Sivas'ın yemek kültürünü ve günümüzde uğradığı değişimleri ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmanın örneklemini Sivas'ta doğup büyümüş olan 50 yaş ve üstü 8 birey oluşturmuştur. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış olup sorular ve alınan cevaplar kategorize edilmiştir. İnceleme sonucunda Sivas'a özgü toplam 34 adet yemeğe ulaşılmıştır. Bu yemeklerden 11 tanesi günümüzde yapılmayan veya çok nadiren yapılan yemeklerden oluşmaktadır. Daha sonra betimsel analize başvurulmuş; Sivas ilinin yeme içme kültürü, günümüzde uğradığı değişimler ve mutfağın sürdürülebilirlik durumu değerlendirilmiştir. Kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması açısından daha sonra yapılacak olan çalışmalarda elde edilecek tariflerin standart hale getirilmesi önerilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Yeme içme kültürü, Sivas mutfak kültürü, sürdürülebilirlik, yöresel mutfak

<sup>1</sup> Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalı, Eskişehir, [akgulzeynep16@gmail.com](mailto:akgulzeynep16@gmail.com), ORCID: 0009-00010497-1010

<sup>2</sup> Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, Eskişehir, [guler@anadolu.edu.tr](mailto:guler@anadolu.edu.tr), ORCID: 0000-0001-9973-6058

## A RESEARCH ON SİVAS FOOD CULTURE AND CHANGE WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABILITY OF LOCAL CUISINES

### ABSTRACT

Cultures include cumulative phenomena that have persisted for centuries. Various phenomena such as folk songs, stories, folk dances and local dishes constitute culture. Culinary culture, which is a part of culture, is the product of the eating and drinking behavior of societies and provides information about the lifestyles of societies. Culinary culture is a phenomenon that belongs to a region, is made using local products and generally uses local cooking techniques. It involves many processes, from the production of food to its consumption, and can be considered a product of the elements that emerge in this process. The sample of this study, which aims to reveal the food culture of Sivas and the changes it has undergone today, consists of 8 individuals aged 50 and over who were born and raised in Sivas. A semi-structured interview form was used to collect data and the questions and answers were categorized. 34 local dishes specific to Sivas were discovered. 11 local dishes that were made in the past but are not or are rarely made today have been identified. Then, descriptive analysis was used; The food and beverage culture of Sivas province, the changes it has undergone today and the sustainability status of the cuisine were evaluated. In order to transfer the cultural heritage to future generations, it is recommended that the recipes obtained in future studies be standardized.

**Keywords:** Eating culture, Sivas culinary culture, sustainability, local cuisine

### GİRİŞ

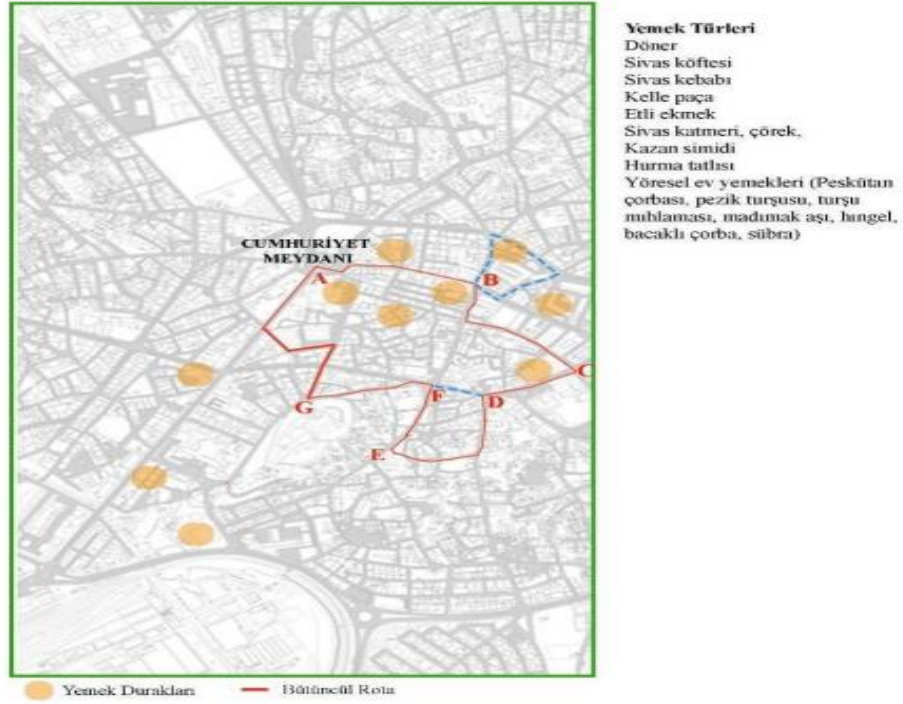
“Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür.” (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024).

Türk Dil Kurumu’na (t.y) göre miras, bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı şeydir. Bu bağlamda kültürel miras geçmişten günümüze kümülatif olarak aktarılan maddi manevi kültür öğeleri sayılabilir (Çetin, 2010, s.183). Kültürel miras soyut olabileceği gibi somut da olabilir ve somut olmayan kültürel mirasa gelenek görenekler, yeme-içme davranışları, dini inanışlar, müzik ve dans alışkanlıkları örnek gösterilebilir (Albayrak, 2013, s.62).

Kültürel mirasın bir parçası olan mutfak kültürü ise toplumların yeme içme davranışlarının ürünüdür ve toplumların yaşam biçimleri hakkında bilgiler verir. “Günümüzde hızlı bir değişim içerisinde olan mutfak kültürü kavramı kırsal alanlarda kentlere göre nispeten daha az değişikliğe uğramıştır” (İlban ve Uluer Savgın, 2020, s.510). Türk mutfak kültürü de uzun yıllardır devam eden; bazı değişimlere uğrasa da özgünlüğünü sürdüren bir oluşumdur.

Bu değişimlerin bazı sebepleri vardır ve bunların arasında dini sebepleri, gelenek ve görenekleri, örf ve adetleri, coğrafi koşulları, gelişen teknolojiyi, farklı kültürlerle oluşan etkileşimi ve ekonomik sebepleri sıralayabiliriz (Demirel ve Baydan, 2017, s.344). Bu değişimlerin yöresel mutfak kültürlerinin unutulmasına, eksik ve yanlış aktarılmasına neden olduğu düşünülmektedir çünkü yöresel mutfakların sürdürülebilirliği için özlerinin korunması gerekmektedir (Bilmez ve Buyruk, 2022, s.23). Mutfak kültürü yemek yaparken kullanılan malzemeleri, yemek pişirme şekillerini, yemek pişirirken kullanılan araç gereçleri, sunum kaplarını, yemeklerin yenme şekilleri gibi durumları da kapsayan bir olgudur ve sürdürülebilirlik için bu durumların devamlılığı gerekmektedir. Bölgede yetişen ürünlerle yapılan yöresel yiyeceklerin sürdürülebilirliği daha olasıdır; bu şekilde yiyeceklerin özü de korunmuş olur. Ayrıca yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için elde edilen tariflerin standart hale getirilmesi gerekmektedir. Standart tarifler maliyet kontrolünü kolaylaştırır, israfi önler, menü planlamasını kolaylaştırır ve bunun yanı sıra tariflerin koruma altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli rol oynar (Çekal ve Doğan, 2022, s.50). Bunun yanı sıra Sivas'a özgü ürün ve yemekler için coğrafi işaret alınması da önemlidir çünkü coğrafi işaretle koruma altına alınan yöresel ürünler kültürel mirasın korunmasına da katkı sağlamaktadır (Özdemir ve Dülger Altınar, 2018, s.638).

Yöresel yiyecekler ise mutfak kültürünü şekillendiren unsurların başında gelmektedir. “Yöresel yiyecek; yöresel bölgede üretilen, yetiştirilen veya yöresel bir kimliğe sahip o yöreye özgü özellikleri taşıyan yiyecek veya içecek olarak tanımlanmaktadır.” (Yılmaz ve Akman, 2018, s.853) Yerel yemekler destinasyonların mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamakla birlikte destinasyona ilişkin bir kimlik yani mutfak kültürü oluşturur (Şenel ve Karabulut, 2024, s.352). Bu kapsamda Halaç ve Kelkit (2023), çalışmalarında Sivas için bir kültür rotası önerisi oluşturmuşlardır:



Şekil 1. Yemek yeme durakları (Halaç ve Kelkit, 2023, s.303).

İç Anadolu ve Doğu Anadolu'ya sınırları olan; medeniyetler beşiği sayılan Sivas eski bir yerleşim yeri olmasına rağmen kimler tarafından kurulduğu belli olmayan bir şehirdir. Ticaret yolları üzerinde yer alması sebebiyle Selçuklu döneminde tüccarların uğrak noktalarından biri haline gelmiştir (Yılmaz, 2020). Daha sonra farklı savaflara tanıklık eden şehir, 1408 yılında Osmanlı topraklarına katılmıştır. “Osmanlı egemenliğinde eyalet merkezi haline getirilen Sivas; Amasya, Çorum, Tokat, kısmi olarak Malatya ve Kayseri illeri Sivas'a bağlı birer sancak olmuştur. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde belirtildiği gibi Sivas zamanın en önemli eyaletlerinden biridir. (40 ilkokul, 1000 dükkân, 18 han, 40 kadar çeşmesi olduğundan bahsedilir.)” (T.C. Sivas Valiliği, 2024). İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan şehir sert bir iklime sahiptir. Bölgede iklimin elverdiği ölçüde genellikle tahıl ürünleri, patates, şeker pancarı yetişir. Aynı zamanda bölgede küçükbaş-büyükbaş hayvancılığı ve arıcılık da yaygındır. Bölgede yetişen ürünler ve hayvancılık Sivas mutfağını da etkilemiştir.

Bölgenin tarımsal ürünlerinin yanı sıra etnik yapısı da Sivas mutfağını etkileyen bir diğer unsurdur. Sivas göç verdiği kadar göç alan bir şehirdir. Çeşitli şehirlerden aldığı göç, mutfağına da yansımıştır. “1975-2000 dönemleri arasında “Sivas ilinin” en fazla göç aldığı ilk yedi il sırasıyla 1975-1980 ve 1980-1985 dönemlerinde İstanbul, Ankara, Tokat, Kayseri, Malatya, İzmir ve Samsun; 1985-1990 döneminde İstanbul, Ankara, Tokat, Kayseri, İzmir,

Adana ve Malatya; 1995-2000 döneminde ise İstanbul, Ankara, Kayseri, Tokat, İzmir ve Malatya illeridir. “Sivas ilinin” bu illerden aldığı göçlerin toplamı, aynı dönemlerin her birinde aldığı göçlerin %50’sinden fazlasını oluşturmaktadır” (Ergün ve Buldur, 2018, s.244). Günümüzde Sivas mutfağında bu şehirlerden de izler görmek mümkündür. Daha eski dönemlere bakıldığında Sivas mutfağını etkileyen pek çok milletin var olduğu görülmektedir. Yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde Kafkaslardan ve Balkanlardan yaklaşık olarak 16.000 mülteci Sivas’a iskân edilmiştir. Daha sonra 1. Dünya Savaşı zamanında Rus işgalinden kaçan Şark mültecileri de Sivas’ın kaza ve köylerine iskân edilmiştir. 1923’te Yunanistan ile Türkiye arasında imzalanan Mübadele Antlaşması sebebiyle Rumeli’den 7.500 muhacir ve Sırp katliamından kaçmak zorunda kalan 2.000 Boşnak muhacir Sivas’a iskân edilmiştir. Tüm bu göçler Sivas’ın kültürüne etki etmiştir (Şener, 2021). Sivas mutfak kültürüne baktığımızda gırtlş, dızmana gibi farklı kültürlere ait yemeklerin Sivas’ta da benimsendiğini ve sık sık yapıldığını söylemek mümkündür. Farklı kültürlerle etkileşime girdikçe, kadınlar aktif çalışma hayatına katıldıkça ve ekonomik güç arttıkça yöresel mutfak kültürünün bazı değerleri unutulmaya yüz tutmuştur. Bu kapsamda literatürde mutfak kültürünün korunmasına ilişkin çalışmaların sayısı artmaya başlamıştır (Çakıcı ve Zencir, 2018, s. 286). Bu çalışmada Sivas mutfağının ele alınmasındaki amaç, zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Sivas’ın yeme içme kültürünü kayıt altına alarak bu mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktır. Çalışma, Sivas mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş öğelerinin gün yüzüne çıkarılması, literatüre kazandırılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önem taşımaktadır.

### **Sivas mutfağı**

Sivas coğrafi konumu sebebiyle farklı kültürlere ev sahipliğı yapan bir şehirdir. Geçiş yolları üzerinde oluşu ve aldığı göçler şehri medeniyetler beşığı haline getirmiştir. Bu kültürel çeşitlilik bölgenin mutfak kültürüne de yansımıştır ve yemek çeşitliliğini yaratmıştır.

Bölgenin ikliminde yetiştirilebilen ürünler ve bölgenin çoğunluğunun hayvancılık yapması sebebiyle Sivas yemekleri genellikle hamur işi ve et yemeklerinden oluşmaktadır. Dolayısıyla gastronomik açıdan da zengin bir mutfaktır. Sivas yemekleri, zenginliğinin anlaşılır olması açısından tablodaki gibi kategorilere ayrılabilir:

**Tablo 1.** Sivas Mutfağına Ait Yemekler

Çorbalar	Yemekler	Hamur İşleri	Tatlılar
Ayran Çorbası	Bad (Mercimek badı- etli bad)	Baviko	Gazete Baklavası
Bulgur Çorbası	Çirli Et	Belibak (Velibah)	Hurma (Sini Hurması)
Düğülcek Çorbası	Divriği Pilavı	Cennet Çöreği	Hasuda
Ekmek Aşı	Dolmalar (Soğan, Pırasa, Biber, Patlıcan, Şalgam)	Cücük	Karaş (Gara Aş)
Ekmek Kırması	Fırında Kelle	Çökelikli	Peynirli Helva
İşkembe çorbası	Haşıl	Çörek	Lokma Tatlısı
Katkılı çorba	İçli Köfte	Dızmana	Pıttı Tatlısı
Keş çorbası	Karın Dolması	Ezentereli Çörek	Sarığı Burma
Lakişe	Kelecoş	Fırın Katmeri	Tel Helvası
Madımak cacığı	Kızartma Köftesi	Fırın Pidesi	Un Helvası
Madımak Çorbası	Lahana Sarması	Gevrek	Üzümlü Çorba
Mercimek Çorbası	Madımak Kavurması	Gilik	Yufka Böreği Tatlısı
Mercimek Herlesi	Madımak Pilavı	Hingel	
Mercimekli Bulgur çorbası	Madımak Yemeği	Hızır Kömbesi	
Mercimekli Köfteli çorba	Mirik Köftesi	Kavurma Eriştesi	
Pancar Çorbası	Mumbar Dolması	Kırdök	
Peskütan Çorbası	Pancar Mıhlaması	Kırk Giliği	
Sübura	Pancar Sarması	Lavaş	
Şaştım Aşı	Pehli	Mantı (Su Böreği)	
Toyga Çorbası	Pezik/Dal Turşusu	Memmemcim Giliği	
Turşu Suyu ile Ekmek Aşı	Sac Kebabı	Pağaç	
	Sakatat Yemekleri	Pancarlı	
	Sebzeli Et	Patatesli	
	Sebzeli Sivas Kebabı	Peksimet	
	Sivas Köftesi	Sac Ekmeği	
	Sivas Tavası	Sac Katmeri	
	Soğanlı Et	Sivas Kazan Simidi	
	Şalgam Dolması	Tandır Çöreği	
		Tandır Ekmeği	
		Tandır Ketesi	

	Tas Kebabı	Yağlama	
	Tıpış Köfte	Yağlı	
	Turşu Mıhlaması	Yarımca Börek	
	Yaprak Sarması/Etli	Yumurta Eriştesi	

**Kaynak:** (Zengin ve Işkın, 2017: 409)

## LİTERATÜR TARAMASI

Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan ayrı kılan, geçmişten beri değişen ve değişmeye devam eden, kendine özgü oluşumlarıyla toplumun kimliği haline gelen bir oluşumdur. Kültür aynı zamanda maddi ve manevi değerleri de içerir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024). Mutfak kültürü ise toplumların yeme içme davranışlarının bir ürünüdür. Yiyecek ve içecek çeşitleri, bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi “mutfak kültürü” olarak adlandırılmaktadır. Coğrafi konum, iklim çeşitliliği, dinî inanç ve eski uygarlıklar bu kültürün oluşmasında en önemli faktörlerdir (Irmak, 2019, s. 113). Bu kapsamda yapılan alan yazın çalışmasında bazı sonuçlara ulaşılmıştır. Düzgün ve Durlu Özkaya (2015), çalışmalarında farklı toplumların farklılaşan mutfak kültürlerini ele almış ve bu toplumların kültürel etkileşimlerini incelemiştir. Mutfak kültürünün; coğrafi şartlar, tarım özellikleri, sosyoekonomik durumlar, dini özellikler ve diğer toplumlarla kurulan ilişkiye göre şekillendiğini öne sürmüşlerdir. Bu durumda toplumların ya bu etmenlerden etkilenecek kendi mutfak kültürlerini oluşturduklarını ya da bu etkileşimde kaybolarak başka kültürlerin etkisinde asimile olduklarını ortaya koymuşlardır.

Kaşlı vd. (2015), çalışmalarında gastronomik miras ve sürdürülebilirlik kapsamında Eskişehir’i ele almışlardır. Araştırmacılar çalışmanın amacını Eskişehir’in gastronomik mirasını ortaya çıkarmak ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamak olarak belirlemiştir. Bu amaçla Eskişehir’de 150 köyde 500 kişiyle görüşmeler gerçekleştirmişler ve Eskişehir’in gastronomik mirasına ulaşmaya çalışmışlardır. Toplanan veriler ise içerik analizine tabi tutulmuştur. Görüşmeler sonucunda pek çok yöresel yemeğe ulaşılmıştır. Sonuçlar, Eskişehir ilinin gastronomik miras yönünden zengin olduğunu ancak bu mirasın unutulmaya yüz tuttuğunu göstermektedir.

Şimşek vd. (2017), çalışmalarında Sivas mutfağındaki unutulmaya yüz tutmuş tarifleri turizm potansiyeli sağlamaları açısından değerlendirmişlerdir. Bu kapsamda mülakat yöntemi kullanmış ve önceden sık sık yapılan ancak günümüzde pek yapılmayan 15 farklı yemek tarifine

ulaşmışlardır. Daha sonra bu yemeklerin turizm potansiyeli sağlamaları adına bazı önerilerde bulunmuşlar; yemeklerin restoran menülerine eklenmesi gerektiğini eklemiştir.

Demirel ve Ayyıldız (2017), çalışmalarında Giresun ili mutfak kültürü ve değişimi konusunu ele almışlardır. Giresun ilinin mutfak kültürünü belirleyerek bu zamana kadar geçirdiği değişimleri ortaya koymayı amaçlayan çalışmada, Giresun'un çeşitli bölgelerinde doğup büyümüş olan 50 yaş ve üzeri 10 birey ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sağlanmış; pek çok yöresel yemeğin tarifine ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda Giresun'un coğrafi şartlarının ve ikliminin, mutfakı etkileyen en önemli unsurlardan biri olduğu sonucuna varılmıştır.

Demirel ve Baydan (2017), çalışmalarında Bursa ili mutfak kültürünü ve değişimini ele almışlardır. Bursa'nın mutfak kültürünü belirleyip geçirdiği değişimleri ortaya koymayı amaçlayan çalışmanın örneğini Bursa'da doğmuş ve büyümüş olan 50 yaş ve üzeri 10 kadın oluşturmuş; bu kapsamda yine Demirel tarafından oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmıştır. Araştırma sonucunda çeşitli alanlarda değişim yaşandığı belirlenmiş ve bazı yöresel yemeklerin tarifleri çalışmaya eklenmiştir.

Çakıcı ve Zencir (2018), çalışmalarında unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerinden olan Çakırözü Köyü'nün mutfak kültürünü ele almışlardır. Bu kapsamda köyün yerlisi olan 10 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sağlanmış; köydeki gündelik yeme alışkanlıkları, kültürel etkinliklerdeki yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemleri hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda birçok lezzetin günümüzde az yapıldığı veya hiç yapılmadığına değinen araştırmacılar bu konuda çeşitli önerilerde bulunmuşlardır.

Çakıroğlu ve Açık (2018), çalışmalarında Sivas mutfak kültürünü ve yemeklerin pişirilme durumunu ele almışlardır. Çalışmada anket yöntemini kullanmışlar anket sonucunda Sivas'a ait yöresel yemeklerin çok azının pişirildiği, çoğunun neredeyse hiç pişirilmediği sonucuna ulaşmışlardır. Bu konuda bazı çözüm önerileri geliştirmişler ve Sivas'ın bazı yöresel yemeklerinin tariflerini çalışmalarına eklemiştir.

Yılmaz ve Akman (2018), çalışmalarında Edremit Körfezi'nin yöresel mutfak kültürünü sürdürülebilir gastronomi kapsamında araştırmayı amaçlamışlardır. Bu amaçla önce literatür taraması; ardından da yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yörede yaşayan kişilerle mülakat yapmışlardır. Sonuç olarak unutulmaya yüz tutmuş yöre yemeklerini kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamışlardır.



Demirel ve Karakuş (2019) da çalışmalarında Balıkesir ilinin mutfak kültürünü ve değişimini konu edinmişler; bu konuda Balıkesir’de doğup büyüyen 50 yaş ve üzeri 10 birey ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sağlamışlardır. Çalışmanın sonucunda yöreye özgü yemeklerden Macır tarhanası, etli çorba, sütlü çorba, keşkek, düğün tiridi, oğlak dolması, kabak çiçeği dolması, kulak aşısı, saçaklı mantı, Ramazan böreği, hoşmerim, Balıkesir kaymaklısı gibi yöresel yemeklerin hepsinin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ yapıldığı sonucuna ulaşmışlardır.

Örgün, A. Solunoğlu ve S. Solunoğlu (2023), çalışmalarında Nevşehir mutfak kültürünü sürdürülebilir turizm açısından değerlendirmişlerdir. Yöresel yemeklerin yapısı bozulmadan sunulması gerektiğini savunan araştırmacılar bu kapsamda Nevşehir’in kuru salatalık dolmasını ele almışlardır. Tarif için bölge insanlarıyla görüşmeler yapılmış; elde edilen tarif tekrar yapılarak fotoğraflanmıştır. Gelecek nesillere aktarım için restoranların menülerine yöresel lezzetlerden ürünler koymalarını önermişlerdir.

## YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. “Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları İçin Soru Kitabı”nda belirtilen kıstaslara uygun olarak (Halıcı, 2020) Sivas’ta doğmuş büyümüş olan ve Sivas’ta yaşayan 50 yaş ve üzeri 10 birey ile görüşme planlanmış ancak görüşmelerde alınan bilgiler 8 kişiden sonra tekrar etmeye başlamıştır. “İki veya daha fazla sayıda kişi arasında gerçekleşen mülakat tekniği için asgari katılımcı sayısı bulunmamaktadır. Genel olarak nitel çalışmalarda, araştırma amacına yönelik bilgi doygunluğuna erişildiğinde ilave görüşmelerin yapılmasına ihtiyaç duyulmamaktadır.” (Creswell, 2013; Akman Dömbekci ve Erişen, 2022; Güldemir, 2023). Bu çalışmada da bilgi doygunluğuna ulaşıldığı için görüşmeler 8. kişide sonlandırılmıştır. Görüşülen bireyler kartopu örnekleme tekniğiyle belirlenmiştir. Çalışma kapsamında yapılan görüşmelerden elde edilen veriler ile tariflerden bazıları fotoğraflanmış, yapım aşamaları detaylı anlatılmıştır. Sorular ise şu şekildedir:

- 1- Sivas’a özgü 5 yöresel yemek ismi söyler misiniz? Yapılışları hakkında bilgi verir misiniz?
- 2- Yöreye özel lezzeti ile ünlenmiş bir yemek söyleyebilir misiniz? (Köy ya da bölge ile ilgili özel lezzet söyleyebilirsiniz.)
- 3- Sivas’a özgü olup geçmişte yapılan ancak günümüzde unutulmuş yemekler var mıdır?

- 4- Sivas'a özgü ekmekler nelerdir?
- 5- Kış hazırlıklarından bahseder misiniz? Geçmişte de aynı hazırlıklar aynı şekilde mi yapılıyordu? Bilgi verir misiniz?
- 6- Özel günler ve cemiyetlerde geçmişte neler pişirilirdi? Günümüzde neler pişiriliyor? Bahseder misiniz?
- 7- Yemek pişirirken kullanılan araçlar nelerdir? Geçmişte kullanılan araçlar nelerdi?

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi T.C. Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Başkanlığı'ndan 02.07.2024 tarih ve 15/68 sayı numarası ile alınmıştır.

## BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmanın bu bölümünde yarı yapılandırılmış görüşmeye katılan kişilerin verdikleri yanıtlar detaylandırılmıştır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'de belirtilmiştir.

**Tablo 2.** Araştırmaya Katılan Kişilerin Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Medeni durum	Eğitim	Meslek
K1	K	73	Evli	Eğitim görmemiş	Ev hanımı
K2	K	56	Evli	Lise	Ev hanımı
K3	K	71	Evli	Lisans	Ev hanımı
K4	K	54	Evli	Ortaokul	Ev hanımı
K5	K	51	Evli	Lisans	Kuran kursu eğitmeni
K6	K	58	Evli	İlkokul	Ev hanımı
K7	K	67	Evli	Ortaokul	Ev hanımı
K8	K	55	Evli	İlkokul	Ev hanımı

### Sivas'a ait yöresel lezzetlere ilişkin bulgular

Katılımcılar Sivas'a ait yöresel lezzet olarak patatesli hingel, etli hingel, madımak, katmer, yoğurtlu bulgur köftesi, ağuz, patatesli içli köfte, sulu köfte, ayran çorbası, sübüra, kalburabastı (Sivas hurması), gırniş, çökelekli, etli bat, yeşil mercimekli kısır, etli ve bulgurlu yaprak sarması, üzüm çorbası, evelik sarması, pancar sarması, sütlü bulgur çorbası, pezik turşusu kavurması, kesme aşı, sarıği burma tatlısı, düğülcek/düğürçük çorbası, mumbar dolması, tonus köftesi, velibağ-ölübağ-patatesli gılik, peskutan çorbası, un haşılı, Sivas köftesi, ekmeğ aşı yemeklerini bildirmişlerdir. Yemeklerden bazıları Zengin ve Işkın (2017) tarafından

yapılan çalışmada da ortaya koyulmuştur. Katılımcılar yapılan yemeğin güzel olabilmesi için hazır ürün kullanılmaması gerektiğini, hazır ürünle orijinal tadın alınamayacağını belirtmişlerdir. K5, “Yemeği pişirirken kullandığımız tencere de yemeğin tadını etkiliyor pişirdiğimiz yer de. Mesela mantızda (Teneke veya topraktan yapılan ocaktır. Altına kök kömür koyulur ve yemek pişirilir.) pişen yemek aşırı lezzetli olur.” ifadesini kullanmıştır. K6, “Ev yapımı gibisi var mı? Dışarıdan alınan aynı lezzeti verir mi hiç? Evde yapınca elinin lezzeti de geçiyor yemeğe. Daha güzel oluyor. Hele bir de yemeklerin püf noktasını öğrendin miydi daha da şaşmaz yemeğin tadı tuzu.” ifadesini kullanarak ev yapımı ürün kullanmanın önemine değinmiştir. K1, “Biz ufakken yokluk vardı ama anamın pişirdiği yemekler bu zamanınkinden iyiceydi. Ben gençken de her şeyi kendim ederdim ama şimdi yaşlılıktan gücüm yetmiyor. Dışarıdan hazır alıyoruz ama belle ki hiç tadı tuzu yok.” ifadesini kullanmıştır. K8, “Anam da çeşit çeşit yemek ederdi kaynanam da ama ben öğrenmemişim şimdi de bilmiyorum yapmasını.” ifadesini kullanarak unutulmuş yemek tarifleri olduğunu belirtmiştir.

***Sulu köfte: (Katılımcı K6 tarafından yapılan sulu köfte)***

**Malzemeler:**

- 1 kg kıyma
- 1 adet yumurta
- 4 su bardağı ince bulgur
- 1 adet soğan
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1.5 yemek kaşığı salça
- Yeterince su
- Tuz



**Fotoğraf 1. Sulu Köfte**

### **Yapılışı:**

- Kıyma bir kaba alınır, üzerine bir adet yumurta kırılır.
- Bir adet soğan soyulur ve rendelenir, kıymaya eklenir.
- Kıymanın üzerine 4 su bardağı ince bulgur kontrollü şekilde eklenir ve baharatları da eklenerek uzun süre yoğurulur.
- Yoğurulan kıymadan misket büyüklüğünde parçalar koparılır ve yuvarlanır.
- Yuvarlanan köfteleri pişirmek için tereyağı bir tencereye alınır ve eritilir.
- Eriyen tereyağına salça eklenir ve kokusu çıkana kadar kavrulur.
- Kavrulan salçanın üzerine su eklenir. Nane ve tuz da eklenerek su kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya hazırlanan köfteler eklenir ve pişirilir.

***Etli hingel: (Katılımcı K6 tarafından yapılan etli hingel)***

### **Malzemeler:**

Hamuru için;

- 1 yumurta
- 2 su bardağı su
- Tuz
- Aldığı kadar un (Sert bir hamur olması gerekli.)

İç harcı için;

- 600 gr kıyma
- 1 adet rendelenmiş soğan
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber

Pişirme ve sunum için;

- Su
- Tuz
- Tereyağı veya sarımsaksız/sarımsaklı yoğurt



**Fotoğraf 2.** Etlı Hıngel

### **Yapılışı:**

- Hamur için tüm malzemeler karıştırılarak uzun süre yoğrulur ve sert bir hamur elde edilir.
- Daha sonra hamur 2 bezeye ayrılır ve hamur dinlenmeye bırakılır.
- Dinlenen hamur geniş bir şekilde açılır ve 2 parmak genişliğinde şerit şerit kesilir.
- Şerit şerit kesilen hamurlar daha sonra kare halini alacak şekilde yeniden kesilir.
- İç harç için kıyma bir kaba alınır.
- Kıymanın üzerine soyulup rendelenmiş, suyu sıkılmış soğan eklenir.
- Kıymanın üzerine baharatlar da eklenir ve harç yoğrulur.
- Kare şeklinde kesilen hamurların orta kısmına yapılan harçtan koyulur ve hamurlar üçgen şekilde kapatılır.
- Pişirmek için büyük bir tencereye bol su alınır ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya tuz eklenir ve ardından hamurlar pişene kadar haşlanır.
- Haşlanan hamurlar servis kabına alınır ve üzeri için tereyağı yakılabilir, sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt çırpılabilir. İsteğe göre servis edilir.

***Madımak yemeği: (Katılımcı K8 tarafından yapılan madımak yemeği)***

### **Malzemeler:**

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 büyük soğan
- 2 diş sarımsak
- 200 gr pastırma veya kıyma
- 1 tatlı kaşığı çemen
- 1 kg madımak
- 1 su bardağı kalın bulgur
- Kimyon
- Karabiber
- Yeterince su



**Fotoğraf 3.** Madımak Yemeği

#### **Yapılışı:**

- Yağ tencereye alınır ve eritilir.
- Soyulmuş ve küp küp doğranmış soğanlar yağa eklenir ve kavrulur.
- Sarımsaklar soyulur ve ince bir şekilde kıyılarak tencereye eklenir.
- Pastırma veya kıyma tencereye alınır, kavurma işlemine devam edilir.
- Çemen eklenir ve biraz daha kavrulur.
- Ayıklanmış, yıkanmış ve dövülmüş olan madımağlar tencereye eklenerek kavurma işlemine devam edilir.
- Önce kalın bulgur ardından baharatlar ve tuz da tencereye eklenir.
- Yeterince su eklendikten sonra madımağlar yumuşayana kadar pişmeye bırakılır.

#### **Yöreye ait, lezzeti ile ünlenmiş yemeklere ilişkin bulgular**

Katılımcılar yöreye ait lezzetiyle ünlü yemeklere evelik sarması, pişi, madımak yemeği, Divriği pilavı, Sivas ketesi, tonus köftesi, hingel, Sivas köftesi, Sivas kebabı yemeklerini ve kalburabastı tatlısını bildirmişlerdir. K8, “Benim şimdi Sivas’a ilk defa gelen misafirim olsa ben ona kete pişirirdim. Yemeden de koymazdım başka yere.” ifadesini kullanmıştır. K7, “Buraya geldin miydi lokantaya gidip ya Sivas köftesi yiyeceksin ya Sivas kebabı. Buraların meşhur yemekleri onlar.” ifadesini kullanarak Sivas köftesi ve Sivas kebabını önermiştir. K5, “Sivas köfte meşhurdur. Zaten tescillenmişti o bilmem haberiniz var mı.” ifadesini kullanarak tescillenmiş yemeklere dikkat çekmiştir.

#### **Sivas’a özgü olup geçmişte yapılan ancak günümüzde unutilan yemeklere ilişkin bulgular**

Katılımcılar unutilan yemeklerden peskutan çorbası, kurut, kelecoş, hasuda, haşıl, bazı, mercimek herlesi, ovmaç, işkembe dolması, soğan yemeği, turşu aşısı yemeklerini

bildirmişlerdir. K1, “Önceden yoğurt ne arıyordu kızım? Elimize geçince yazardık, yağın çıkartıp ayranını torbaya dökerdik, torbalanırdı. İyice katı, yoğurdun daha hası gibi olurdu. Onu elimizde tahtalara dökerdik, kuruturduk. Kışın da onu teknede ezerdik bunun adı kurut. Ayran çorbasına, yoğurtlu köfteye katar yerdik. Şimdi yaz kış yoğurt dolu daha da eden yok.” ifadesini kullanarak kurutun artık eskide kalmış olduğuna değinmiştir. K2, “Haşıl yapardı benim annem zamanında ama daha kimse uğraşmıyor. Benim de eşim seviyor diye nadiren yapıyorum. Zahmetli geliyor.” ifadesini kullanmıştır. K7, “İşkembeyi kare kare keserdik içine sarma içi gibi iç yapar doldururduk. Sonra da yorgan ipiyle iğnesiyle üçgen şeklinde dikerdik. Yerken de ipini çıkarıp yerdik. Yapması zahmetliydi ama pek güzel olurdu. Şimdi yaşlandım edemiyorum ama gençliğimde çok pişirirdim. Daha yapan da görmüyorum ama bilmem ki belki bazen pişirenler vardır.” ifadesini kullanarak işkembe dolmasını anlatmıştır.

### **Sivas’a özgü ekmeklere ilişkin bulgular**

Katılımcılar ekmeklerden pağaç, tandır ekmeği, fırın ekmeği, somun ekmeği, pide, açık ekmeği, gagala, Sivas katmeri, Sivas bazlaması, yufka, Sivas çöreği ekmeklerini bildirmişlerdir. K1, “Önceden pağacı, tandır ekmeğini, somun ekmeği, pideyi, açık ekmeği, gagalayı neyi hep tandırda yapardık ama şimdi köylerde de tandırlar kalktı. Artık millet hep evine fırın yaptırdı. Şimdi kadınlar toplaşıp hamur ediyorlar ekmekleri bitince, sonra da her gün birinin evinde fırında ekmeği pişiriyorlar.” ifadesini kullanarak köylerde görülen değişimlerden bahsetmiştir. K5, Sivas ekmeklerinden olan bazlama için “Sivas bazlaması diğer bazlamalardan farklı. Biz bazlamayı sac üstünde pişiririz yumuşacık olur.” ifadesini kullanmıştır. “Ayrıca yufka ekmekler de yaparız. Bu bize özgü mü bilmem ama yufka ekmekleri sacda pişirir kışlık için kuruturuz. Sonra da onları sütle ıslatır börek yaparız. Bir de Sivas’a özgü Sivas katmerimiz vardır. Sivas köftesi gibi o da tescillidir.” ifadelerini eklemiştir.



**Fotoğraf 4.** Fırın Ekmeği

### **Geçmişte ve günümüzde yapılan kışlık hazırlıklara ilişkin bulgular**

Geçmişte taze fasulye kurutması, madımak kurutması, biber kurutması, pezik turşusu, pul biberli lahana turşusu, kuşburnu reçeli, kayısı kurutması, elma kurutması, domates kurutması, dut kurutması, salça, yumurta erişttesi, kavurma erişttesi, kuru hingel, kuru sübüra, kadayıf, kuskus, dondurulmuş karamuk, kuru yufka gibi hazırlıklar yapıldığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

Günümüzde yapılan kışlık hazırlıklar da bunlardan farklı değildir. K1, “Ben önceden taze fasulyeyi, biberi neyi hep ipe dizer kuruturdum ama şimdi kavanoza koyup ağzını kapatıyorum. Herkes de konserve ediyor ama var yine, fasulyeyi neyi kurutan da var.” ifadesini kullanarak günümüzde büyük çoğunlukla konserve yönteminin kullanıldığını belirtmiştir. Katılımcılar hamur işlerinin hala aynı şekilde yapılıp kurutulduğunu, turşu yapımının da sürdüğünü ifade etmişlerdir. K6, “Biz daha hala yazın oturuyoruz konu komşu toplanıp erişte kesip kavuruyoruz, hingel kesip kurutuyoruz. Dışarıda da satılıyor. Köyde kadınlar yapıp yapıp getirip pazarda satıyor. Bak, hazır alınacaksa onlar alınabilir. Fabrikadan çıkma değil sonuçta onlar da ev yapımı. Bizim yaptığımızı aratmıyor onlar da.” ifadesini kullanarak kışlık hazırlıkların pek değişmediğine vurgu yapmıştır. K4, “Önceden elmayı, dutu, kayısı neyi kuruturdu annem. Ben daha küçüktüm o zaman. Şimdi yapmıyoruz ama. Zaten hepsi hazır satılıyor.” ifadesini kullanmıştır. Alınan cevaplara bakılırsa kurutularak hazırlanan taze fasulye, domates gibi sebzelerin artık konserve şeklinde yapıldığını söylemek mümkündür. Katılımcılar madımağın köylerde toplanıp satışa hazır hale getirildikten sonra şehir pazarlarında satıldığını da ifade etmişlerdir.



## **Geçmişten günümüze özel gün ve cemiyetlerde pişen yemeklere ilişkin bulgular**

Katılımcılar geçmişte bayram, düğün, sünnet gibi özel günlerde misafirlere ikram etmek üzere üzümlü çorba, pirinç pilavı, patates yahnisi, patlıcan yemeği, helva kavurması, etli yemekler, sütlaç, Sivas ketesi, sarma, ayran çorbası, sulu köfte, dolma, kavurma, pilav, sarma, erişte, madımak gibi yemekler yapılırken günümüzde daha çok hazır alınan etli ekmek, köfte, döner gibi yemeklerin misafirlere ikram edildiğini ifade etmişlerdir. Ancak bayramlarda hala üzümlü çorba, Sivas ketesi, sulu köfte, pilav gibi yemekler yapılmakta; karnı aç olan misafire bu yemekler ikram edilmektedir. K1, “Ben zengin evin kızıydım ama bizim eve de her şey girmezdi. Gene de iyice hatırlıyorum o zamanda da bayramda seyranda hep üzümlü çorba pişirirdi annem. Şimdi de herkes yapar yine.” ifadesini kullanarak geçmişten günümüze değişmeyen yemeklerden birinin üzümlü çorba olduğunu belirtmiştir. K5, “Bizde özel günlerde helva, üzümlü çorba, sarığı burma falan yapılırdı. Sarığı burmayı bayramlarda hep yapardık. Normalde sarığı burmanın içine ceviz koyulur ama eskiden yokluk zamanlarında ceviz bulamayınca un kavurur içine şeker atardık, sarığı burmanın içine bu şekerli un kavurmasını koyardık.” ifadesinde bulunmuştur. K7, “Önceden cenaze evlerinde yemek pişmezdi. Cenazenin yedisi çıkana kadar komşular akrabalar evlerinde ne varsa pişirir cenaze evine götürürdü. Şimdi de götürülenler var yine yok değil ama şimdi daha çok cenaze sahipleri etli ekmek, köfte, döner falan yaptırıp ayranla dağıtıyor.” ifadesinde bulunmuştur.

## **Geçmişte ve günümüzde yemek pişirirken kullanılan kap ve araçlara ilişkin bulgular**

Katılımcılar geçmişte dışı bakır içi kalaylı kazanlar, bakır sahanlar, bakır tencereler, maden tencereler, leğençeler (Bakır, leğen şeklinde pişirme kabı. Pilav, kuru fasulye gibi düğün yemeklerinin pişirildiği kap), çinko taslar gibi kapların yemek pişirilirken kullanıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca yazın yemeklerin tandırda pişirildiğini, kışın sobada pişirildiğini ifade etmişlerdir. Bunun dışında geçmişte yemeklerin tüpte ve mantızda pişirildiğini de bildirmişlerdir. K1, “Önceden hamurları biz hep tandırda pişirirdik. Ekmek, pağaç, çörek ne hep tandırda pişerdi. Yufka, bazlama, gılik, çökelekli ne sacın üstünde pişerdi sade.” ifadesini kullanmıştır. K5, “Mantız başlı başına bir kültür yahu. Önceden çok kullanılırdı. Şimdi de var yine kullanan. Konserveleri falan mantızda pişirenleri tanıyorum.” ifadesinde bulunarak mantızın popülerliğinden bahsetmiştir. K2, “Önceden bakır kazan, leğençe, maden tencere falan vardı. Şimdi ama herkesin evinde çelik tencere, teflon, düdüklü tencere, tava falan var. Biz önceden tandırda ya da tüpte yemek pişiriyorduk. Tabi şimdi onlar da kalmadı şehirde. Set

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>

üstü ocaklar, fırınlar var artık ama yine de bazı yerlerde mantız kullanılıyor. Köylerde soba falan kullanan da var tabii.” ifadesinde bulunmuştur.



**Fotoğraf 5.** Leğençe (Eskilerden Yadigar, 2021)



**Fotoğraf 6.** Mantız (Köyde Yaşam, 2022)

Elde edilen verilere bakıldığında Sivas mutfak kültürünün geçmişten bugüne pek fazla değişikliğe uğramadığı söylenebilir. Geçmişte yapılan pek çok yemeğin günümüzde de yapıldığını ancak daha az sıklıkta yapıldığını söylemek mümkündür. Köyden kente göç, çalışan kadın nüfusundaki artış ve artan gelir sebebiyle uğraştırıcı yemeklerin yerini daha pratik ve hazır yemeklerin aldığı söylenebilir.

## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Çalışma, zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Sivas’ın yeme içme kültürünü kayıt altına almayı ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Unutulmaya yüz tutan yemeklerin literatüre kazandırılması çalışmanın asıl amacıdır. Çalışma, Sivas mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş öğelerinin gün yüzüne çıkarılması, literatüre kazandırılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önem taşımaktadır.

Kültürler, yüzyıllardır süregelen kümülatif olguları içerir. Türküler, hikayeler, halk oyunları, yöresel yemekler gibi çeşitli olgular kültürü oluşturan parçalardır. Bu bağlamda Sivas, çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan, çok sayıda göç veren ancak aynı zamanda çok sayıda göç alan bir şehirdir. Kökleri Selçuklu'ya kadar uzanan şehrin yemekleri ve kültüründe de Selçuklu'nun izleri bulunmaktadır.

Sivas mutfak kültürünü derinlemesine incelemek için yapılan bu çalışmanın sonucunda;

- Sivas'a ait pek çok yöresel yemek olduğu ancak bu yemeklerin çeşitli ilçe ve köylerde farklılık gösterdiği,
- İlçe ve köylerde yapılan yöresel yemeklerin tanıtımının yetersiz olduğu,
- Geçmişte yapılan yemeklerin günümüzde zahmet verici olması, yapım aşamalarının bilinmemesi, genç neslin ilgisiz olması gibi sebeplerden ötürü artık yapılmadığı veya nadiren yapıldığı,
- Şehir merkezinde ekmekler hazır alınırken köylerde tandır veya fırınlarda ekmeklerin yapılmaya devam ettiği,
- Kışlık hazırlıklar aynı şekilde yapılırsa da küçük değişimlere uğradığı,
- Özel gün ve cemiyetlerde pişen yemeklerin yerini çoğunlukla hazır alınan etli ekmek, pide, köfte gibi ürünlerin aldığı ancak üzümlü çorbanın yerini koruduğu,
- Yemek pişirilen kapların değiştiği ancak pişirme araçlarından olan soba, tandır, mantızın günümüzde de bazı kesimler tarafından kullanıldığı söylenebilir.

Elde edilen bulgular ışığında Sivas'ın yöresel yemeklerinin çoğunlukla bölge halkı tarafından bilindiği ancak yemeklerin tanıtımının yeterince yapılmadığını söylemek mümkündür. Yöresel mutfağın sürdürülebilmesi için mutfağın özünün korunması gerekir ancak dünya değiştikçe Sivas mutfak kültürü de değişmiştir. Bazı yemeklerin yapımı günümüzde devam etse de bazılarının sürdürülebilirliğinin sağlanamadığı da açıktır.

Yemek yaparken kullanılan malzemeler, yemek pişirme şekilleri, yemek pişirirken kullanılan araç gereçler, sunum kapları, yemeklerin yenme şekilleri gibi durumlar mutfak kültürünü oluşturur ve sürdürülebilirlik için bu durumların devamlılığı gerekmektedir. Elde edilen bulgulara bakıldığında sürdürülebilirlik için gerekli ortamın pek oluşturulmadığı görülmektedir.

Çalışmada Sivas mutfak kültürüne ilişkin unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş yemekler ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Bununla birlikte yemeklerin özellikle

Akgül Z. ve Öncel, 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>

sürdürülebilirliğine ilişkin çalışmaların yapılması da gereklidir. Sivas yöresel mutfak kültürleri otantik deneyim yaşamak isteyen turistler için en uygun araçlar olarak değerlendirilebilir. Yapılan çalışmalarda özgünlük ve farklılık arama eğilimi olan turistlerin gastronomi hareketlerine katıldığı, otantik deneyimler yaşamak istediği ortaya koyulmuştur (Akdağ & Üzülmöz, 2017, s.306). Kültürel miras sayılan yöresel mutfak kültürleri hem turistlere eşsiz bir deneyim yaşatma açısından hem de kültürlerin nesilden nesile aktararak kültür devamlılığının sağlanması açısından önem göstermektedir. Yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilmesi ayrıca bölgenin tanıtımına da katkı sağlayabilir.

Literatürde Sivas mutfağı ile daha detaylı çalışmalar yapılması, genç nesillere mutfak kültürünün detaylarının öğretilmesi, unutulmaya yüz tutmuş tariflerin yazıya dökülmesi önerilmektedir. Yemeklerin tanıtımı için çeşitli şehirlerde düzenlenen gastronomi festivallerine katılım önemlidir. Ayrıca sonraki çalışmalarda, elde edilen bulguların standardize edilmesi yöre mutfağının sürdürülebilirliğine önemli katkı sağlayacaktır.

### **Etik Beyan**

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Akgül Z. ve Öncel, 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>

## KAYNAKLAR

- Akdağ, G., & Üzülmez, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 301-309.
- Akman Dömbekci, H., & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 141-160. <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227330>
- Albayrak, A. (2013). *Alternatif Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bilmez, E., & Buyruk, L. (2022). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa ili örneği (Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir). Erişim adresi: <https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/bitstream/handle/20.500.11787/7891/EMRE%20B%20c4%b0LMEZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Creswell, J. W. (2013). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. United States of America: SAGE Publications.
- Çakıcı, H. H., & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 285-297.
- Çakıroğlu, F. P., & Açıık, M. (2018). Sivas mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin pişirilme durumu. *Social Sciences Studies Journal*, 4(21), 3287-3296.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çetin, T. (2010). Cumalıkızık köyünde kültürel miras ve turizm algısı. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 181-190.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; Giresun ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Demirel, H., & Baydan, S. (2017). Bursa yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 343-358.
- Demirel, H., & Karakuş, H. (2019). Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1383-1404. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.98>
- Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezapotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ergün, A., & Buldur, A. D. (2018). Sivas ili'nde iç göçler (1975-2015). *Turkish Studies*, 13(10), 225-260. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.13229>
- Eskilerden Yadigar.  
[https://www.instagram.com/p/CNk\\_NGjl\\_\\_w/?igsh=MWszMWlsemM1cWVVOA%3D%3D](https://www.instagram.com/p/CNk_NGjl__w/?igsh=MWszMWlsemM1cWVVOA%3D%3D) (Erişim tarihi:12 Nisan 2021).
- Güldemir, O. (2023). Geleneksel bir yemek: Marul yoğurtlaması. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 121-132.
- Halaç, H.H., & Kelkit, D.M. (2023). Sivas kültür rotası önerisi ile kültürel miras farkındalığı kazandırılması. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (Cumhuriyet Özel Sayısı), 292-307.

- Akgül Z. ve Öncel, 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>
- Halicı, N. (2020). *Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları için Soru Kitabı*. Ankara: Girişim Ajans Ofset Matbaacılık.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- İlban, M. O., & Uluer Savgın, C. (2020). Nerede o eski mutfaklar? Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 17(3), 509-523. <https://doi.org/10.24010/soid.707474>
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Köyde Yaşam. (2022, 2 Şubat). Her yere taşınabilir ocak yaptık | Maltız (mantız) ocak nasıl yapılır | Belgesel | Köyde Yaşam var. YouTube. [https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=xC1YL\\_O1pdY&ab\\_channel=K%C3%B6ydeYa%C5%9Fam](https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=xC1YL_O1pdY&ab_channel=K%C3%B6ydeYa%C5%9Fam)
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024). Kültür. <https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html> (Erişim tarihi: 03.04.2024, 21:28; 20.04.2024, 03:55).
- Örgün, E., Solunoğlu, S., & Solunoğlu, A. (2023). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 622-632. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.709>
- Özdemir, G., & Dülger Altıner, D. (2018). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş peynir çeşitleri. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi* (s. 1-11). Kocaeli, Türkiye.
- Sivas Valiliği. (2024). İlimizin tarihçesi. <http://www.sivas.gov.tr/il-adinin-tarihcesi#:~:text=Osmanlılar'ın%20Ankara%20Sava%C5%9F%C4%B1'nda,olarak%20Akkoyunlular'%C4%B1n%20eline%20ge%C3%A7mesi> (Erişim tarihi: 03.04.2024, 22:16)
- Şenel, P., & Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir mutfak kültürü; Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 351-364.
- Şener, M. (2021). 20. Yüzyılın İlk Çeyreğindeki Göçler ve Anadolu’nun Sosyo-Kültürel Yapısına Etkileri: Sivas Örneği. (Doktora tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/TEZ/ET002713.pdf>
- Şimşek, A., Türkmendağ, T., & Türkmendağ, Z. (2017). The importance of the local food that sank into oblivion in creating tourism potential: The case of Sivas Province. *Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi* (s. 737-746). Konya, Turkey.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). Miras. <https://sozluk.gov.tr/?ara=miras>
- Yılmaz, E. (2020). XII. ve XIII. yüzyıllarda Anadolu’da İpek Yolu. *Journal of Universal History Studies*, 3(1), 73-84.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.337>
- Zengin, B., & Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. *The Journal of Academic Social Science*, 5(40), 404-415. <https://doi.org/10.16992/ASOS.11916>

Akgül Z. ve Önel, 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>

## **KAYNAK KİŞİLER**

1. Ayten Erçin
2. Gülbahar Akgül
3. Kafiye Sönmez
4. Tutiye Gökkaya
5. Necmiye Yurtsever
6. Reyhan Yılmaz
7. Rabia Koçak
8. Türkan Eker