



**GÜMÜŞHANE ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI  
(MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNE GÖRE)**

**Yunus Emre SARI**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Coğrafya Anabilim Dalı**

**Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ**

**2025**

**(Her hakkı saklıdır.)**

**T.C.**  
**AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**  
**COĞRAFYA ANABİLİM DALI**

**Yunus Emre SARI**

**GÜMÜŞHANE ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI**  
**(MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNE GÖRE )**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TEZ YÖNETİCİSİ**

**Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ**

**Jüri: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ**

**Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ**

**Dr. Öğr. Üyesi Uğur TOZKOPARAN**

**AĞRI - 2025**

## TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI

### LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine göre hazırlamış olduğum “Gümüşhane Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)” adlı tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim-Öğretim yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

☐ Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.

☐ Tezim sadece Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi yerleşkelerinden erişime açılabilir.

☐ Tezimin ..... yıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.

...../...../.....

Yunus Emre SARI

## TEZ KABUL VE ONAY TUTANAĞI

### LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ danışmanlığında, Yunus Emre SARI tarafından hazırlanan bu çalışma ...../...../..... tarihinde aşağıdaki jüri tarafından.  
..... Anabilim Dalı'nda  
.....tezi olarak kabul edilmiştir.

**Başkan :** .....

**İmza:** .....

**Jüri Üyesi :** .....

**İmza:** .....

**Danışman :** .....

**İmza:** .....

Yukarıdaki imzalar adı geçen öğretim üyelerine ait olup;

Enstitü Yönetim Kurulunun .../.../201.. tarih ve .... / . .... nolu kararı ile onaylanmıştır.

.... /...../.....

Prof. Dr. İbrahim HAN

Enstitü Müdürü

## İÇİNDEKİLER

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI .....                         | ii    |
| TEZ KABUL VE ONAY TUTANAĞI .....                           | iii   |
| İÇİNDEKİLER .....                                          | iv    |
| ÖZET .....                                                 | x     |
| ABSTRACT .....                                             | xii   |
| ÖNSÖZ .....                                                | xiv   |
| FOTOĞRAFLAR DİZİNİ.....                                    | xv    |
| HARİTALAR DİZİNİ.....                                      | xvii  |
| TABLolar DİZİNİ .....                                      | xviii |
| ŞEKİLLER DİZİNİ.....                                       | xix   |
| SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ .....                       | xx    |
| 1. GİRİŞ 1                                                 |       |
| 1.1. Kültür.....                                           | 1     |
| 1.2. Kültürel Coğrafya.....                                | 5     |
| 1.3. Araştırma Sahasının Yeri ve Başlıca Özellikleri.....  | 9     |
| 1.4. Amaç ve Araştırma Problemi/Soruları/Hipotezleri ..... | 10    |
| 1.4.1. Amaç.....                                           | 10    |
| 2. KÜLTÜR BÖLGESİ.....                                     | 14    |
| 2.1. FİZİKİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ .....                     | 14    |
| 2.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikler .....          | 14    |
| 2.1. 2. İklim Özellikleri .....                            | 14    |
| 2.1.2.1. Sıcaklık .....                                    | 15    |
| 2.1.2.2. Atmosfer Basıncı ve Rüzgârlar .....               | 16    |
| 2.1.2.3. Nem ve Bulutluluk .....                           | 16    |
| 2.1.2.4. Yağışlar.....                                     | 17    |
| 2.1.2.5. Hidrografik Özellikler .....                      | 17    |
| 2.1.2.6. Toprak Özellikleri .....                          | 17    |
| 2.1.2.7. Bitki Örtüsü Özellikleri .....                    | 18    |
| 2.2. Beşeri Coğrafya Özellikleri .....                     | 19    |
| 2.2.1. Gümüşhane Şehri'nin Kuruluşu ve Tarihi Geçmişi..... | 19    |

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.2.2. Gümüşhane Şehri'nin Nüfus Değişimi ve Özellikleri .....                 | 22 |
| 2.2.2.1. Nüfusun Tarihsel Gelişimi .....                                       | 22 |
| 2.2.2.2. Göçler .....                                                          | 24 |
| 2.2.2.3. Nüfusun Eğitim Durumu.....                                            | 27 |
| 3. MESKEN KÜLTÜRÜ .....                                                        | 29 |
| 3.1. Mesken Kültürü.....                                                       | 29 |
| 3.2. Türklerde ve Anadolu'da Geleneksel Mesken Kültürü .....                   | 30 |
| 3.3. Geleneksel Gümüşhane Evleri .....                                         | 32 |
| 3.3.1. Salan (Hol) .....                                                       | 34 |
| 3.3.2 Mutfak .....                                                             | 35 |
| 3.3.3. Odalar .....                                                            | 37 |
| 3.3.4 Tavanlar .....                                                           | 38 |
| 3.3.5 Pencerele.....                                                           | 39 |
| 3.3.6 Kapılar ve Tokmaklar.....                                                | 40 |
| 3.3.7 Bahçeler .....                                                           | 42 |
| 3.3.8 Dış Süslemeler .....                                                     | 43 |
| 4. GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ .....                                                   | 46 |
| 4.1. Giyim Kuşamın Kültürel Geçmişi.....                                       | 46 |
| 4.2 Türklerde Giyim Kuşam Kültür .....                                         | 50 |
| 4.3. Gümüşhane Şehri'nde Giyim Kuşam Kültürü .....                             | 54 |
| 4.3.1. Gümüşhane Şehri'nde Giyim Kuşam ile İlgili Meslekler .....              | 54 |
| 4.3.2 Gümüşhane Şehri'nde Geleneksel Erkek Kıyafetleri .....                   | 55 |
| 4.3.3 Gümüşhane Geleneksel Kadın Kıyafetleri.....                              | 57 |
| 4.3.3.1. Gümüşhane Şehrinde Özel Günlerde Giyilen Kadın Kıyafetleri .....      | 58 |
| 4.3.3.2. Gümüşhane Şehrinde Çarşı veya Sokakta Giyilen Kadın Kıyafetleri ..... | 59 |
| 4.3.3.3. Gümüşhane Şehri'nde Evde Giyilen Kadın Kıyafetleri.....               | 62 |
| 4.4. Moda Kavramı ve Gümüşhane Şehri'nde Modern Giyim Kuşam .....              | 62 |
| 4.4.1. Moda Kavramı .....                                                      | 62 |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 4.4.2. Gümüşhane Şehri’nde Modern Giyim Kuşam .....           | 66 |
| 5. YEMEK KÜLTÜRÜ.....                                         | 69 |
| 5.1. Yemek Kültürü Hakkında Genel Değerlendirme .....         | 69 |
| 5.2. Türk Yemek Kültürü .....                                 | 71 |
| 5.3. Gümüşhane Şehri’nin Yemek Kültürü .....                  | 73 |
| 5.3.1. Çorbalar .....                                         | 74 |
| 5.3.1.1 Gendime Çorbası.....                                  | 74 |
| 5.3.1.2 Bulgurlu Yaz Çorbası .....                            | 75 |
| 5.3.1.3 Mantı Çorbası (Kuşdili Mantı Çorbası) .....           | 75 |
| 5.3.1.4 Erişte Çorbası .....                                  | 76 |
| 5.3.1.5 Dırma (Kırık Buğday) Çorbası.....                     | 76 |
| 5.3.1.6 Sütlu Bulgur Çorbası .....                            | 76 |
| 5.3.1.7. Un Herlesi Çorbası .....                             | 77 |
| 5.3.1.8. Kuşburnu Çorbası.....                                | 77 |
| 5.3.1.9. Kara Lahana (Pançar) Çorbası .....                   | 77 |
| 5.3.1.10. Yavan Çorbası .....                                 | 77 |
| 5.3.1.11. Yeşil Mercimekli Aş Çorbası .....                   | 78 |
| 5.3.1.12. Oğmaç Çorbası .....                                 | 78 |
| 5.3.1.13. Kavut Çorbası.....                                  | 78 |
| 5.3.1.14. Tuzlu Etli Gendime Çorbası (Gümüşhane Keşkeği)..... | 78 |
| 5.3.1.15. Fırfır Çorbası .....                                | 79 |
| 5.3.2. Hamur İşi Yemekler .....                               | 79 |
| 5.3.2.1. Kete.....                                            | 79 |
| 5.3.2.2. Siron.....                                           | 80 |
| 5.3.2.3. Lemis (Gözleme).....                                 | 80 |
| 5.3.2.4. Zırhta .....                                         | 81 |
| 5.3.2.5. Hingel .....                                         | 81 |
| 5.3.2.6. Lalanga .....                                        | 82 |

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 5.3.2.7. Gümüşhane Mantısı .....                     | 82 |
| 5.3.2.8. Kesme Makarna.....                          | 82 |
| 5.3.2.9. Kaygana .....                               | 83 |
| 5.3.3. Sebze Yemekleri ve Etli Yemekler .....        | 83 |
| 5.3.3.1. Güveçte Etli Lahana Sarması .....           | 83 |
| 5.3.3.2. Fasulye Bulgurlusu .....                    | 83 |
| 5.3.3.3. Patates Boranisi .....                      | 84 |
| 5.3.3.4. Patates Sarması.....                        | 84 |
| 5.3.3.5. Evelik Sarması.....                         | 85 |
| 5.3.3.6. Çırtma Fasulye Kavurması.....               | 85 |
| 5.3.3.7. Denli Patates.....                          | 85 |
| 5.3.3.8. Pazı Boranisi .....                         | 86 |
| 5.3.3.9. Pazı Mıhlaması .....                        | 86 |
| 5.3.3.10. Pestil Kavurması.....                      | 87 |
| 5.3.3.11. Etli Ayvalı Yahni.....                     | 87 |
| 5.3.3.12. Kuru Fasulye .....                         | 87 |
| 5.3.3.13. Galiya.....                                | 88 |
| 5.3.3.14. Patates Kavurması (Kartol Kavurması) ..... | 88 |
| 5.3.3.15. Fasulye Kavurması .....                    | 88 |
| 5.3.3.16. Galdirik Kavurması .....                   | 89 |
| 5.3.3.17. Turşu Kavurması .....                      | 89 |
| 5.3.3.18. Gendime Pilavı .....                       | 90 |
| 5.3.3.19. Herse .....                                | 90 |
| 5.3.3.20. Kabak Boranisi .....                       | 90 |
| 5.3.3.21. Tırçıl Kavurması.....                      | 90 |
| 5.3.3.22. Kiriş Kavurması.....                       | 90 |
| 5.3.3.23. Çaşur (Çaşır) Kavurması.....               | 91 |
| 5.3.3.24. Kuzukulağı Kavurması .....                 | 91 |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 5.3.3.25. Cıvış Dolması .....                | 91  |
| 5.3.3.26. Turşu Yahnisi .....                | 91  |
| 5.3.4. Kuymaklar ve Haşıllar .....           | 92  |
| 5.3.4.1. Toğala Kuymağı (Kusturma) .....     | 92  |
| 5.3.4.2. Peşküdan Kuymağı .....              | 93  |
| 5.3.4.3 Un Haşılı .....                      | 93  |
| 5.3.4.4 Haşıl (Fıt Fıt Haşılı) .....         | 93  |
| 5.3.5. Tatlılar .....                        | 94  |
| 5.3.5.1. Yufka Tatlısı (Kanzılı Börek) ..... | 94  |
| 5.3.5.2. Fırın Erişte Tatlısı .....          | 94  |
| 5.3.5.3. Sütlaç .....                        | 94  |
| 5.3.5.4. Dilberdudağı .....                  | 95  |
| 5.3.5.5. Kaysefe .....                       | 95  |
| 5.3.5.6. Burma Tatlısı .....                 | 96  |
| 5.3.5.7. Fıfşıl Tatlısı .....                | 96  |
| 5.3.5.8. Paparna .....                       | 97  |
| 5.3.5.9. Un Helvası .....                    | 97  |
| 5.3.5.10. Herle (Pestil Herlesi) .....       | 97  |
| 5.3.5.11. Pestil .....                       | 97  |
| 5.3.5.12. Köme .....                         | 98  |
| 5.3.5.13. Siron Baklavası .....              | 99  |
| 5.3.5.14. Tel Helvası .....                  | 99  |
| 5.3.5.15. Hazırlop .....                     | 99  |
| 5.3.6. Ekmekler .....                        | 100 |
| 5.3.6.1. Gümüşhane Ekmeği .....              | 100 |
| 5.3.6.2. Fırın Kurusu (Peksimet) .....       | 101 |
| 5.3.6.3. Golot (Yayla Golodu) .....          | 101 |
| 5.3.6.4. Kürtün Araköy Ekmeği .....          | 102 |

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 5.3.6.5. Gümüşhane Lavaşı ..... | 103 |
| 6. SONUÇ VE ÖNERİLER.....       | 104 |
| KAYNAKÇA .....                  | 108 |
| ÖZGEÇMİŞ.....                   | 116 |



## ÖZET

### **YÜKSEK LİSANS TEZİ GÜMÜŞHANE ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI (MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNE GÖRE)**

**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ, 2025, 129 sayfa**

**Jüri: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ**

**Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ**

**Dr. Öğr. Üyesi Uğur TOZKOPARAN**

Gümüşhane şehri, Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz bölümünde yer almaktadır. Coğrafi konumu itibarıyla Gümüşhane, hem Doğu Karadeniz'in hem de Doğu Anadolu'nun fiziki ve beşerî özelliklerini yansıtmaktadır. Bu coğrafi ve kültürel geçiş kuşağı, bölgede kültürel çeşitliliğin artmasına katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla şehir, hem Karadeniz hem de Doğu Anadolu kültürünün karakteristik özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır.

Bu tezin amacı, Gümüşhane şehrine ait kültürel değerleri tespit etmek ve bu değerlerin sürdürülebilirliğini sağlama hedefiyle gelecek nesillere aktarılmasına katkıda bulunmaktır.

Tezin hazırlanma sürecinde öncelikle kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Bu aşamanın ardından araştırma sahasında nitel verilerin toplanabilmesi için saha gezileri ve gözlemler yapılmıştır. Söz konusu aşamada maddi kültür unsurları ayrıntılı olarak belirlenmiş ve yerel halk ile birlikte yerinde incelenmiştir. Saha gözlemleri sırasında elde edilen veriler raporlaştırılmış ve ardından yazım sürecinde analiz edilmiştir. Derlenen bilgiler, insanın temel ihtiyaçlarına dayalı maddi kültür unsurları çerçevesinde; mesken kültürü, giyim-kuşam kültürü ve gastronomi kültürü başlıkları altında ayrıntılı biçimde değerlendirilmiştir.

Analizlerin sonucunda, Gümüşhane şehrine ait kültürel değerlerin yeterince korunamadığı ve unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle, hem unutulmuş hem de hâlen varlığını sürdüren değerlerin koruma altına

alınarak sürdürülebilir kalkınma anlayışı çerçevesinde yeniden canlandırılması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Kültür, Kültürel Coğrafya, Gümüşhane Şehri, Mesken Kültürü, Giyim Kuşam Kültürü, Gastronomi Kültürü



## **ABSTRACT**

### **MASTER’S THESIS CULTURAL GEOGRAPHY OF THE CITY OF GÜMÜŞHANE (BASED ON MATERIAL CULTURE ELEMENTS)**

**Thesis Advisor: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ, 2025, 129 pages**

**Jury: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ**

**Asst. Prof. Dr. Tolga KORKUSUZ**

**Asst. Prof. Dr. Uğur TOZKOPARAN**

The city of Gümüşhane is located in the Eastern Black Sea subregion of the Black Sea Region. Due to its geographical position, Gümüşhane exhibits both the physical and human characteristics of the Eastern Black Sea and Eastern Anatolia. This geographical and cultural transition zone contributes to the increase in cultural diversity within the region. As a result, the city reflects the cultural features of both the Black Sea and Eastern Anatolia.

The aim of this thesis is to identify the cultural values of the city of Gümüşhane and to ensure their transmission to future generations with the objective of maintaining sustainability.

In the preparation phase of the thesis, a comprehensive literature review was first conducted. Following the review, field trips and observations were carried out to collect qualitative data within the research area. During this stage, material culture elements were identified in detail and subsequently examined in situ together with the local population. The data gathered during field observations were compiled into reports and then analyzed during the writing process. The compiled information was studied under the main categories of material culture shaped by human fundamental needs: housing culture, clothing culture, and gastronomy culture.

As a result of the analysis, it was determined that the cultural values of the city of Gümüşhane are not being adequately preserved and are on the verge of being forgotten. Consequently, it is concluded that both the forgotten and the existing values must be safeguarded and revitalized within the framework of sustainable development.

**Keywords:** Culture, Cultural Geography, City of Gümüşhane, Housing Culture, Clothing Culture, Gastronomy Culture



## ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim süresince, akademik gelişimime katkı sağlayan, bilgi ve tecrübelerini benimle cömertçe paylaşan, araştırmalarımın her aşamasında rehberlik eden ve her koşulda desteğini hissettiren çok kıymetli danışman hocam Sayın Prof. Dr. Alperen Kayserili'ye en içten teşekkürlerimi sunarım. Kendisinin bilimsel bakış açısı, yönlendirmeleri ve yapıcı eleştirileri, bu çalışmanın hem bilimsel düzeyinin hem de akademik niteliğinin artmasında büyük rol oynamıştır. Gösterdiği sabır, anlayış ve teşvik edici tutumu için kendisine minnettarım.

Bu tez çalışmasının hazırlanmasında katkı sunan pek çok değerli isme teşekkür etmek isterim. Öncelikle, akademik bilgi ve tecrübeleriyle yolumu aydınlatan, her zaman desteklerini esirgemeyen Dr. Öğr. Üyesi Uğur Tozkoparan'a en içten teşekkürlerimi sunarım. Süreç boyunca bilgi birikimi ve rehberliğiyle yanımda olan Arş. Gör. Oğuz Han Yel'e de müteşekkirim. Ayrıca birlikte çalışmaktan onur duyduğum değerli mesai arkadaşlarım Ayşegül Çildoğan Şişmanlar ve Seda Korkut hocalarıma da katkı ve destekleri için teşekkür ederim.

Eğitimim tüm süreçlerinde her türlü destekleriyle beni hiç yalnız bırakmayan aileme teşekkür ederim.

.../.../2025

Yunus Emre SARI

## FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

|                                                                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fotoğraf 3.1. Ataç Konağı Avlusundan Bir Görüntü. ....                                                                                                    | 34  |
| Fotoğraf 3.2. Hüseyin Eskicioğlu Konağı Avlusundan Bir Görüntü. ....                                                                                      | 34  |
| Fotoğraf 3.3. Ataç Konağından İç Salonun Görünümü. ....                                                                                                   | 35  |
| Fotoğraf 3.4. Eskicioğlu Konağı Mutfak Dolabı (Terek). ....                                                                                               | 36  |
| Fotoğraf 3.5. Eskicioğlu Konağı Mutfak Dolabı ....                                                                                                        | 36  |
| Fotoğraf 3.6. Balyemez Konağı İçinden Görünüm. ....                                                                                                       | 37  |
| Fotoğraf 3.7. Özdenoğlu Konağı İçinden Görünüm. ....                                                                                                      | 39  |
| Fotoğraf 3.8. Ataç Konağı Çıtalı Tavan Örneği.....                                                                                                        | 39  |
| Fotoğraf 3.9. Özdenoğlu Konağı Geometrik Motifli Tavan Süsleme Örnekleri.....                                                                             | 39  |
| Fotoğraf 3.10. Ataç Konağı İçten Pencere Görünümü.....                                                                                                    | 411 |
| Fotoğraf 3.11. Gümüşhane Meskenlerinde Kapılardaki Altıgen ve Çiçek Figürleri Örnekleri. ....                                                             | 41  |
| Fotoğraf 3.12. Kapı tokmağı örnekleri. ....                                                                                                               | 42  |
| Fotoğraf 3.13. Ataç Konağı. ....                                                                                                                          | 43  |
| Fotoğraf 3.14. Akagün Ailesi Tarafından Gümüşhane Üniversitesine Bağışlanan Konağın Dış Cephe Ahşap Süslemesi. ....                                       | 44  |
| Fotoğraf 3.15. Ahmet Kaya Evi. ....                                                                                                                       | 44  |
| Fotoğraf 3.16. Google Earth Uydu Görüntüleri 2016 ve 2018 Yıllarına Ait. ....                                                                             | 45  |
| Fotoğraf 4.1. Kazılarda Bulunan Nakışlı Kadın Uygur Ayakkabısı. ....                                                                                      | 52  |
| Fotoğraf 4.2. Altın Elbiseli Adam. ....                                                                                                                   | 53  |
| Fotoğraf 4.3. Tang Hanedanlığı (MS 618-907) 1969 yılında Turfan, Astana'daki 128 No.lu Mezardan Çıkarılmış Örgü Çarık. Özerk Doğu Türkistan Müzesi. ....  | 53  |
| Fotoğraf 4.4. Cafer Kemaloğlu Beyefendi Geleneksel Gümüşhane Kıyafetiyle. ....                                                                            | 56  |
| Fotoğraf 4.5. Gümüşhane Üniversitesi Gümüşhane Kadın Girişimcilik Zirvesinde Yöresel Kıyafet Tanıtımı. ....                                               | 58  |
| Fotoğraf 4.6. Yelek Örneği.....                                                                                                                           | 60  |
| Fotoğraf 4.7. Soldan Sağa 1. Evli Kadınların Baş Bağlama Şekli, 2. Bekar Kızların Baş Bağlama Şekli, 3. Orta Yaş Üzeri Kadınların Baş Bağlama Şekli. .... | 61  |
| Fotoğraf 4.8. Yün Çorap Örneği. ....                                                                                                                      | 62  |
| Fotoğraf 5.1. Gümüşhane Kuşdili Mantı Çorbası. ....                                                                                                       | 76  |
| Fotoğraf 5.2. Kara Sacda Yapılmış Tereyağlı Keteler. ....                                                                                                 | 79  |
| Fotoğraf 5.3. Gümüşhane Usulü Süzmeden Yapılmış Tereyağlı Siron. ....                                                                                     | 80  |
| Fotoğraf 5.4. Kara Sac Üzerinde Yapılan Lemis. ....                                                                                                       | 81  |

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fotoğraf 5.5. Kurutulmuş Taze Fasulyeden Yapılmış Fasulye Bulgurlusu. .... | 84  |
| Fotoğraf 5.6. Yumurtalı Pazı Mıhlaması. ....                               | 87  |
| Fotoğraf 5.7. Taze Fasulyeden Yapılmış Fasulye Kavurması .....             | 89  |
| Fotoğraf 5.8. Turşu Yahnisi.....                                           | 92  |
| Fotoğraf 5.9. Gümüşhane Yerel Ağzıyla Kusturma Yapılış Anı. ....           | 93  |
| Fotoğraf 5.10. Fırınlanmış Sütlaç .....                                    | 95  |
| Fotoğraf 5.11. Burma Tatlısı .....                                         | 96  |
| Fotoğraf 5.12. Coğrafi İşaretli Pestil, Köme, Muska ve Çeşitleri .....     | 98  |
| Fotoğraf 5.13. Geleneksel Taş Fırında Yapılmış Köy Ekmeği. ....            | 100 |
| Fotoğraf 5.14. Geleneksel Taş Fırında Köy Ekmeğinin Kurutulma Anı.....     | 101 |
| Fotoğraf 5.15. Meşhur Ekşi Mayalı Araköy Ekmeği .....                      | 102 |



## HARİTALAR DİZİNİ

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Harita 1. Gümüşhane Şehri Lokasyon Haritası..... | 10 |
|--------------------------------------------------|----|



## TABLÖLAR DİZİNİ

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tablo 2.1. Gümüşhane Sıcaklık Verileri .....                                         | 15 |
| Tablo 2.2. Gümüşhane Şehri’nde Aylık Ortalama Yağış Değerler ( °C) (1961-2024) ..... | 16 |
| Tablo 2.3. Gümüşhane Şehri’nde Aylık Ortalama Yağış Değerler (mm) (1961-2024) .....  | 17 |
| Tablo 2.4. Osmanlı Döneminde Gümüşhane Nüfusu.....                                   | 23 |



## ŞEKİLLER DİZİNİ

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Şekil 2.1. Gümüşhane Okuma Yazma Oranları (2008 – 2022). .... | 28 |
|---------------------------------------------------------------|----|



## SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

|                 |                                             |
|-----------------|---------------------------------------------|
| ADNKS           | : Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi         |
| DSİ             | : Devlet Su İşleri                          |
| DMİGM           | : Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü |
| Çev             | : Çeviren                                   |
| Der             | : Derleyen                                  |
| DİE             | : Devlet İstatistik Enstitüsü               |
| DPT             | : Devlet Plânlama Teşkilatı                 |
| DSİ             | : Devlet Su İşleri                          |
| Edt             | : Editör                                    |
| KB              | : Kuzeybatı                                 |
| KD              | : Kuzeydoğu                                 |
| GB              | : Güneybatı                                 |
| GD              | : Güneydoğu                                 |
| Haz             | : Hazırlayan                                |
| Km              | : Kilometre                                 |
| km <sup>2</sup> | : Kilometrekare                             |
| s               | : Sayfa                                     |
| m               | : Metre                                     |
| mb              | : Milibar                                   |
| %               | : Yüzde                                     |
| mm              | : Milimetre                                 |
| s               | : Sayfa                                     |
| TDK             | : Türk Dil Kurumu                           |
| TÜİK            | : Türkiye İstatistik Kurumu                 |
| vb              | : Ve benzeri                                |
| vs              | : Vesaire                                   |
| yy              | : Yüzyıl                                    |

# 1. GİRİŞ

## 1.1. Kültür

Kültür, çok geniş bir anlamı ifade eden kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Aynı zamanda geçmişi insanoğlunun dünya üzerindeki varoluşuyla birlikte süregelen insan ve mekân arasındaki etkileşime göre farklılıklar oluşturan en temel kavramlardandır. Kültür kelimesinin tarihsel geçmişinde en basit tabirle dil bilimciler tarafından toprağı ekmek, toprağı işlemek gibi karşılığına gelen kelimelerle ifade etmektedirler (Oğuz, 2011).

Kültür kelimesi; ekip biçmek, hasat etmek ve ürün elde etmek anlamında Latince'de kullanılan "cultura" sözcüğünden gelir. Latince'de kültür kelimesinin birçok farklı tanımlaması görülür. Kelimenin kökeni ise Latince'de yerleşmek, yetiştirmek ve korumak anlamları olan "colere" kök sözcüğünden geldiği belirtilir. Fiil olarak colere; işlemek, tamir etmek, inşa etmek, ekip biçmek, iyileştirmek, eğitmek ve özen göstermek gibi anlamları bir arada barındıran kullanımı yaygındır. Bu fiilden üretilen cultura kelimesi ise Romalıların insan etkisi olmadan yetişen bitkilerin dışında, insan eli ile tarlaya ekip yetiştirilen bitki türlerini tanımlamak için kullanılmıştır. Romalılardan kalan bu kullanım, Türkçede dahi yabancı bitkilerin insan eliyle evcilleştirilmesi ve üretilmesi sürecini 'kültür altına alınmak' şeklinde ifade edilir.

Örneğin doğada yetişen bir mantar türünün insan eliyle yetiştirilmesi sonucu verilen "kültür mantarı" ismi gibi 16. yüzyıla kadar belirli bir anlama sahip olan kelime, bu dönemden sonra insan gelişimini kapsayan yeni bir anlam kazanmıştır. Aydınlanma Dönemi'nde ise kültür kelimesi soyut bir anlam kazanarak, 18. yüzyıldan itibaren insan üretimi olguları da kapsamaya başlamıştır. Kültür kelimesinin yüzyıllar boyunca devam eden anlam değişimi ve gelişimiyle birlikte ekin ve hars sözcükleriyle eş anlama gelmiştir (Özben, 2019).

Kültür üzerine pek çok farklı tanım yapılmıştır. Bu durum, farklı bilim dallarının kültürü farklı açılardan ele aldığını ve üzerinde yoğun çalışmalar yürüttüğünü gösterir (Tozkoparan, 2024). Kültür konusuna farklı bilim dalları

üzerinden bakıp araştırma yapmak insanoğlunun ve mekânın etkileşiminden ortaya çıkmış olguları daha iyi araştırıp açıklama fırsatları elde etmiş oluruz.

Türkçe sözlükte, kültür, “*tarihi, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerleri yaratmada, bunları gelecek kuşaklara iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü*” olarak tanımlanıyor (Keleş, 2005). Genel bir ifadeyle kültür, insan faaliyetlerinde meydana gelen olgular bütünüdür. Bu bütünü iki ayrı ilkeye ayırarak açıklayabiliriz: maddi kültür, manevi kültür (Kongar, 2017).

Ali Püsküllüoğlu tarafından hazırlanan “Türkçedeki Yabancı Sözcükler” sözlüğünde kültür için yapılmış altı tanıma yer vermiştir;

*1 Bir toplumun duyuş ve düşünüş birliğini oluşturan, gelenek durumundaki her türlü yaşayış, düşünce ve sanat varlıklarının topu. Eş. Ekin, ekinç.*

*2 Tarihsel ve toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan her türlü değerlerle bunları kullanmada, sonraki kuşaklara iletmede kullanılan doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların tümü.*

*3 Akıl yürütme, eşleştirme ve beğeni yeteneklerinin öğrenim, deney ve yaşantılar yoluyla geliştirilmiş olan biçimi.*

*4 Bireyin herhangi bir alan da kazandığı bilgi*

*5 yaşb. Uygun bir ortamda bir mikrop türünü üretme*

*6 Tarım (Püsküllüoğlu, 2004).*

Amerikalı antropologlar ise Kroeber ve Kluckhohn 1952 yılında yapmış oldukları çalışmada kültür için derleyip topladıkları ve üzerinde tartışma yaptıkları 164 tane tanıma ulaşmışlardır (Güvenç, 2018). Farklı coğrafyalarda yaşayan toplulukların ekip biçme özelliklerinden ortaya çıkan kültürün, nasıl bir yaşam biçimine dönüştüğünü ve bu süreçte hangi faktörlerin etkili olduğunu açıklayabiliriz.

Kültür kavramının tarihine baktığımızda insanlık tarihiyle eşzamanlı olarak ortaya çıkmış, aralarındaki etkileşimin sürdürülebilirlik kavramının adeta bir örneği olarak zaman içinde değişimleriyle birlikte bir sonraki nesle yol göstererek günümüzdeki şekline bürünmüştür. Bu da demek oluyor ki kültür, sabit olmayan bir organizma gibi insanlık hayatının bir parçasını oluşturuyor (Köktürk, 2017).

Terry Eagleton, kültürü tanımlarken şöyle bahsetmektedir: *Kültür bu bağlamda daha önce yaptıklarınız hatta atalarınızın milyonlarca kez yaptıkları şeyler anlamına gelir. Davranışlarımızın makbul sayılabilmesi için atalarınızın davranışlarına uyması gerekebilir* (Eagleton, 2019). Bu tanımdan çıkartabileceğimiz sonuç ise nesilden nesile aktarılan davranışların tamamı kültürü oluşturmakta ve toplumların yaşam biçimini belirleyen kurallar hâline geldiğidir. Kültür toplum içinde paylaşılan değerlerin özümseme, bireyler tarafından uygulanmasıyla yaşatılıp bir sonraki nesile aktarılan olgularla var olmaktadır. Öğrenilmiş davranışlardan meydana gelmektedir (Sümbül, 2019). Bundan dolayı her toplumun özünü yansıtan kendine has bir kültürü vardır. Kendi özünü barındırıp yansıtmaması onun diğer topluluklardan ayırmasına sebep olur. Kültür bilimi, diğer bilim dallarında olduğu gibi, sınırları açık bir biçimde belirlenemeyen disiplinler arsında yer almaktadır. Bunun temel sebebi her kültür bilimi ortak vasıflar taşıyan olgulara sahiptir. Bu bilimde karmaşıktır ve iç içe geçmiştir (Köktürk, 2015). Bu durumda kültür üzerinde dururken farklı bilim dallarının kültür hakkında neler düşündüklerini bilmemiz gerekebilir.

Platon, felsefenin hayret ve meraktan doğduğunu belirtmektedir. Cassier de Platonun bu ifadesine, hayret doğuran şeyin ne olduğuna dair bir bilgi içermediğini söyler. Platon'un bu yargısını genellersek, kültür bilimleri ve kültür felsefesi de hayretten doğar.

Duygu olarak hayret, bilme isteğini doğurur. Merak, hayretin çekilmiş kılıcıdır. Bu kılıç, bizi bilgiye doğru iter; buradan da ortaya bilgi çıkar (Köktürk, 2015). Ahlak buyruklara bağlı olmadan oluşur. Kültür de aynı şekilde kendiliğinden meydana gelen zihnin dış dünyaya ürün ve üretimleriyle yaptığı geri döndürür. Kültürün kaynağı zihindir fakat tüm üretimi eyleme dönüştürmez. Böylelikle ortaya somut olmayan kültür ve soyut kültür ortaya çıkar (Köktürk, 2015).

Antropoloji, kültürün maddi ve manevi öğelerini incelemektedir. Kültürün gelişimi değişimi esnasında bu iki öğeden hangisinin başka bir kültüre geçebileceği tartışılır (Güngör, 2020). Sosyologların kültür kavramı üzerindeki düşünceleri, kültürün çıkmış oldukları toplumdan ayrı düşünülemez bunun yanında farklı bir sosyolojik bakış açısıyla ele alınması gerektiğini savunmuşlardır. Sosyolojinin önde gelen isimlerinden olan Durkheim'ın kültür için önermesi şu şekildedir: Kültür ve toplum birbirini karşılıklı olarak etkileyen, zamanla birlikte değişim ve gelişim

gösteren iki unsurdur. Kültürdeki değişimler, toplumun dönüşümüne de sebep olmaktadır (Alver, 2010). Bu da kültürün dinamik bir yapısının olduğunu göstermektedir.

“Kültür ve Uygarlık” kavramlarını açıklayacak olursak daha çok Ziya Gökalp’in tanımı üzerinde şekillenir. Kültürü milli nitelikte, uygarlığı beynelmilel yani uluslararası olarak tanımlar. Uygarlığın doğmasını, kültürün gelişmesine bağlar. Ziya Gökalp’in tanımına göre milli olan bir şeyin nasıl evrensellik niteliği kazandığı belirsiz kalır. Uygarlığın evrensel nitelikli olması, uygarlığın evrensele açılım niteliği taşımasıyla birbirinden farklı şeylerdir (Köktürk, 2015). Kültür, toplumları birbirinden ayıran değerlere sahiptir; din, inanç, mit, simge, davranış biçimleri, gelenek ve görenek gibi maddi ve manevi öğelerden oluşmaktadır (Erkenekli, 2013). Maddi ve manevi öğelerden meydana gelen kültür insanlığın doğayla etkileşiminden ortaya çıkan sonuçları işlemesiyle elde edilmektedir. İnsanoğlunun, ortaya çıkan durumlara göre yaşayarak bunları duygu, düşünce ve akılla yorumlayıp bir sonraki nesle aktarması sonucu kültür oluşmaktadır (Songül, 2010). Kültür tek tek bireyi incelemeyi bırakıp, toplumu bütün olarak ele alıp, karakteristik özelliklerini inceleyip bunun üzerinden tanımlama yapmıştır (Ergür & Gökalp, 2011).

İnsanoğlu; barınma, beslenme ve korunma gibi temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek için örgütlenmek zorundadır. Bu örgütlenme hem hayatta kalma olasılığını artırmakta hem de bireyler arasındaki iletişimi güçlendirmektedir. Güçlenen iletişim, topluluk içi bağı kuvvetlendirerek dile yansıtmakta; bu süreç, aynı zamanda yazılı olmayan toplumsal kuralları ortaya çıkmasına da zemin hazırlamaktadır. Ortaya çıkan sonuçlar da kültürü oluşturacak maddi ve manevi öğelerin birer parçası olacaktır (Malinowski, 2014). Kültürün gelişip yayılmasını sağlayan en büyük rolün dil olduğunu ileri sürebiliriz. Yapılan araştırmalar da kültür ile dilin arasındaki bağı ne denli önemli olduğunu vurgulanmaktadır. Dil sayesinde toplumun iletişimi sağlanır ve aralarındaki bağı artmasına yardımcı olur. Bunun sonucunda geçmişle günümüz arasındaki bağlantıyı kurar (Yel, 2022). Dil, geçmişten günümüze kültürü aktaran en önemli araçtır. Kültürün bir parçası olan sözlü ve yazılı ürünlerin geçmişten günümüze aktarılmasındaki en büyük role sahiptir. Bu süreçte sadece dili öğrenmekle kalmayıp ataları arasındaki bağlantının da kopmamasını sağlamaktadır. Geçmişin izlerini taşıyarak sözlü kültür ile yazılı olmayan kuralların

günümüze bir deyişle veya özlü bir sözle, türküyü, aktarılmasına vesile olmaktadır (Göçer, 2012). Göçer dili bir akarsuya benzetmektedir. Geçtiği yerlerden beslenerek geçtiği yerlere de hayat verdiğini söylemektedir. Dilin, kültür aktarımındaki rolü göz ardı edilmeyecek kadar büyüktür. Nitekim dilin beslendiği ve beslendiği topraklar, toplumun birliğini oluşturan en önemli yapı taşıdır. Toplumun düşüncesi, davranışları, yaşam tarzları dil ile var olmaktadır. Dil, kültürün en önemli yapı taşı olduğuna göre, bir milletin öz benliğini ifade eden unsurları sözlü, yazılı ve simgelerde dahi kendine yer bularak bunları dil ile ifade etmiştir (Kayserili, 2014). Ortaya çıkan ortak kültürü, tamamen aynı dili konuşan toplum ortaya çıkarmıştır, farklı dillerin ortak kültürü ortaya çıkarması çok zor olabilir (Yel, 2022). Bundan dolayı her toplumun bir kültür aynası vardır ve toplumun tüm öğelerini yansıtan görevi üstlenmektedir. Günümüzde kültür sözcüğü artık insan hayatının her alanında kullanılmaya başlanmıştır. Kültür denildiğinde aklımıza müzik, sanat, edebiyat, film, tiyatro, resim, heykel vb. gibi fikirleri tanımlamak için kullanılan bir terim olarak da gelmektedir. Bu kadar fazla anlama sahip olması da karşılıklılığa sebep olmuştur. Kültürlü insan derken kişinin ekip, biçen veya tarımla uğraşan bir şahıs olduğundan bahsetmeyiz. Kişinin eğitilmiş, okuryazar niteliğinin yüksek, birden çok sanat dalıyla ilgilenen, bilgili, toplum içinde kabul edilen bir statüye ulaşmış olduğundan bahsedebiliriz (Tümertekin & Özgüç, 2014). Küreselleşen bir dünyada sınırların giderek silinmesi, kültürün yerel unsurlar üzerindeki etkisini artırmış ve onu, diğer kültürleri dönüştüren hatta yok eden baskın bir güç haline getirmiştir. Bu durum, kültürel homojenleşmeye yol açmakta ve özgün kültürel değerlerin korunmasını zorlaştırmaktadır. Dolayısıyla, kendi kültürel mirasımızı bu yayılmacı etkiye karşı koruma altına almak, kültürel kimliğimizin sürdürülebilirliği açısından kaçınılmaz bir zorunluluk haline gelmiştir (Tozkoparan, 2013).

## **1.2. Kültürel Coğrafya**

Her bilimin kültüre karşı bir bakış açısı mevcuttur. Coğrafya ve diğer bilimlerin, kültür konusunda görüşleri örtüşse de her zaman diğer bilimlerden ayrılan bir noktası mevcuttur. Coğrafyacılar bakışı insanların yaşamsal faaliyetleri, mekânsal farklılıkları ve bunlardan doğan fonksiyonlarla ilgilenmektedir (Tümertekin & Özgüç, 2014) Coğrafya biliminin tarihi sürecinde ortaya çıkan farklı paradigmlar olmuştur,

bunların içinde ise en çok dikkat çeken hatta damgasını vuran iki paradigma söz konusu olmuştur. En belirgin paradigmalardan biri olan çevresel determinizm, mekânın (doğanın) insan üzerindeki hâkimiyetini vurgulamaktadır.

Possibilizm, insanın doğayı şekillendirdiğini ortak etkileşimin var olduğunu savunmuştur. Hatta bu bakış açısını daha ileri taşıyarak insan ve doğanın etkileşiminden oluşan unsurlar üzerinde durmuşlardır (Özgen, 2010). 19.yy. sonu ve 20.yy.ın başlarında iki ana fikrin birbiriyle çatıştığına şahit olunmuştur (Kayserili, 2014). Gelişen olaylar ışığında determinizm görüşü Darwin'in "doğal seçim" düşüncesinden etkilenecek Ratzel tarafından coğrafya düşüncesine uygulanabilirliğinden yola çıkılarak çalışmalarında adeta bir yöntem olarak kullanılmış coğrafyada farklı bir bakış açısının temellerini oluşturmuştur. Ratzel yazdığı 'Anthropogeographie' eserinde insanın doğal çevrenin etkisinde kalarak çevrenin insanı şekillendirdiğini savunmuştur (Bekaroğlu & Özdemir, 2014). Ratzel'in öğrencisi olan Amerikalı coğrafyacı Semple, Ratzel'in temelini oluşturduğu çevresel determinizm görüşünü hocasının izinde daha ileri taşıyarak şu şekilde ifade etmiştir: "*İnsan yeryüzünün bir ürünü olduğu kadar yeryüzü de insanın ürünüdür. Yeryüzü; insanın canına, kanına, aklına ve ruhuna sinmiştir.*" sözleriyle dile getirmiştir (Bekaroğlu & Özdemir, 2014). İnsan yaşamı üzerindeki kontrolün tamamen doğanın elinde olduğunu hatta insanın fiziki ve kişisel özellikleri dahi belirlediğini savunmuşlardır. Özellikle bu konu üzerinde sert görüşlere sahip olan Huntington; iklimin insan üzerinde çok fazla etkili olduğunu, insan yapısında belli başlı özelliklerin iklim özelliklerine göre değiştiğini savunmuştur. Bu düşüncelerini destekleyen birçok kitap yazmıştır: Civilization and Climate (1915), World Power and Evolution (1919) ve Climatic Changes: Their Nature and Causes (1922) (Kara & Sönmez, 2020). Çevresel determinizmin tahmin edilenden eski bir görüş olduğunu bilmekteyiz. İbn-i Haldun'un "Mukaddime" adlı eserinde herkes tarafından bilinen meşhur "Coğrafya kaderdir." fikri çevresel determinizmin coğrafi düşüncenin içinde her daim var olduğunun kanıtı sayılabilir. Arı(2017), çevresel determinizmin kaderci bir düşünce olduğunu belirtmiştir. İnsanın ne yaparsa yapsın bunu değiştiremeyeceğini tamamen doğanın etkisi altında geçecek bir yaşam sürdüreceğini ifade etmiştir (Arı, 2017). 1920'lerden sonra çevresel determinizme karşı olan düşünceler ortaya çıkmaya başlamış. İnsan-çevre ilişkisine dayanarak insanın seçim

hakkı olduğunu kendi fikirleri ışığında doğa üzerinde değişimler yapan ve bunun etkilerini araştıran yeni bir düşünce ortaya çıkmıştır.

Çevresel determinizmi reddeden coğrafyacıların başında Fransız beşeri coğrafyacılarından olan Vidal de la Blache gelmektedir. Vidal'in savunduğu düşünce yapısının temeli insan merkezli olup bundan kaynaklanan etkileşimi oluşturmaktadır. Deterministler gibi çevrenin insan üzerinde etkisi olmadığını tam tersi olarak belirleyici gücün insan olduğunu, çevrenin sadece sınırlayıcı bir faktör olabileceğini savunmuşlardır. En büyük eleştirisi ise Amerika'da Carl Ortwin Sauer tarafından yapılmıştır. Kendi önderliğinde kurduğu "Berkeley Kültürel Coğrafya Ekolü"yle yapmıştır (Livingstone, 2018). Sauer'e göre insanın konu olamayacağı bir coğrafya düşünülemez ve bu fikir dizisinden hareketle, kendisinin temellerini attığı "Kültürel Coğrafya" alanını kurmuştur. Coğrafyanın determinist bakış açısı yerine insan ve çevre merkezli bir bilim dalı gibi düşünülmesi için insan ve çevre etkileşiminin incelenmesinin gerektiğini düşünmüştür (Kayserili, Carl Ortwin Sauer ve Kültürel Coğrafya, 2010) Kültürel coğrafya, 1920'lerden ve 1930'lardan itibaren yayılım göstermiş ve önem kazanmıştır. İnsanın mekân üzerindeki davranışlarının etkileşimini ve sonucunu inceleyen bir alan haline gelmiştir (Arı, Amerikan Kültürel Coğrafyasında Peyzaj Kavramı, 2005). Berkeley'de kurduğu yeni yaklaşımla coğrafyaya yeni arayış getiren Carl Ortwin Sauer "Kültürel Coğrafya" adı verdiği bu yaklaşımı açıklarken coğrafyanın fizikiden ibaret olmadığını, insanın seçme hakkı ve kendisine en uygun seçeneğe göre hareket ettiğini belirtmiştir. Bunun yanı sıra insan ve mekân etkileşiminden doğan sonuçları bir değerlendirip mekânlar üzerinde farklı kültürlerin farklı etkileri olduğunu dile getirmiştir (Britannica, 2024).

Kaya'ya göre Carl Sauer, fiziki çevreden ziyade farklı bir bakış açısı olan kültürün yaşam üzerindeki etkisinin önemine değinmiş. Bundan dolayı kültürel alanda yapılan çalışmaların fikir babası Sauer olduğuna dikkat çekmiştir (Kaya, 2015). Sauer yaptığı çalışmalarda insan ve mekân arasındaki ilişkiyi iki boyut üzerinden ele alarak inceleme yapmıştır. Biri fiziki coğrafya olurken diğeri ise fiziki coğrafya üzerinde yaşayan insan topluluklarının kendilerine ait olan yaşam tarzı, yaşam felsefesi ve kendi toplumlarını var eden olguları oluşturan maddi veya manevi öğelerinin bir araya gelip oluşturduğu kültürel coğrafya konusu üzerinden bakmıştır (Kayserili, 2014). Örneğin, Sauer tarafından 30 Temmuz 1937'de Amerikalı bir

coğrafyacı olan Stacy May'e gönderilen ve Sauer'un öğrencilerinden olan James J. Parsons tarafından, Sauer öldükten sonra yayınlanan mektupta Sauer şöyle demektedir: "Kültürün özü ile ilgili araştırmalar yapmaktayım. Yaşayan kültürün sahip olduğu değerler ile kültürel elemanların yayılışı veya yayıldığı bölgedeki kültürün karşı koyması ile kültürel esneklik ve kültürel durağanlık veya başka bir yerde kültürün kendi kendini yok etmesi, kısaca kültürel değişme ve gelişmenin birçok sorusu ile ilgilenmekteyim." mektuptan anlaşıldığı kadarıyla yıllardır coğrafyacılar tarafından göz ardı edilen ve determinist bir görüşle coğrafya ilmi yapılırken Sauer farklı bir soluk getirerek yeni bir yön vermiştir ve bunun sonucu olarak "Kültürel Coğrafya" alanını kurmuş, geliştirmesi için Berkeley de kürsü kurup öğrenciler yetiştirmiştir (Kayserili, 2014).

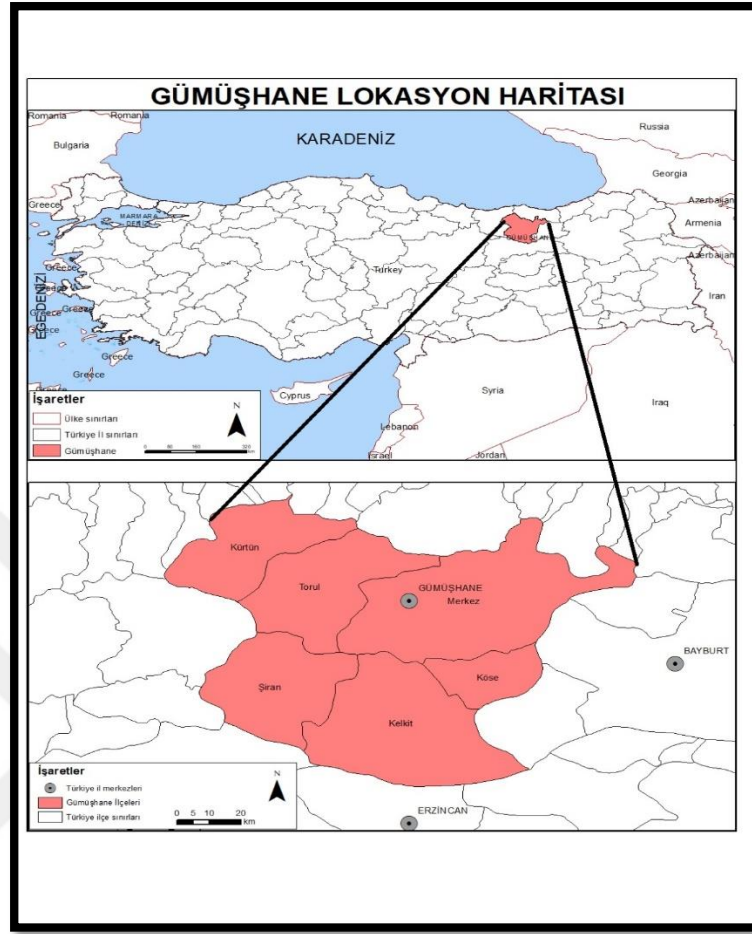
Kültürel coğrafyacılar, insan tarafından şekillendirilmiş fiziki çevredeki değişimleri gözlemleyerek mekân içindeki etkileşimleri ve değişimlerin insan tarafından yapıldığını vurgulamış, bunun sonucu olarak salt düşüncede olan deterministlere karşıt görüşü oluşturmuşlardır. Kültürel coğrafya yıllar içinde gelişim ve değişimlere uğramıştır. 1970'li yıllarda başlayan ayrışmalar geleneksel peyzajdan uzaklaşıp şehir kültürünü ele alan konulara eğilim göstermiştir. 1980'lerden sonra Jackson ve Casgrove yeni bir tanım kullanarak "Geleneksel Amerikan Kültürel Coğrafyası"nı eleştirerek toplumsal ve sosyolojik konular eşliğinde mekânı ele almışlar ve bunun yanında modernleşme gibi kavramlar, teoriler kültürel coğrafyacıların dikkatini çeken konular olmuştur. Bunu izleyen 1990'lı yıllarda ise kültürel coğrafyada yapısalcılık kavramına eğilimler olmasına rağmen devamı gelmeyen bir alan olarak kalmıştır. Arazi çalışmalarının yanında etnografik çalışmaların nasıl olması gerektiğini vurgulamışlardır (Kayserili, 2014). Carl Ortwin Sauer "The Morphology of Landscape" başlıklı eserinde peyzajın doğru algılanıp incelenmesine değinmiştir (Yel, 2022). Mekânı ve insanı ele alıp inceleyen kültürel coğrafya artık insan ve doğa tarafından şekillenen ve adına da peyzaj denilen bir terimi incelemeye başlamıştır. Doğa, insanı etkileyenden çok etkilenen bir yapıya sahip olduğu görüşü benimsenmiştir (Arı, 2018). Sauer düşüncelerinde "doğa" insana kaynak sunan, kendi seçim, arzu ve isteklerine göre kullanarak mekân üzerinde şekillendirmeler yapan görüşü savunmuştur. Rössler ve arkadaşları kültürel peyzajı: "Doğa ile insanın birlikte oluşturduğu her türlü beşeri, kültürel ve simgesel

*boyutları yansıtan, sosyal, ekonomik ve kültürel kıstaslar ve doğal çevrenin oluşturduğu fiziksel kısıtların ve olanakların etkisi ile toplumun ve yerleşmenin süreç içinde geçirdiği süreci açıklayan kültürel oluşumlardır.”* tanımını yapmıştır (Tuna & Erdoğan, 2013). İnsanın şekillendirmesiyle ortaya çıkan maddi ögeler, kültürel peyzajın ögelerini oluşturmaktadır (Farina, 2000). Kültürel değer taşıyan bu yapılar insanların özünü yansıtan birer parçadan oluşmaktadır. Bunlar kimi yerde bir inanç merkezi, korunmak amaçlı yapılan kale, barınmak için yapılmış mesken, giyinmek için dokunmuş giysi veya beslenmek için yapılan bir yemektir. Hepsinin ortak noktası insanın elinden çıkmış olmasıdır. Kültürel coğrafyacıların peyzaj konusu üzerine eğilmeleriyle birlikte yeni düşüncelerin, çalışma alanlarının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Kültürel ekoloji, manzara temalı kültürel coğrafya, mekânsal yapılar ve sosyolojik ilişkiler endüstriyel gelişmenin gölgesinde yerel izleri çalışan bir alternatifini oluşturmuştur (Cosgrave & Jackson, 1987). Kültürel peyzaj meydana gelen ögelerin bütünü maddi unsurlar bağlamında yansıtır bunun üzerinde inceleme yapmaktadır (Kayserili, 2014).

### **1.3. Araştırma Sahasının Yeri ve Başlıca Özellikleri**

Araştırma sahası Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz Bölümü sınırları içinde yer almaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi'nin önemli şehirlerinden biri olan Gümüşhane, 38° 45' ve 40°00' doğu boylamları ile 40°00' ve 40° 45' kuzey enlemleri arasında olup kentin doğusunda Bayburt, batısında Giresun, kuzeyinde Trabzon, güneyinde ise Erzincan bulunmaktadır. Gümüşhane ili bulunduğu konum itibarıyla geçiş noktası güzergâhında yer almaktadır. Şehri ikiye bölen Harşit Irmağı güneydoğu-kuzeybatı doğrultusunda akarak Karadeniz'e ulaşmaktadır. Şehri ikiye bölen akarsudan dolayı çizgisel yerleşme görülmektedir. (Harita1).

Harita 1. Gümüşhane Şehri Lokasyon Haritası.



#### 1.4. Amaç ve Araştırma Problemi/Soruları/Hipotezleri

##### 1.4.1. Amaç

Gümüşhane Şehrinin kültürünü oluşturan, kültürün maddi ve manevi ögeler bağlamında kültürel kodları inceleyip geçmiş ile günümüz arasındaki bağlantıyı ortaya koymak şehir kimliğinin oluşumuna ve günümüze taşınmasına nasıl katkı sağladığını açıklamaktır.

##### Hipotez

Gümüşhane şehrinin kültürünün zengin bir birikime sahip olduğu ve bu zenginliğin Türk İslam kültürünün süperempoze yapısı ile şekillendiği, küreselleşmenin olumsuz etkilerine rağmen varlığını sürdürdüğü varsayılmaktadır.

##### Alt Problemler

Söz konusu bu genel amaç doğrultusunda cevap aranacak bazı sorular ise şöyle sıralanabilir:

- Araştırma sahasında doğal çevre ve insan etkileşimi ne düzeydedir? Bu etkileşim süreçleri sonucunda ortaya çıkan kültürel üretimler nelerdir?

- Sahada nüfusun tarihi gelişimi, nüfus hareketleri ve genel demografik niteliklerin durumu nedir?

- Araştırma sahasının, kültürel gelişiminde ve değişiminde hangi medeniyetlerin etkisi olmuştur? Kültürel etkileşim hangi boyutlarda yaşanmıştır?
- İnsan hayatının, öncelikli gereksinimleri olan yeme içme, giyinme ve barınma konularında, araştırma sahasında mevcut olan kültürel coğrafya unsurları nelerdir?
- Sahada, günümüzde mevcudiyetini devam ettiren geleneksel kültür unsurları nelerdir? Bu kültürel varlıkların sonraki nesillere aktarılabilmesi için neler yapılabilir?

#### **1.4.2. Araştırma Sahası ile İlgili Daha Önce Yapılmış Çalışmalar**

Haşım Karpuz, (1990) Gümüşhane Evlerinin Mimari Özellikleri anlatan başlıklı Geçmişte ve Günümüzde Gümüşhane Sempozyumunda yayınlanan bildirisinde Gümüşhane evlerinin oluşumu ve şehrin zengin olan tarihi geçmişi, fiziki ve beşeri özelliklerinin geleneksel mimariye nasıl yansıdığını anlatmıştır.

Özmenli (1996), 'Eski Çağ'da Gümüşhane ve Bayburt' başlıklı yüksek lisans tezinde, Gümüşhane ve Bayburt şehirlerinin Eski Çağ dönemine ait tarihsel geçmişini incelemiş, bölgenin birçok devletin egemenliği altında kalmasının sonuçlarını ve bölgedeki kültürel varlıkları değerlendirmiştir.

Zaman (2000), 'Gümüşhane İli'nin Turizm Potansiyeli' adlı çalışmasında, Gümüşhane'nin beşerî turizm değerleri bakımından zengin potansiyellere sahip olduğunu ancak tanıtım ve altyapı yetersizliği nedeniyle potansiyelinin yeterince değerlendirilemediğini ifade etmiştir.

Doğanay (2001) Gümüşhane Şehir Coğrafyası adlı yüksek lisans tezinde Gümüşhane şehrinin ne zaman kurulduğuna ait kesin bilgilerin olmadığını bunun yanı sıra şehrin iki kez konum değiştirilip bugünkü konumuna taşındığından bahsetmektedir.

Koday (2005) Gümüşhane İlinin Eğitim Coğrafyası üzerine yazdığı Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisinde yayınlanan eserinde; Gümüşhane ilinin eğitim düzeyini yaş grupları üzerindeki dağılışını inceleyerek ilin eğitim coğrafyasını ortaya konmuştur.

Koday (2005), 'Gümüşhane İlinde Nüfus Hareketleri' başlıklı çalışmasında, ilin nüfus artışlarının doğal sebeplerden kaynaklandığını, nüfus azalışlarının ise daha çok göçler ve Bayburt'un ayrı bir il olması nedeniyle gerçekleştiğini belirtmiştir.

Yurttaş (2008), 'Gümüşhane/Süleymaniye Mahallesi (Eski Gümüşhane) Kültür Varlıkları' başlıklı çalışmasında, Eski Gümüşhane'deki kültürel varlıkları kategorilerine göre sınıflandırmış ve yapılara ilişkin bilgiler vermiştir.

Köse, (2012), İngiliz Seyyahların Günlüklerinde Gümüşhane Çevresi ve Trabzon Limanı'na ulaşan Ticaret Yolları 1840-1900, International Journal of History'de yayınlanan eserinde bahsi geçen yıllarda Karadeniz Bölgesine çeşitli sebeplerden dolayı gelmiş olan yabancı seyyahların kaleme aldıkları notlarından il hakkında yazmış olduğu yazılar derlenip bu yıllar arasında kent hakkında bilgiler vermiştir.

Çalık ve Kaya vd. (2013), 'Gümüşhane İli Turizm Potansiyeli' başlıklı kitapta, ilin turizm potansiyelini SWOT analiziyle değerlendirerek güçlü ve zayıf yönlerini ortaya koymuştur.

Çiğdem, Emir (2016) Gümüşhane İli'nin Prehistoriası ve İlkçağı Üzerine Genel Bir Değerlendirme başlıklı bildirisinde ilin erken dönem tarihini ve bölgede hâkimiyet kuran devletlerin bölge üzerindeki etkilerini değerlendirmiştir.

Saylan (2016), 'Seyyahlar Gözüyle Gümüşhane (Osmanlı Dönemi)' adlı kitabında, yerli ve yabancı seyyahların gözlemleri ışığında Gümüşhane şehrinin sosyal, kültürel ve ekonomik yaşamına dair bilgiler sunmuştur.

Pamuk (2016) Osmanlılar Zamanında Gümüşhane Hakkında Bazı Bilgiler (15-17.Yüzyıllar) dönemine ait Gümüşhane İli'nin Prehistoriası ve İlkçağı Üzerine Genel Bir Değerlendirme üzerine yazdıkları Gümüşhane Tarihi (İl Oluşunun 85. Yılında Gümüşhane ve Ekonomisi Sempozyumu Tarih Bildirileri) yayınlanan bildirisinde dönemin maden üretiminin ekonomik ve sosyal yapıya etkisini incelemiş ve bölgenin siyasi ve idari durumunu değerlendirmiştir.

Saylan (2016) 20. Yüzyıl Başlarında Gümüşhane Sancağında Tarım Gümüşhane Tarihi ( İl Oluşunun 85. Yılında Gümüşhane ve Ekonomisi Sempozyumu Tarih Bildirileri) yayınlanan bildirisinde Gümüşhane Sancağı'nda tarımsal üretimin yapısını, ekonomik fonksiyonlarını ve sosyo-kültürel etkilerini tarihsel belgeler ışığında incelemektedir. Çalışmada, dönemin Trabzon Vilayeti'ne bağlı olan Gümüşhane'nin coğrafi sınırlılıklarına ve tarımsal üretimin niteliğine odaklanılmış; bu bağlamda bölgenin dağlık topografyasının tarımsal faaliyetleri nasıl şekillendirdiği analiz edilmiştir.

Yüce, Yaleze (2018) Türkiye'de Cittaslow (Yavaş Şehir) Hareketi ve Bir Öneri Gümüşhane Merkez İlçesi üzerine yazdıkları The Journal of International Scientific Researches yayınlanan makalede Gümüşhane'nin gastronomi kültüründe coğrafi konumu nedeniyle farklı bölgelerin etkilerinin birleştiğini belirtmiş, yöresel yemekleri sınıflandırarak tanıtmıştır.

## 2. KÜLTÜR BÖLGESİ

### 2.1. FİZİKİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ

#### 2.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikler

Araştırma sahasının genel jeolojik özelliklerine bakıldığında Doğu Pontid tektonik kuşağının kuzey-güney zonunda yer almaktadır. Bundan dolayı yörede hakim olan kayaç türleri yaşlı olarak tanımlanmaktadır (Atayeter, Yayla & Tozkoparan, 2019). Yörede yaşlı kayaç olarak bilinen ve en yaygını paleozoik döneme ait giranittir (Yurduseven, 2000). Yörede bulunan diğer yaygın kayaçlar ise volkanikler, tortullar, metamorfikler ve damar kayaçlarıdır (Topçu, 1999). Şehrin farklı alanlarında farklı kayaç tipleri bulunmaktadır. Şehrin güneyi ve güney batısında eski Gümüşhane grinati olarak adlandırılan Paleozoik döneme ait kayaç bulunmaktadır. Kuzey ve Kuzeybatı kesiminde hakim olan türler ise Tersiyer devrine ait andezit, bazalt, anglomeradan oluşan yaşlı kayaçlar yer almaktadır. Harşit vadisinin geçtiği alanlarda ise biriktirme hareketinin bir sonucu olan çakıllı, kumlu ve killi malzemelerin varlığı görülmektedir (Doğanay, 2001). Alp-Himalaya Kuşağının içinde bulunan Gümüşhane bundan dolayı engebeli bir yapıya sahiptir. Şehir çevresinde yüksek ve sarp kayalıklar mevcuttur. Şehir merkezine birden çok hakim tepe bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi olan Kuşakkaya Tepesidir ve şehrin en yüksek merkezi alanlarından birini oluşturmaktadır (1973m). Diğer hakim tepeler ise Kalecik Tepesi(2000m), Parmaklık Tepesi (1820m), Fındıklı Tepesi (1710m), Şahin Tepesi(1747m), ve Karahisar Tepesidir(1575 m). Araştırma sahası Hersinyen ve Alp-Himalaya Dağ kuşağının güney sınırlarında bulunmakta buna bağlı olarak bölgede kıvrımlı yapılara sıklıkla rastlanmaktadır. Bundan dolayı oluşan antiklinaller-senklinallerin uzanış yönleri genel olarak KB-GD yönünde uzanmaktadır. Alp-Himalaya kuşağının bölgeden geçmesi sonucu fay oluşumunu da tetiklemiştir. En çok görülen fay tipi normal fay ve bunu yanında bindirme fayları görülmektedir (Dursun, Erçin & vd., 1985).

#### 2.1.2. İklim Özellikleri

Gümüşhane Karadeniz İklim Bölgesinde yer almasına rağmen, kıyı şehirlerinde görülen iklim özelliklerine birebir burada rastlanmaz. Gümüşhane ilinin

coğrafi faktörleri, Karadeniz iklim özelliklerinden farklılık gösterir. Kuzeydeki Kalkanlı Dağları, Karadeniz'den gelen nemi keserken güneydoğudaki Kop Dağı ise Doğu Anadolu'nun karasal iklim etkisini engeller.

Böylelikle Gümüşhane ve yakın çevresinde bu iki iklim arasında bir geçiş zonu oluşur (Doğanay, 2001). İklim tipi yarı nemli olup, yazları kurak kışları soğuk geçmektedir. Ortalama kış sıcaklık değerleri  $-1,9^{\circ}\text{C}$ 'dir. Yaz sıcaklık ortalaması ise  $19,9^{\circ}\text{C}$ 'dir. En soğuk aylar Aralık, Ocak ve Şubat olarak ölçülmüştür. En yüksek sıcaklık değerleri ise Temmuz ve Ağustos aylarında kayıtlara alınmıştır (DMİGM, 2025).

Tablo 2.1. Gümüşhane Sıcaklık Verileri

| GÜMÜŞHANE                                          | ÖLÇÜM DEĞERLERİ |
|----------------------------------------------------|-----------------|
| Ortalama Sıcaklık ( $^{\circ}\text{C}$ )           | 9,6             |
| Ortalama En Yüksek Sıcaklık ( $^{\circ}\text{C}$ ) | 16,6            |
| Ortalama En Düşük Sıcaklık ( $^{\circ}\text{C}$ )  | 4,4             |
| Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)                  | 5,8             |
| Ortalama Yağışlı Gün Sayısı                        | 118,2           |
| Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması (mm)         | 462,5           |
| En Yüksek Sıcaklık ( $^{\circ}\text{C}$ )          | 41,1            |
| En Düşük Sıcaklık ( $^{\circ}\text{C}$ )           | -25,7           |

Kaynak: DMİGM verilerinden derlenmiştir.

#### 2.1.2.1. Sıcaklık

Gümüşhane ilinin 1961-2020 yılları arasındaki sıcaklık değerlerine bakıldığında, en yüksek sıcaklık  $41,1^{\circ}$  ile ağustos (02.08.2017) ayında, en düşük

sıcaklık -25,7° ile Şubat (22.02.1985) ayında görülür. Yine bu yıllar arasında ortalama yıllık sıcaklık 9.6°, ortalama en yüksek sıcaklık 16.5°, ortalama en düşük sıcaklık 4.4, ortalama güneşlenme süresi (saat) 5.7, ortalama yağışlı gün sayısı 128.9, aylık toplam yağış miktarı ortalama 460.7 mm'dir (Tozkoparan, Atayer & Yayla, 2020). Günlük toplam en yüksek yağış miktarı 51.7 mm (20.06.1990), günlük en hızlı rüzgâr 37.0 km/sn (10.08.2009), en yüksek kar 80.0 cm (21.01.1976) (DMİGM, 2025).

Tablo 2.2. Gümüşhane Şehri'nde Aylık Ortalama Yağış Değerler ( °C) (1961-2024)

| İSTASYON  | O   | Ş   | M   | N   | M    | H    | T  | A    | E    | E    | K   | A   | YILLIK |
|-----------|-----|-----|-----|-----|------|------|----|------|------|------|-----|-----|--------|
| GÜMÜŞHANE | 1,7 | 0,4 | 3,7 | 9,4 | 13,6 | 17,2 | 20 | 20,3 | 16,5 | 11,2 | 5,1 | 0,5 | 9,6    |

Kaynak: DMİGM verilerinden derlenmiştir.

#### 2.1.2.2. Atmosfer Basıncı ve Rüzgârlar

Gümüşhane şehri konum itibari ile Karadeniz Bölgesinin iç kesiminde yer alması ve deniz seviyesinden yüksekte bulunması tüm iklim elemanlarını etkilemiştir. Bu durum basınç ve yükselti arasında ters orantı oluşturmaktadır. Ortalama basınç değerlerine bakıldığında 879.6 milibardır. Ortalama en yüksek basınç 897,8 milibar, en düşük basınç ise 853 milibar olarak ölçülmüştür (Gümüşhane Valiliği, 2025).

Rüzgâr oluşumu ise yüksek basınç alanından alçak basınç alanı arasında yatay hareket eden hava akımına denir. Rüzgârın temel oluşumu bu şekilde ifade edilirken rüzgâr yönü, hızı çeşitli sebeplere göre değişmektedir. Genel jeomorfolojik yapısına bakıldığında Gümüşhane şehrinde hâkim olan rüzgâr yönü batıdan vadiye doğru esmektedir.

#### 2.1.2.3. Nem ve Bulutluluk

Bölgede yüksek rakımlı Kuzey Anadolu dağlarının yer alması Karadeniz'den gelen nemli havanın şehre ulaşmasını engellemektedir. Bu durum ilin nem miktarını etkilemektedir. Gümüşhane ilinin ortalama nispi nem miktarı %73'tür (DMİGM, 2025).

Gümüşhane’de bulutluluk oranı mevsimsel değişikliklere bağlı olarak değişmektedir. Özellikle ilkbahar ve sonbahar aylarında bulutluluk oranı artmaktadır. İlkbahar yağmurları ve kar erimeleri sonucu artan nem, yükselen hava ile birleşerek yağış oluşumuna neden olur. Bu durum şehirdeki bulutlu gün sayısını artırmaktadır.

#### 2.1.2.4.Yağışlar

Gümüşhane şehrinde yıllık ortalama yağış tutarı 462,5 mm. olarak tespit edilmiştir. Ayrıca toplam yağış miktarının aylara göre dağılımı verilirken en fazla yağış miktarının 69 mm. ile mayıs ayında, en düşük yağış miktarının ise 13,7 ile ağustos ayında düştüğünü görmekteyiz.

Tablo 2.3. Gümüşhane Şehri’nde Aylık Ortalama Yağış Değerler (mm) (1961-2024)

| İSTASYON  | O    | Ş    | M    | N    | M  | H  | T    | A    | E    | E  | K    | A     | YILLIK |
|-----------|------|------|------|------|----|----|------|------|------|----|------|-------|--------|
| GÜMÜŞHANE | 35,9 | 30.5 | 45.7 | 58.7 | 69 | 48 | 14.4 | 13,7 | 21.2 | 43 | 41,9 | 40.05 | 462,5  |

Kaynak: DMİGM verilerinden derlenmiştir.

#### 2.1.2.5.Hidrografik Özellikler

Gümüşhane ilinin en önemli çayı Harşit Çayı’dır. Çay kaynağını Vauk Dağı’ndan alır. Harşit Çayı şehrin güneydoğusundan, kuzeybatı yönüne doğru yaklaşık 3331 km<sup>2</sup> lik havzanın sularını toplayıp Giresun ili Tirebolu ilçesinden Karadeniz’e dökülür (Hatipoğlu & Hatipoğlu, 2020). Nisan – mayıs aylarında sıcaklıklarla beraber kar erimelerinin görülmesi ve yağışın artması bu aylarda suları yükseltmektedir. Yaz mevsiminde sıcaklıkların artmasından dolayı yağışın azaldığı ağustos- eylül aylarında su seviyesi en aza iner. Harşit Çayı’nın rejimi, yağmur ve kar erimelerinin etkisiyle karmaşık bir yapıya sahiptir (Doğanay, 2001).

#### 2.1.2.6. Toprak Özellikleri

İklim, bitki örtüsü ve topoğrafya gibi fiziki coğrafya özellikleri toprak örtüsünün oluşmasındaki etkili unsurlardır. Gümüşhane ilinin toprak grubunda en fazla yere sahip olan kahverengi topraklardır. Kahverengi orman toprakları, kestane renkli topraklar ve alüvyal topraklar takip eder. Gümüşhane şehri kırmızımsı

kahverengi topraklar üzerinde yer almaktadır. Gümüşhane ilinde alüvyal topraklar Harşit Çayı vadisinde yaygın olarak görülür (Doğanay, 2001). Merkez ilçenin engebeli ve eğimli olması bölgede kolüvyal toprak türünün görülmesine de neden olmaktadır. Eğimli yamaçlardan taşınan ince materyaller eğimin bittiği alanlarda biriktirme yaparak taşınmış toprakları oluşturur.

#### 2.1.2.7.Bitki Örtüsü Özellikleri

Gümüşhane Avrupa- Sibiryta Fitocoğrafya bölgesinde yer almaktadır. Karadeniz bölgesinde bulunmasından dolayı farklı sıcaklık ve yağış rejimleri görülür. Karasal geçiş zonunda bulunmasından kaynaklı farklı ve değişik bitki topluluklarının yetişmesine uygundur. Gümüşhane şehrinin güneyindeki dağlık sahalarda en çok sarıçam, meşe ve kuşburnu gibi bitki türleri bulunurken, kuzeyindeki dağlık alanlarda bitki türlerine pek rastlanmaz. Şehrin yüksek kesimlerinde meşe topluluklarına rastlanır. Fakat bu alan bakı faktörü ve bazı jeomorfolojik özelliklerinden dolayı bitki örtüsüne nadir olarak rastlanır. Verimli toprakların yaygın olarak bulunduğu Harşit Çayı vadisinde yaygın olarak kavak, iğde ve akasya bulunur (Doğanay, 2001). Florasına daha detaylı baktığımızda il genelinde karışık yapraklı ağaçlar bulunmaktadır. Yükseltiden kaynaklı olarak yükseklik artıkça karşımıza önce geniş yapraklı ağaçlar çıkmaktadır. Ihlamur (*Tilia L.*), akçaağaç (*Acer platanoides*), kızılalağaç (*Alnus glutinosa*), titre kava (Populus tremula), kavak (Populus alba) bunlara örnektir.

Yükseltinin artmaya devam ettiğı yerlerde geniş yapraklı ağaçlar yerini iğne yapraklı ağaçlara bırakmaktadır. Özellikle sarıçam, karaçam, ladin, köknar ağaçları bunlara örnektir. Yükseltinin 2300 metreyi geçtiğı alanlarda bitki örtüsü alpin çayırlarına dönüşmektedir. 2021 yılı Gümüşhane ili çevre durum raporuna göre, *Gümüşhane ilinde 2569 bitki taksonu tespit edilmiştir. Literatür taramasında 1.863 tür belirlenmiş olup bunlardan 1.627 tanesi arazi çalışmalarında da gözlemlenmiştir. Gümüşhane ilinde tespit edilen türlerden 706 tanesi, il için yeni kayıttır* (Gümüşhane Çevre, 2022).

Flora özellikleri ele alındığında zengin otsu ve çiçek örtüsü de görülmektedir. Örnekler *Dağ karanfili, Deve diken, Boğa diken, Sığır dili, Engerek otu, Mavi çiçekli adaçayı, Kekik, Taş kekiğı, Küçük çiçekli sinek otu, Şahtereotu, Çoban*

*yastığı, Pisik geveni, Sığırkuyruğu, Yabani fiğ, Kır korungası, Çubuksu sütleğen, Sakız geveni, Sarı taş yoncası, Allıgelin, Çayır üçgülü, Yabani hardal, Gazalboynuzu, Arap sümbülü, Dikenli korunga* gibi çeşitler karşımıza çıkmaktadır (Çöçen, Özcan, Atay, Pala & Murathan, 2015).

## **2.2. Beşeri Coğrafya Özellikleri**

### **2.2.1. Gümüşhane Şehri'nin Kuruluşu ve Tarihi Geçmişi**

Gümüşhane şehri mevcut bulgu ve kanıtlara bakıldığında tarihi köken bakımından ne tamamen Anadolu kültür tarihi özelliği ne de Kuzey Anadolu tarihine ait kültürün özelliklerini taşır. Bulunduğu konum itibarıyla bir geçiş bölgesinde yer alması, her iki kültür alanından da etkilendiğini göstermektedir. Gümüşhane şehri birçok kaynakta yer değiştiren şehirler arasın da gösterilmektedir. Nitekim yapılan yüzeysel saha araştırmaları ve bulunan kanıtlar bu tezi doğrulamaktadır (Çiğdem, 2012).

Geçmiş dönemlerde ilk yerleşim olarak Canca Kalesi civarı daha sonra gümüş yataklarının varlığıyla Süleymaniye (Eski Gümüşhane olarak da bilinir) adı verilen bölgeye 19. yüzyıl Cumhuriyet Dönemiyle birlikte şu an bulunduğu konum olan Harşit vadisi boyunca yerleşim göstermektedir. Şehir merkezinin değişiminin sebebi yörede bulunan zengin maden yataklarının bitmesinden dolayı yeni yataklara yakın olmak içindir. Bu durum madene bağlı olarak taşınan şehirler için iyi bir örnektir.

Yapılan çalışmalar Gümüşhane tarihinin MÖ 3000-2000 yıllarına kadar dayandığı, hatta Tunç Çağı'na ait izlere rastlandığı bilinmektedir. Asur Devletinin Anadolu üzerinde artan hâkimiyeti sonrasında Azzi ülkesi olarak anılan bölgeyi ele geçirmeleriyle bu bölge de aktif olarak ele geçirilmiştir. Hititlerin tarih sahnesine çıkmasıyla da bölge artık Hayaşa olarak anılmaya başlanmıştır. Ancak bir müddet sonra yaşanan birtakım çatışmalarla birlikte Frig baskıları, Kafkasya üzerinden gelen İbaritler ve Van civarında hâkim olan Urartu baskılarıyla bölgede var olan Hitit idaresi yerini uzun yıllar sürecek olan Urartu hâkimiyetine bırakmıştır. Urartu kültürünün bölgeye transfer ettiği maden işçiliğiyle birlikte Gümüşhane yöresinde bulunan maden rezervleri işlenmeye başlanmış ve bu gelişme ticari faaliyetlere katkı sağlamıştır.

Coğrafyada yeniden yaşanan Kimmer ve İskit istilasıyla bölgede Urartu hâkimiyeti zayıflamış ve bir müddet sonra yerini Medlerin kontrolüne bırakmıştır (MÖ 560). Med Krallığının soyundan gelen II. Kiros, giriştiği isyan sonucunda Pers İmparatorluğunu kurduğu gibi (MÖ 550) bölgenin ve tüm Med topraklarının da hâkimi olmuştur (Üçüncüoğlu, 2002). Anadolu ve bölgeyi hâkimiyetine alan Persler sahalarını satraplık adı verilen idari birimlere bölerek yönetmeye başlamıştır. Gümüşhane ve çevresi de artık satraplık idaresiyle yönetilmeye başlanmıştır. Doğu Karadeniz satraplığının sınırları içinde yaşayan ve bölge haklarını oluşturan gruplar Makronlar, Diriller, Tibarenler, Moskhiler, Mossyoikler ve Marsallar'dan müteşekkildi (Saylan, 2014). Bu bilgi dönemin ünlü filozoflarından Sokratesin öğrencisi olan Ksenefon'dan nakledilmektedir. Kendisi *Onbinler'in Dönüşü* adlı eserinde MÖ 400'lü yıllarda meydana gelen olaylarda Pers Kralı olan II. Artakserkses'i devirmek isteyen kardeşi Kyros'un batıdan topladığı Yunan kökenli paralı askerlerle birlikte büyük bir girişimde bulunduğunu ancak amacına ulaşamayan Kyros'un bu girişimin sonunda öldüğünü anlatmaktaydı. Yunan tarihçi ve filozof olan Ksenefon eserinde yaşanan bu olaylara değindiği gibi paralı askerlerin eve dönüş yolunda neler yaşadıklarını ve nerelerden geçtiklerini ve de geçtikleri yerlerde yaşayan yerel halklardan da bahsetmiştir. Eserinde Gümüşhane'nin bir ilçesi olan Torul'dan "Dorila"dan bahsederek burada yaşayan halk olan Drillerle yaşanan anılarına da yer vermiştir (Saylan, 2014).

Başta Anadolu olmak üzere bölgede Pers hâkimiyetinin zayıflaması sonucunda Makedonya Kralı Büyük İskender'in büyük Asya seferi sırasında bölgenin otoritesi tamamen Makedonya krallığına geçmiştir.

Büyük İskender'in ani ölümüyle imparatorluk Diadokhoslar (İskender'in halefleri komutanları) arasında paylaştırılmıştı. İç savaşa neden olacak bu gelişme sonrasında bölgede uzun yıllar sürecek savaşlar silsilesi başlamıştır. Yaşanan bu kaotik evrede bölgeye Seleukos hâkim olmuştur. Büyük İskender'in fetihleri Helen kültürünün de yayılmasını sağlamıştır (Arslantaş & Yılmaz, 2017). Ancak Diadokhosların arasında yaşanan bu savaşlar dizisi imparatorluğun sonunu getirmiş ve bölgesel düzeyde yeni krallıkların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Gümüşhane şehri bu parçalı idare döneminde Mithradates Krallığını (Pontus Krallığı) sınırları içinde kalmıştır.

Roma İmparatorluğunun genişlemesiyle bölgede Roma-Mithradates savaşları yaşanmış ve bu çarpışmanın sonucu olarak bölgeyle birlikte Gümüşhane şehrinin de hâkimiyeti Roma İmparatorluğuna geçmiştir. Bu dönemde Gümüşhane Argyropolis(Gümüş Şehir) adıyla bilinmekteydi. Roma İmparatorluğu için Gümüşhane, daha çok savunma hattı oluşturmak için kullanılmış ve şehir stratejik bir bölge olarak değerlendirilmiştir. Özellikle imparatorluğun doğu sınırını korumak için önemli bir lejyon üssü yapılmıştır. İnşa edilen XV. Apollinaris Lejyonu Augustus, Gümüşhane şehrinin Kelkit ilçesinde bulunan Sadak Köyünü, Satala Üssünü ve doğu sınırlarını korumak için önemli bir merkez olarak kullanılmıştır (Çiğdem & Emir, 2020).

Roma imparatorluğunu parçalanmasının ardından bölgenin hâkimiyeti Bizans İmparatorluğuna (Doğu Roma) geçmiştir. Bölge Argyropolis olarak anılmaya devam etmiştir. Ekonomik olarak yörede bulunan aktif madenlerin işletilmesine bu dönemde de devam edilmiştir. İdari olarak ise Haldia Theması bölgesinde konumlandırılarak doğu sınırlarını koruyan özelliği devam etmiştir (Genç, 2022). Türklerin Anadolu'ya gelişiyle beraber Bizans'ın zayıflayan doğu hâkimiyeti 1071 yılında Selçuklu İmparatorluğuyla yapılan Malazgirt Savaşıyla tamamen bölgede egemenliğini kaybetmesine neden olmuştur. Savaşın sonunda bölgeye Türk akınları başlayarak özellikle Çepni ve Bayat boylarının bölgeye yerleşmesiyle Türk nüfusu artmaya devam etmiş. Türklerin Anadolu'ya gelişiyle birlikte Bizans'ın zayıflayan doğu hâkimiyeti, 1071 yılında Selçuklu İmparatorluğuyla yaptığı Malazgirt Savaşı'ndan sonra tamamen Türklere geçmiştir. Malazgirt Savaşı'ndan sonra bölgeye yönelen Türk akınlarıyla özellikle Çepni ve Bayat boylarının yerleşmesiyle Türk nüfusu giderek artmaya devam etmiştir. Türklerin Anadolu'ya gelişiyle beraber Bizans'ın zayıflayan doğu hâkimiyeti 1071 yılında Selçuklu İmparatorluğuyla yapılan Malazgirt Savaşıyla tamamen bölgede egemenliğini kaybetmesine neden olmuştur. Savaşın sonunda bölgeye Türk akınları başlayarak özellikle Çepni ve Bayat boylarının bölgeye yerleşmesiyle Türk nüfusu artmaya devam etmiş. Türklerin Anadolu'ya gelişiyle birlikte Bizans'ın zayıflayan doğu hâkimiyeti, 1071 yılında Selçuklu İmparatorluğuyla yaptığı Malazgirt Savaşı'ndan sonra tamamen Türklere geçmiştir. Malazgirt Savaşı'ndan sonra bölgeye yönelen Türk akınlarıyla özellikle

Çepni ve Bayat boylarının yerleşmesiyle Türk nüfusu giderek artmaya devam etmiştir.

Bizans'ın bölgede etkisini kaybetmesinin ardından Anadolu coğrafyasında Birinci Beylikler dönemi başlamış ve bölge zaman zaman Saltukluların, Mengüceklilerin ve Danişmentlilerin etkisi altına girmiştir. Trabzon Rum İmparatorluğunun kurulması ve kurulan yeni imparatorluğunun sınırları içerisinde kalan Gümüşhane stratejik ve gümüş madenlerinden dolayı önemini korumaya devam etmiştir.

1461 yılında Fatih Sultan Mehmet Hanının Trabzon'u fethiyle Gümüşhane şehri Osmanlı hâkimiyetine girerek Türk şehri olmuştur. Osmanlı yönetimine katılmasıyla bölgeye Türk boylarının akınları devam ederek yeni yerleşmeler kurulmuştur. Kanuni Sultan Süleyman döneminde bölgede var olan gümüş yataklarına önem verilmiş ve bunun yanında önemli yerleşim yerlerinden biri olan Süleymaniye Mahallesi ortaya çıkmıştır. Bunun yanı sıra Osmanlı devletindeki idari düzenlemelerden dolayı Gümüşhane şehri 1840 yılında Trabzon sancağına bağlanmış ve “ Emanet-i Gümüşhane” olarak anılmıştır. 1881 yılından sonra yeni idari düzenlemelerle birlikte Gümüşhane sancağına Kelkit ve Şiran kazaları dâhil edilmiştir. Gümüşhane şehri, cumhuriyetin ilanından sonra 1924 yılında TBMM'de alınan kararla il statüsüne yükseltilmiştir (Ülker, Yılmaz, Kazancı & Doğru, 2011).

## **2.2.2. Gümüşhane Şehri'nin Nüfus Değişimi ve Özellikleri**

### **2.2.2.1. Nüfusun Tarihsel Gelişimi**

Nüfus kelimesi Arapça “nafs” kelimesinden türetilmiş çoğulluk ifade eden bir sözcüktür. “Kişiler, nefes alanlar” anlamına gelen bir sözcüktür (Nişanyan, 2015). Nüfus, belirli bir alan içinde yaşayan canlıların miktarını ifade eden bir kavramdır.

Geçmişten günümüze kadar olan süre zarfı içinde nesiller boyu sürdürülmüş birliktelik oluşturmuş insan topluluğunu ifade eden bir kavramdır. Nüfus artıp çoğalan, azalan dinamik yapıya sahiptir.

Gümüşhane şehrine ait kaynakların yetersiz olması geçmişe yönelik nüfus değerlendirmesi yapılmasında olumsuzluk oluşturmaktadır. Tarihi kayıtlarda bölgesinin ismi Canca olarak geçmektedir.

“Resmi kayıtlarda geçen isimi ise 1486 yılına ait ilk res-mî kaydında; karye-yi Palu Canca ismi ile yer almaktadır. Bu ismin ilerleyen süreç içerisinde Eski Canca halini dönüştüğü 1515 yılından 1583 yılına kadarki kayıtlarda açıkça görülmektedir. XVI. yüzyılın ortalarında yapılan imar ve is-kân siyaseti neticesinde Eski Canca’nın yanı sıra Karye-i Nefs-i Canca-yı Ma’den adlı yeni bir yerleşim birimi görülmektedir. Bu durum bir sonraki 1583 tarihli sayımda da göze çarpmaktadır.” (Pamuk, 2016).

Osmanlı dönemine ait sayımda Gümüşhane yöresinin nüfusu 38.319 kişi olarak geçmektedir. Bu sayım yöre halkının erkek nüfusu baz alınarak yapılmıştır. Trabzon Vilayeti Salnamesi’nden alınan bilgiler ışığında;

Tablo 2.4. Osmanlı Döneminde Gümüşhane Nüfusu

| Kaza ve Nahiyenin Adı | Köy        | Hane          | İslam         | Rum           | Ermeni       | Toplam        |
|-----------------------|------------|---------------|---------------|---------------|--------------|---------------|
| Gümüşhane Kazası      | 31         | 2.042         | 3.240         | 820           | 567          | <b>4.627</b>  |
| Koğans Nahiyesi       | 36         | 1.020         | 1.189         | 213           | 329          | <b>1.731</b>  |
| Yağmurdere Nahiyesi   | 17         | 300           | 514           | -             | -            | <b>514</b>    |
| Kelkit Kazası         | 63         | 3.168         | 7.258         | 744           | 61           | <b>8.063</b>  |
| Şeyran Kazası         | 96         | 1.229         | 3.991         | 621           | -            | <b>4.612</b>  |
| Torul Kazası          | 74         | 6.800         | 4.238         | 8.700         | 90           | <b>13.028</b> |
| Kürtün Nahiyesi       | 49         | 1.819         | 5.087         | 657           | -            | <b>5.744</b>  |
| <b>Toplam</b>         | <b>366</b> | <b>16.378</b> | <b>25.517</b> | <b>11.755</b> | <b>1.047</b> | <b>38.319</b> |

Kaynak: (Kumaş, 2020):

Osmanlı döneminde karışık bir nüfus özelliği görmekteyiz. Bu etnik çeşitlilik sonraki dönemlerde yaşanan ve gelişen bazı olaylar sonucu değişmiştir. Osmanlı’nın son dönemlerinde en kanlı olayları başlatan, Anadolu coğrafyasında isyan eden ve katliamlarda bulunan Ermenilerin; Osmanlı Devleti aleyhinde yaptıkları faaliyetler sonucunda 24 Nisan 1915 yılında zorunlu göçe tabi tutulmuştur. Cumhuriyet Dönemi’ne gelindiğinde ise Türkiye ve Yunanistan arasında 30 Ocak 1923 tarihinde imzalanan Nüfus Mübadelesi Anlaşmasıyla karmaşık bir özellik gösteren nüfus normalleşme yolunda ilk adımlarını atmıştır. Zorunlu nüfus değişimi sonucu Anadolu coğrafyasında yaşayan Rumların Yunanistan’a göçü başlatılmış ve karşılığında Türk nüfusu Anadolu coğrafyasına dağıtılmıştır. Bu durumların

sonucunda il bazında Rum ve Ermenilerin nüfus sayısının sıfıra indiğini söyleyebiliriz.

Cumhuriyet tarihinde yapılan nüfus çalışmalarına baktığımızda ilk sayım olan 1927 yılına ait sayımda Gümüşhane nüfusu 122.231 olarak tespit edilmiştir (Müdürlüğü, 1927). 2014 yılına ait ADNKS'de şehir nüfusunun 146.353 olarak tespit edilmiştir. Son nüfus sayımıyla şehir nüfusunun 142.617 kişiye ulaştığı ve yıllar içerisinde Gümüşhane il nüfusunun genel olarak artış gösterdiği görülmektedir. Yüzölçümü 6.440 km<sup>2</sup> olan ilde kilometrekareye 22 kişi düşmektedir (Gümüşhane Belediyesi, 2022).

Yıllara göre Gümüşhane şehrinin nüfusuna baktığımızda çeşitli sebeplerden dolayı dalgalanmalar göstermektedir. Bunların en önemli sebepleri göçler, ekonomik nedenler, coğrafi yapı ve iklim şartlarının zor olması olarak nitelendirilebilir.

Gümüşhane şehrinin 2008 ve 2024 yıllarına ait nüfus verilerine baktığımızda dikkat çeken 2016 yılına ait nüfus verileridir. Nüfus sayısının en yüksek olduğu yıl olarak karşımıza çıkmaktadır.

İlçelere göre Gümüşhane nüfusunun büyük çoğunluğunu Merkez ilçe ve Kelkit ilçesi oluşturmaktadır. Merkez ilçede bulunan iş koşulları, eğitim, sağlık ve hizmet sektörlerinin nüfusu üzerinde etkisinin olduğu söylenebilir. Kelkit ilçesinin jeomorfolojik açıdan iyi koşullara sahip olması bölgede büyük çaplı tarım arazilerinin varlığına zemin hazırlamıştır. Bu durumla birlikte bölgede yapılan sulama göletleriyle tarımsal alan desteklenmekte olup bölgede ekonomik alan oluşturmaktadır. Bu durum Kelkit ilçesinde nüfusun kalıcı olmasını ve artmasını sağlamaktadır. İlçeler arasında en az nüfusa sahip olan 6.727 kişiyle Köse ilçesidir. Tarıma elverişli arazinin sınırlı olması, ekonomik faaliyetlerin ve sanayi iş imkânlarının azlığı, sosyal ve kültürel imkânların yetersiz olması bölgede nüfusun tutunamamasına neden olmaktadır ve bu durum, ilçe nüfusuna yansımaktadır.

#### **2.2.2.2. Göçler**

Göç tarih içinde insanlık kadar eski bir kavramdır. Temelinde doğal ve beşeri faaliyetler sonucu grup veya toplumların mekânsal değişikliklerini ele alan bir konudur. Genel bir tanımla göç insanın bulunduğu coğrafi alanı terk ederek farklı bir coğrafi alan üzerinde yaşamak için sınırları veya devletleri aşarak yaşamak istediği

coğrafyaya doğru hareket etme durumudur. Uluslararası Göç Örgütü, göçü şu şekilde tanımlamaktadır;

*“Uluslararası bir sınırı geçerek veya bir Devlet içinde yer değiştirmek. Süresi, yapısı ve nedeni ne olursa olsun insanların yer değiştirdiği nüfus hareketleridir. Buna, mülteciler, yerinden edilmiş kişiler, yerinden çıkarılmış kişiler ve ekonomik göçmenler dâhildir.”* (Perruchoud & Redpath, 2013)

Göçler genellikle toplumların içinde bulundukları ekonomik ve sosyal hayatın getirdiği iyi veya kötü şartlara göre şekillenmektedir. Göçler isteğe bağlı veya zorunlu nedenlerden kaynaklanan bir dizi olay örgüsünden oluşmaktadır. Bu olay örgüsü mekânsal değişiklikleri beraberinde getirmektedir. Doğanay(2009) göç kavramında şöyle bahsetmektedir; *“Nüfusun; devamlı yaşama bölgelerini kişisel olarak, aileler veya gruplar halinde terk edip, geçici veya sürekli olarak yaşamak amacıyla bir başka yere gitmesi hareketine göç etmek denir.”* (Doğanay,1997).

Tarihin içinde gerçekleşen göçlerin birçok nedeni olmuştur bu nedenler arasında zorunlu göçler ve gönüllü göçler vardır. Zorunlu göçler hiç şüphesiz insanın yaşam kalitesinin düşmesiyle gündeme gelen göçleri oluşturmaktadır. Ekonomik şartların zorlaşması, savaşlar, salgın hastalıklar, sınırların değişmesi, kuraklık, kıtlık vb. doğal ve beşeri faktörlerin olumsuz etkilerinden kaynaklı tek veya gruplar halinde yaşadıkları alanı terk etmesine zorunlu göç diyebiliriz. Gönüllü göçe baktığımızda keyfi isteklerin başında geldiğini söylenebilir. İç Anadolu’da yaşayan bir aile Akdeniz kıyısında yaşamayı özellikle denize yönelik istek arzularının olması ve tercih etmesi gönüllü bir göçe örnektir.

Gerçek olan ise insanın huzur bulacağı coğrafi alanda hayatını idame ettirebileceği bir sektörde çalışıp gelecek kaygısı olmadan sürdürebileceği bir hayat istemesi göçün en temel nedenlerindendir. Günümüzde gerçekleşen göç hareketliliğinin en temel sebepleri toplumsal sorunlardan olabilmektedir. Örneğini verdiğimiz savaşlar, aynı toplum içinde farklı ailelerin birbiriyle olan kan davaları, güvenlik sorunları bunlara bakıldığında insanları göçe zorlayan sebeplerdendir. Göç kendi içinde iç göç ve dış göç olarak ikiye ayrılmaktadır. İç göçler ülke içinde

yaşanan göçleri kapsarken dış göçler ülke sınırlarının dışına yapılan hareketi ele almaktadır.

Gümüşhane tarihi içinde de birçok sebepten kaynaklı göçler yaşanmıştır. Osmanlı İmparatorluğundan Cumhuriyete kadar yaşanan göçleri incelediğimizde Nedim İpek yaptığı çalışmada iç göçleri şu şekilde değerlendirmiştir;

1- *Madencilik ve Göç*

2- *Doğal Afet ve Göç*

3- *Yükümlülük ve Göç*

Gümüşhane şehrinin yeraltı kaynakları bakımından zengin olması bölgede açılmış olan ocak ve işletmeler bölgeye bir emek gücünü çekmiştir. Madencilik işinde çalışanlarını vergiden muaf tutulmasından kaynaklı olarak bölgeye göç hareketliliğini sağlamıştır (İpek, 2019). Bu durum yaşanan iç göçe güzel bir örnek olarak ele alınabilir. Osmanlı dönemin son yüzyılının karışıklıklar ve savaşlarla geçmesi hâkim olduğu tüm topraklarda kaosu beraberinde getirmiştir. Özellikle yitirilen devlet otoritesiyle bölgede yapılan madencilik sektörü büyük darbeler almıştır. Ortaya çıkan eşkiyalar ve kanunsuz durumlar maden sektörünün durmasına ve savaşlarla birlikte de yapılan işgaller sonucu coğrafya dışına göçlere sebebiyet vermiştir.

Cumhuriyet kurulduktan sonra yöre halkının temel geçim kaynağı olan tarım ve hayvancılık bir süre insanların göç etmemesine engel olmuşsa da gelişen değişen ekonomik çarklarla birlikte, teknolojik gelişmelerin insana duyulan ihtiyacı azaltması sonucunda ortaya çıkan işsiz nüfusa yönelik iş olanaklarının yaratılmaması, Gümüşhane ilinde bulunan nüfusun bir kısmını göçe zorlamıştır.

1970 yılına ait Gümüşhane ilinin toplam nüfusunun 282.238 bin olduğu bilinmektedir. 2000 yılına gelindiğinde ise il nüfusunun 186.953 bin kişiye kadar gerilediğini görmekteyiz. Bu dönemler arasında artış ise 2000 yılına gelindiğinde yaşanmıştır. Daha detaylı baktığımızda 1975-1980 yılları arasında -21.762 kişi 1980-1985 yılları arasında -14.075 1985-1990 yılları arasında -22.305 1995-2000 yılları arasında -4.003 kişi Gümüşhane şehrini göçlerle terk etmiştir (Tuncer Kocaman, 2008).

Tarihsel göç gelişiminde dışarıya göç veren bir il niteliğinde olan Gümüşhane şehri, 2021 yılındaki verilere bakıldığında göç alan bir şehir konumuna geçmiştir. Bunun sebepleri olarak özellikle yörede faaliyette olan madencilik sektöründe çalışan şirketlerden kaynaklı olduğu söylenebilir. Bir diğer neden ise, Zigana Tüneli projesinin bölgeye sağladığı cazibe sayesinde, yöre halkının kendi memleketinde çalışmak istemesi ve bu tür iş olanaklarını değerlendirme isteği olabilir. Bu durum, tersine göçe yol açmış olabilir. Son yıllarda özellikle 2022 ve sonrası bölgede varlığını sürdüren madencilikle alakalı olan şirketlerin birbiri ardına kapanması yerel halkın iş olanaklarını iyice daraltarak dışarıya göç vermesini tetikler hale gelmiştir.

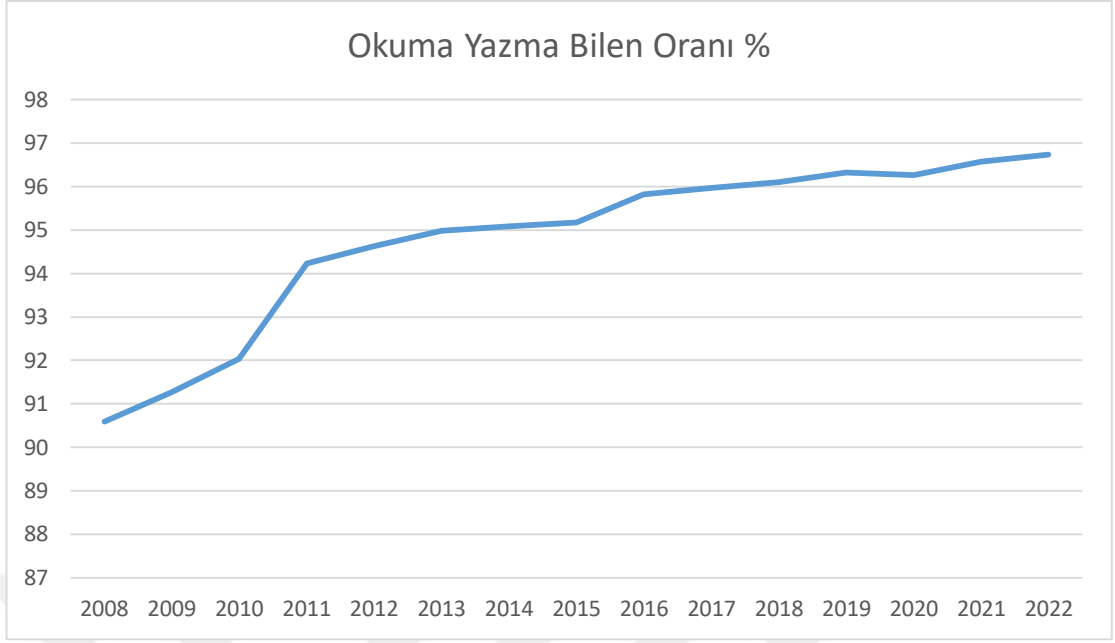
### 2.2.2.3. Nüfusun Eğitim Durumu

Eğitim kurumlarının ulaşılabilir olması, eğitim-öğretim faaliyetlerinin gelişmesini ve okuryazarlık oranının artmasını sağlar.

Bu oranın artması, nüfusun niteliğini yükselttiği gibi okuryazarlığın her yaş grubuna yayılmasına da imkân tanımaktadır (Şahin, 2013). Cumhuriyetin ilanının hemen ardından yürürlüğe giren Tevhid-i Tedrisat Kanunu sonrasında, Gümüşhane ilinde 34 ilkokul ve 39 öğretmen bulunmaktaydı. Yıllar içerisinde eğitim kurumlarının sayısında önemli bir artış yaşanmış; 1960 yılına gelindiğinde eğitim veren kurumların sayısı toplamda 283 ilkokul, 6 ortaokul, 4 mesleki teknik okul ve 1 lise olmak üzere toplam 294 eğitim kurumuna ulaşmıştır.

Yıllar içerisinde eğitim kurumlarındaki ile birlikte 1960 yılına gelindiğinde Gümüşhane ilinde toplam eğitim veren kurum sayısı 283 İlkokul, 6 Ortaokul, 4 Meslek Teknik okul ve 1 Lise sayısına ulaşmıştı (Yavuz, 2021).

Yıllar içinde artan eğitim kurumlarının sayısına bakıldığında Gümüşhane şehrinde, okul öncesinden üniversiteye kadar farklı düzeylerde eğitim veren kurumlar bulunmaktadır. 2025 yılı itibarıyla 225 okul (4 bağımsız anaokulu, 202 İlköğretim okulu, 1 Özel Eğitim Okulu, 5 Genel Lise, 2 Anadolu Lisesi, 1 Fen Lisesi, 1 Anadolu Öğretmen Lisesi, 4 Çok Programlı Lise, 5 Meslek Lisesi ve 1 üniversite) bulunmaktadır. Eğitim kurumlarının yaygınlığı sayesinde, günümüzde Gümüşhane şehrindeki okuryazar oranı %96'ya ulaşmıştır (Gümüşhane İl Milli Eğitim Müdürlüğü, 2018).



Şekil 2.1. Gümüşhane Okuma Yazma Oranları (2008 – 2022).

### 3. MESKEN KÜLTÜRÜ

#### 3.1. Mesken Kültürü

Yerleşmelerin yapısını oluşturan en küçük eleman meskendir. Mesken–barınak-konut-, en ilkel biçimde bir rüzgarlık, çardak, mağara, çadır, mavna, veya basit bir kulübe olabildiği gibi bir çiftlik veya bir gökdelen de olabilmektedir. Meskenler insanların en önemli ihtiyaçlarından doğmaktadır. İnsanların en başta gelen ihtiyacı ise yiyecek teminin yanı sıra dinlenmek ve özellikle uyumaktır; çünkü normal olan her insan günün üçte biri ile dörtte birini uykuda geçirir. Bu devre içinde rahatsız edici hava etkilerinden ve kendine hücum etmek isteyen gerek hayvan gerek hemcinsleri olan düşmanlarından korunmak ister. Bundan ötürü de insan kendini korumak için barınacak bir yer aramak zorundadır. Uyku ihtiyacı ve bu ihtiyacı gidermek üzere barınağa her gün belirli zamanlarda sığınmak zorunda oluş, meskeni-ne derece ilkel olursa olsun- ferdin hayatının odağını meydana getiren önemli bir eleman haline getirmiştir. Mesken olarak insanların oluşturdukları bütün binaların ele alınması ise de konunun önemini daha da artırır (Denker, 1977).

İnsanın temel fizyolojik ihtiyaçlarından biri olan barınma, varoluşunun başından beri hayatının önemli bir parçasıdır. Bundan dolayı insan yeryüzüne geldiği andan beri barınma ihtiyacını ilkelde olsa mağara veya ağaç kovuklarıyla gidermiş, yerleşik hayata geçtikten sonra da çeşitli türevleri olan ev adını verilen yapılardan gidermiştir. Var olduğu toplumun kültürel özelliklerini ifade eden unsurlardan en önemlisi evdir. Sürekli olarak değişen kültürün en az etkilendiği yapılar genel olarak kırsal ve geleneksel mimarilerdir. Toplumsal büyüklükten uzak, etkilene alanının dışında kalan bölgeler orijinalliğini koruyarak günümüze kadar ulaşmış ışık tutmaktadır (Köse, 2005).

Ev, bir toplumun mimarideki izleridir. Bireylerin ortak noktası olan ev, bu niteliğinden ötürü yapan kişinin hatta kullanan kişiler tarafından kendi değerleri olan, geleneksel veya o topluma ait olan mitlerin, inançların, sembollerin, sosyo-kültürel değerlerin maddi yapılar olan evlerin manevi değer kazanması için işlenen mekânlardır. Geleneksel evler, geçmişten gelen kültürel birikimlerin ve yayılmaların, kültürel olgularla harmanlanarak tarihe ışık tutan hatta belge niteliği taşıyan

özellikleriyle günümüzde büyük önem arz etmektedir (Köse, 2007). Konut öncelikle kendisini fiziksel olarak insanoğlunun kullanımına sunmaktadır. Ancak bu mekâna anlam kazandıran olaylar, insan ilişkilerinin niteliği ile bu ilişkilere hayat veren ekonomik, sosyal, kültürel ve inançla ilgili değerlerin bir bütünüdür (Bal, 2008).

Meskenler, yerleşik hayata geçişle birlikte toplumlarda farklı farklı inşa tarzları göstererek ait olduğu kültürü ve coğrafyayı niteleyip kendisine has dokular oluşturmuşlardır. Bu dokular bir kültürün geçmişten günümüze getirdiği kültürel mirasın maddi yapılar olan meskenler üzerindeki etkisini göstermesi açısından kültürel coğrafya için önemli bir araştırma konusu olarak değerlendirilmektedir. Kültürel coğrafya, kültürün meskenler üzerindeki etkisini araştırıp determinist yaklaşımdan farklı bir yol çizerek kültürün konutların şekillenmesi üzerindeki etkisini açıklanmaya çalışmaktadır (Kayserili & Altaş, 2010).

Geleneksel konutlar, toplumların geçmişten itibaren kendi aralarında veya başka toplumların kültürlerinden etkilenecek birikim sonucu günümüze ulaşmasıyla meydana gelmiş maddi öğelerle oluşmuş mimari yapılardır. Konutlar bünyesinde barındırdıkları özelliklerle topluma nasıl hizmet ettiğinden şekillenmesinde nelerden etkilendiğinden aile yapısının, yaşantısının, dini hayatın etkisinin ve kadının toplum içerisindeki statüsünden sosyal ilişkilere göre nasıl planlandığını gösterir (Kocaman, Kayserili & Kaya, 2014).

### **3.2. Türklerde ve Anadolu'da Geleneksel Mesken Kültürü**

Türk kültür tarihi ile ilgili bilimsel çalışmalar, Türklerin Anadolu'ya gelmeden önceki hayatlarının konargöçer olduğunu ve bu yaşam tarzının kültürel izlerini taşıdıklarını göstermektedir (Banarlı, 1986). Konargöçer kültüre bağlı olarak Türkler kış aylarında balık adı verilen kentlerde yerleşik hayat sürerken yaz aylarında ise özellikle hayvancılık faaliyetlerinden dolayı yaylalarda ve otlaklarda yapımı ve taşınması kolay olan otağ adı verilen çadırlarda hayatlarını sürdürmüşler (Togan, 1981).

Türkler, mesken kültürüne yalnızca barınma ihtiyacını karşılayan bir unsur olarak değil, aynı zamanda toplumsal yaşamın temel bir parçası olarak

yaklaşmışlardır. Bu nedenle, yerleşim biçimlerini ve yapılarını şekillendirirken belirli bir kültürel sistematik ve düzen anlayışı geliştirmişlerdir. Hatta ev kelimesinin etimolojik açıdan bir değerlendirmesi yapılacak olursa aynı özelliklerin ön plana çıktığı gerçeği ile karşılaşılmaktadır. *“Türk toplumunda ev kelimesi; vatan, devlet, aile gibi kutsal bir kavramdır. Günümüz Türkçesindeki gibi ev ve bark kelimeleri eski Türk toplumlarının da kullandığı vatan, devlet, aile gibi anlamları ile kullanılmıştır.”* (Ögel, 1988)

Anadolu’ya göç eden Türkler ise bu bölgenin sunduğu olumlu imkânları ve Türklerin kültürel özellikleriyle birleştirerek yeni bir yaşam alanı düzeni geliştirmişlerdir. Doğadan en iyi şekilde yararlanılıp yaşadığı alana sınırlar çizerek, onu koruyarak çevre bilincinin gelişmesine sebep olmuşlardır. Yaşanan bu süreçler Türklerin Anadolu’da bir yerleşme kültürü oluşturmalarını sağlamıştır (Günay, 1989).

Doğan Kuban, bir araştırmasında Anadolu’da Türk şehrinin gelişimini şu şekilde ele almıştır; *“Bugüne kadar Anadolu şehrinin bir kültürden diğer bir kültüre geçişinin basamaklarını tespit edebilmiş değiliz. Bu geçişin eski şehirlerin ve sakinlerinin yok edilmesi şeklinde olmadığı açıktır. Hatta ani askerî istilâya uğramış bölgelerde bile, bir ortadan kaldırmanın belgesi ortaya konmamıştır. Türklerin sızması karşısında, köylerin bir kısım halkının şehirlere kaçmış olması, şehir halkının da daha Batıdaki bölgelere gitmek için yerlerini terk etmiş olmaları normaldir. Anadolu şehrinin Türkleşmesinin üç cephesi vardır: Eski şehirlerin gevşemesi ve yeni bir şehir fizyonomisinin doğuşu; yeni şehirlerin kurulması veya meydana gelişi; göçebelerin şehirli oluşur.”* (Kuban, 1968)

Türklerin geleneksel konut mimarisini belirleyen faktörlerin başında gelenekler ve dinî davranışların belirlediği yaşam tarzı, üretim şekli ve son olarak da coğrafi mekândan elde edilen materyaller gelmektedir. Ancak, bütün bu faktörlere egemen olan o toplumun sosyo-kültürel yapısıdır (Sezgin, 2006). Türklerin geleneksel olarak kullandıkları meskenler Türk kültürünün en önemli izlerini bünyesinde barındırmaktadır. Maddi unsur olarak yapılp meydana getirilen bu geleneksel meskenler başta Orta Asya’dan gelmiş olan kültürel mirasın izlerini taşıırken, bunun yanında Anadolu’nun tarihi geçmişiyle harmanlamış olan

Anadolu'nun kültürel zenginliğinin izlerini de görmek mümkündür (Göğebakan, 2019).

Geleneksel meskenlerde dikkati çeken en önemli özelliklerden birisi de Türklerin mitolojik yapılarının yansıtıldığı ikonografik özelliklerdir. Türklerin doğayla iç içe olan hayat özelliklerinden ortaya çıkan çok çeşitli simgeler büyük kamusal ve dini yapılarda kendini gösterebildiği gibi meskenlerde de yansımalarını bulmaktadır. Semboller vasıtası ile taşlar veya mermerler üzerinde yapılan işlemlerde ve kabartmalarda tarihi aşk hikâyelerini, dini motifleri, sonsuzluğa uzanan yolları veya insanları koruduğuna inanılan metafizik varlıkları görebilmek mümkün olmaktadır (Doğaner, 2013). Simgelerle gösterişli bir yapıya kavuşturulan mimaride, meskenler üzerindeki semboller iyi okunup doğru anlamları ile yorumlanmalıdır. Unutulmamalıdır ki bu semboller sadece yapıyı dekoratif olarak bezemek onu gösterişli hale getirmek için seçilmemiştir, mimaride her şeyin bir anlamı vardır (Tali, 2019).

Türk evi; Geleneksel aile yapısına sahip olan Türk ailesinin yaşam biçiminin, kültürünün, örf ve adetlerine uygun olarak mekânsal anlamda hatta yapılış tarzı plan dâhilinde tüm ihtiyaçlara cevap vermiş yapı unsuru olarak tanımlanmaktadır (Kuban, 1975). Anadolu'da ortaya çıkan Türk mesken kültürü, kendine özgü özelliklere sahiptir. Türk evinin tamamen organik bir yapısının bulunduğu ve hem açık mekânları hem de yarı açık mekânları ile dış dünya ve manzara ile devamlı bir ilişki içinde olduğu gözlemlenmektedir (Günay, 1989). Evler bir iç avlu ve bahçe ile bütünleşerek doğadan insana, insandan doğaya doğru duygusal bağın korunmasını amaçlamaktadır (Kayserili, 2014).

### **3.3. Geleneksel Gümüşhane Evleri**

Kültür ve sanat tarihi açısından büyük önem taşıyan ve Türk insanının sosyo-kültürel hayatının önemli bir parçasını teşkil eden Gümüşhane evleri, temel ilkeler ve genel karakter açısından, geleneksel Türk mesken mimarisi ile paralellik göstermektedir (Kayserili, 2014). Geleneksel Gümüşhane meskenleri ait olduğu Türk kültürünün değerlerini yansıtmaktadır. Geleneksel Türk mesken mimarisinin parçası olan Gümüşhane Konakları'nın mimari özelliklerinin hem toplumun kültürel yapısı

hem de coğrafi mekânın imkânlarından etkilendiği görülmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2019).

Gümüşhane konaklarının oluşumu şehirde bulunan tarihi, doğal ve beşeri özelliklerin bir araya gelmesiyle biçimlendirilmiştir. Gümüşhane şehrinde günümüzde tespit edilebilen geleneksel konak sayısı kırk iki olarak tespit edilmiştir (Boz, Ulutaş, Fidan & Yalçın, 2016). Bu konakların en tipik özelliği neredeyse hepsinin iki katlı olarak inşa edilmiş olmasıdır. Meskenlerin ana cephesi genellikle sokağa veya avluya hâkim, geniş Bahçe içinde bulunan konaklarda eklentiler mevcuttur bunlar: 1-yöre halkının geçimini sağladığı hayvancılıktan dolayı ahır-samanlık 2- Yemek ve ekmek pişirmek için fırın evi, 3- Temizlik faaliyetlerinin gerçekleştirildiği hamam-çamaşırhane gibi mekânlardır. Bahçelerde ayrıca meyve ağaçları ve çiçekler ile hem görsel güzellik elde edilmiş hem de çeşitli meyve sebze ihtiyaçları giderilmeye çalışılmıştır. Bahçeler etrafı taş duvarlar ve ahşap malzemeden yapılmış yerli halkın *bat* adını verdiği *tarabalarla* (Tahta perde) çevrilmiştir (Karpuz, 1991).

Doğal çevre, mesken mimarisini biçimlendiren yapı-çevre koşulları içinde uyumu sağlamak isteyen insanın gereksinimleri ile bütünleşen önemli bir veridir. Anadolu'nun farklı iklim bölgelerine sahip olması, beraberinde farklı mimari biçim ve yerleşim doku düzenini meydana getirmiştir (Kayserili, 2016). Geleneksel Gümüşhane meskenlerinin inşasında kullanılan malzemeler değerlendirildiğinde özellikle kayalardan faydalandığı dikkati çekmekle birlikte bunun tamamlayıcısı olarak da kerpiç ve ahşap dikkati çekmektedir. Bununla birlikte meskenlerin tamamlayıcı malzemeleri arasında örtü malzemesi olarak sac, bacalarda kullanılmak üzere kiremit ve tuğla kullanımının yaygın olduğu tespit edilebilmektedir

Gümüşhane şehrinin etrafında zengin orman örtüsünün bulunmasından dolayı, bölgede ahşap malzeme en önemli hammaddelerden biri olarak kullanılmaktadır. Özellikle bölgede faaliyet gösteren yapı ustaları ahşabın kolay işlenebilir bir malzeme olmasından dolayı öncelikli olarak ahşabı tercih etmişlerdir. Bölgede çok çeşitli ağaç türleri olmasına rağmen en fazla ladinin kullanıldığı görülmektedir (Karadeniz Kültür Envanteri, 2019).



Fotoğraf 3.1. Ataç Konağı Avlusundan Bir Görüntü.

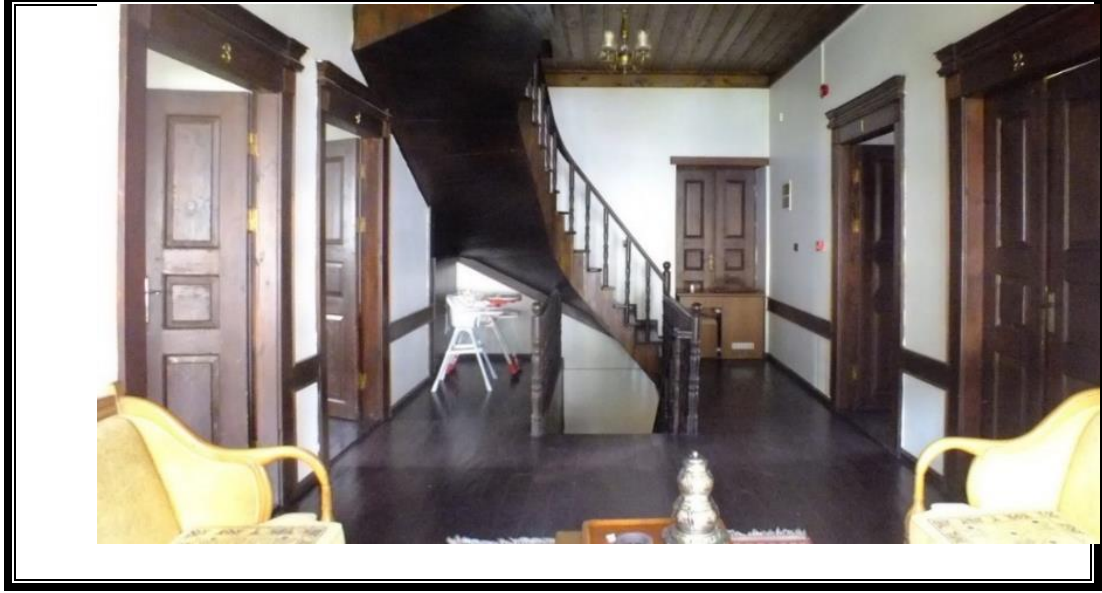


Fotoğraf 3.2. Hüseyin Eskicioğlu Konağı Avlusundan Bir Görüntü.

### 3.3.1. Salan (Hol)

Gümüşhane meskenlerinin plân şeklinin ana belirleyicisi geleneksel Türk ev mimarisinde olduğu gibi bir salondur. Tüm odaların merkezinde salonun etrafında yer alan odaların kapıları, doğrudan salona veya salondaki koridora açılmaktadır.

Gümüşhane şehrindeki yapılar iç salon planı tipine göre tasarlanmıştır. İç salon planı tipi geleneksel Türk evinin en yaygın türüdür. Bu plan türü, odalar koridorun her iki tarafına kadar sıralı, salon merkezi olarak kalır (Yaşar, Fidan & Yaşar, 2016).



Fotoğraf 3.3. Ataç Konağından İç Salonun Görünümü.

### 3.3.2 Mutfak

Arapça kökenli bir kelime olan “matbah” Türklerin mutfak demesiyle Türkçeye geçmiştir. Mutfak yemek pişirilen mekân olarak bilinse de Türkler Anadolu’ya gelmeden evvel kendi kültüründe var olan “aşevi, aşocağı” gibi tabirleri kullanmaktaydılar (Ulular, 2006). Gümüşhane evlerinde mutfakın en önemli elemanlarından biri olan terekler, ahşap malzemeden yapılmış duvara tutturulan günümüz dolabının işlevini gören ve üzerleri el dokuma örtülerle süslenmiş kat kat ahşap gözlerden oluşan mutfakın vazgeçilmez bir unsurudur. Bu gözlerde Gümüşhane gümüşünden yapılmış olan ibrik, bakraç, gaz lambası, tabak, tepsi gibi asılı duran elek denilen gereçler bulunmaktadır. Tereklerin düzenleniş biçimi,

mutfağı kullanan bireyin düzen ve titizlik anlayışını yansıtmaktadır.



Fotoğraf 3.4. Eskicioğlu Konağı Mutfak Dolabı (Terek).



Fotoğraf 3.5. Eskicioğlu Konağı Mutfak Dolabı.

### 3.3.3. Odalar

Türk evinde en önemli işlev gören yapı birimlerinden birisi de Odalar, barınmanın yanında yemek pişirme, misafir ağırlama ve yıkanma gibi birçok fonksiyonu da üstlenmektedir (Bayazıt, 2014). Odalar mesken içerisinde birçok işleve sahip bağımsız yaşama alanlarıdır. Evin genel planlanması içinde odaların konumu değişmekte olup temel olarak yaz veya kış odaları şeklinde ikiye ayrılmaktadır. Ev içindeki oda sayısının fazla olması ailenin maddi durumunun iyi olduğunun bir göstergesidir. Aynı zamanda bu durum evin tüm karakteristik özelliklerini yansıtmaya açısından da büyük önem arz etmektedir (Türk Yurdu, 2019).

Gümüşhane konut mimarisinde yapının iki katlı inşa edilmesi, oda sayısının artmasına imkân tanıyan başlıca unsurlardan biridir. Bu durum ataerkil ve geniş aile yapısının önemsendiği anlamına gelmektedir. Ayrıca misafirperver bir yapıya sahip bölge halkının, misafirler için daima ayrı bir oda bulundurması geleneği, meskenler inşa edilirken çok sayıda oda yapılmasını sağlayan önemli etkenler arasındadır. Ayrıca Gümüşhane konaklarında tavanların yüksek yapılmış olması, içeride ferah ve geniş bir görüntü vererek psikolojik anlamda insanların rahatlamasını sağlamaktadır.



Fotoğraf 3.6. Balyemez Konağı İçinden Görünüm.

Odalarda başka göze çarpan özellik ise *peke* adı verilen minderlerin bulunmasıdır. Pekeler duvara yapışık yapılmış olan ve duvarı çevreleyen ahşap malzemeden yapılmış sedirlerin üzerinde yer alan yün dolu minderlerden yapılmış olan oturaklardır.



Fotoğraf 3.7. Özdenoğlu Konağı İçinden Görünüm.

### 3.3.4 Tavanlar

Türk mesken kültüründe tavanların ve tavan süslemelerinin ayrı bir önemi vardır. Geleneksel Türk evinde, odaların tavanlarına özellikle ilgi gösterilip geometrik ve bitkisel motifler işlendiği dikkat çekmektedir. Dışarıdan bakılınca sade ve gösterişsiz olan meskenlerin içerisindeki süslemeler ve zengin görsel materyaller, konut sahiplerinin meskenlerini inşa ettirirken sadelikten yana olmayıp süslemeye özen gösterdiklerini düşündürmektedir. Süslemelere bakıldığında kararlı motiflerdense daha çok neşe ve ferahlık veren motiflerin işlendiği dikkat çekmektedir (Aras, Budakçı & Erbüyür, 2005).

Türk evinde tavan süslemeleri ailenin maddi durumuna göre değişkenlik göstermektedir. Tavanlara süsleme yapılırken gelişigüzel süslemelerin yapılmasının söz konusu olmadığı, onun yerine özenle hesaplanmış geometrik şekiller ve bitkisel figürlerin işlendiği görülmektedir. Tavan süslemelerinde kullanılan malzemeler ise genellikle ahşap malzeme ve onun üzerine renklendirme yapmak için kökboyası ve

çıtaların kullanılması şeklindedir (İşler & Aras, 2013). Ahşap tavanlar, Türk kültürünün ve mitolojisinin günümüze aktarılmasını sağlayan evin vazgeçilmez bir parçası olarak düşünülmektedir. Birbirinden farklı tavan süsleme yöntemleriyle karşımıza çıkan tavanlar, kültürümüzün ahşap işçiliğine yansımış güzel ve somut bir örneğidir (Yıldırım & Hidayetoğlu, 2006).



Fotoğraf 3.8. Ataç Konağı Çıtalı Tavan Örneği.



Fotoğraf 3.9. Özdenoğlu Konağı Geometrik Motifli Tavan Süsleme Örnekleri.

### 3.3.5 Pencereleler

Pencere barınakta veya duvarda bırakılan boşluk olarak tanımlansa da asıl tanımı herhangi bir yapının iç mekânla dış mekân arasındaki bağlantısını sağlayan bir elemandır (Yüksek, 2004). Günümüze kadar gelişen tekniğin izin verdiği, çağın

ihtiyaç ve isteklerine göre pencereler de çeşitli biçimlerde yapılmış ve yapıldığı malzemeye göre değişmiştir. Pencereler bulunduğu toplumun kültüründen etkilenerek ona göre şekillenmiştir.

Pencereler iç ve dış mekân arasındaki bağlantıyı kuran yapı elemanı olsa da dikkat çekici özellikleri vardır. Bunlardan en önemlileri evin ihtiyaç duyduğu ışığı, havayı ve çevreyi görme ihtiyacını giderirken dışarıdan kaynaklanabilecek gürültünün, soğuk havanın ve suyun içeriye girmesini engelleyecek özellikte olmasıdır.



Fotoğraf 3.10. Ataç Konağı İçten Pencere Görünümü.

### 3.3.6 Kapılar ve Tokmaklar

Kapı, dış ortamdan iç mekânı ayırma işlevi gören mekanik parçalardan oluşan bir bütündür. “*Bu bağlamda mimarlıkta kapı sözcüğü yaygın olarak hem mekânı sınırlayan düşey yüzeylerde (duvar) bırakılan boşluk, hem de o boşluğu denetlemek üzere görevlendirilen hareketli öge (doğrama) tanımlanmasında (ayrı ayrı veya her ikisini birlikte) kullanılan bir esneklik taşır.*” (İzgi & Aysel, 2003). Kapıların dıştan görünüşü oldukça önemli olup evin ihtişamına katkı yapan bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gümüşhane’de inşa edilen meskenlerin kapılarına bakıldığında düz ve sade bir kapı yerine genellikle içerisinde ikonografik özellikler barındıran süslemeler ve geometrik şekiller girişten itibaren konaklara ayrı bir renk katmaktadır. Kültürümüzde geometrik ve bitkisel tasvirle ön plana çıkarak birçok yerde süsleme ve imgesel işaret olarak kullanılmıştır.



Fotoğraf 3.11. Gümüşhane Meskenlerinde Kapılardaki Altıgen ve Çiçek Figürleri Örnekleri.

Kapı tokmakları günümüzdeki kapı ziliyle aynı işlevi görmektedir. Kapı tokmaklarının ortak özellikleri dışarıdan gelen kişinin tokmakları veya zilleri çalarak geldiğini haber verme aracı olarak kullanılmasıdır. Tokmaklar üzerinde bulunan halkalar ise kapıyı çekerek kapatma işlemini de görmektedir. Ayrıca kapı üzerinde bulunan tokmakların büyüklüğü ve küçüklüğü ise ince veya kalın ses çıkarması açısından değerlendirilmektedir. Erkekler genellikle büyük tokmağı, kadınlar ise küçük tokmağı veya halkayı kullanarak kapıya vurmakta hane halkının gelen kişinin cinsiyeti hakkında fikir sahibi olmalarını sağlamaktadır (Denktaş, 2005).



Fotoğraf 3.12. Kapı tokmağı örnekleri.

### 3.3.7 Bahçeler

Geleneksel Türk mesken kültürü hakkında yapılan birçok araştırmada evin görünüşünün biçimlenmesindeki en önemli faktörlerden birinin meskeni yaptıran insanın dünya görüşü ve inandığı dinin getirdiği manevi öğelere yer verilmiş olmasıdır. Bu bakımdan inancın birçok alanda etkisi olduğu gibi mahremiyet kavramında dolayı evin şekillenmesi üzerinde etkisi olduğu söylenebilir. İnşa edilen evlerin bahçe içinde olması ve bahçesinde de meyve ağaçları veya farklı ağaçların yer almasından dolayı meskenin dışarıdan az görünebilir olması hane mahremiyeti duygusundan gelen bir yapılanma şeklidir (Tuztaş & Aşkun, 2013).

Geleneksel Türk mesken mimarisinde olduğu gibi Gümüşhane meskenlerinde de bahçeli konut kültürü yaygındır. Ancak Gümüşhane konutlarını diğer Türk konutlarından ayıran temel özelliği genellikle meyve bahçesinin içine yapılmasıdır. Geleneksel Gümüşhane konutları; geniş bir bahçe içerisinde iki veya üç katlı olarak inşa edilmiştir. Bahçe içerisinde evin etrafını bir sur gibi saran dut, kiraz, vişne, elma, armut ve çeşitli ağaçlar bulunmaktadır



Fotoğraf 3.13. Ataç Konağı.

### 3.3.8 Dış Süslemeler

Gümüşhane konaklarında zengin ve çeşitli süsleme örnekleri görülmektedir. İlde yer alan konakların süslemeleri iki başlık altında ele alınabilir. Bunlar iç süslemeler ve dış süslemelerdir. Dış süslemelere bakıldığında özellikle kapı süslemeleri ve kapı tokmakları üzerindeki süslemeler dikkat çekmektedir. Kapılarda daha çok geometrik ve bitkisel süslemeler çok görülürken kapı tokmaklarında kullanılan süslemeler ise Anadolu'da kullanılan tokmak çeşitleriyle benzerlik göstermektedir (Karpuz, 1991).

Geleneksel Gümüşhane konaklarının dış cepheleri sade bir karaktere sahip olup taş cephesi süslemeler nadirdir, ancak ahşap malzeme kullanımının yaygın olmasından dolayı ahşap öğeler üzerindeki bezemeler. Günümüze kadar ayakta kalan ve halen onarımı yapılmayan konakların dış cephelerinde yaşanan tahribattan dolayı gelecekte bu konutlar üzerinde yapılmış olan korunamayan bu süslemelerin yok olma riskiyle karşı karşıya olduğu değerlendirilmektedir. Bunun dışında çeşitli restorasyon çalışmalarının koruyucu olmaması ve bilinçsiz yapılması sonucunda dış cephelerdeki

süsleme örneklerinin giderek azaldığı gözlemlenmektedir.



Fotoğraf 3.14. Akagün Ailesi Tarafından Gümüşhane Üniversitesine Bağışlanan Konağın Dış Cephe Ahşap Süslemesi.



Fotoğraf 3.15. Ahmet Kaya Evi.

Yapılan saha çalışmalarında günümüzde konakları tehdit eden en büyük Yapılan saha çalışmalarında günümüzde konakları tehdit eden en büyük sorunlardan biri geleneksel konakların bulunduğu parsellerde çok katlı betonarme yapılaşmanın artması, kültürel dokuyu tehdit etmektedir. Çalışmanın inceleme

sınırları içerisinde yer alan 11/11/2016 tarihine ait uydu görüntüsüne bakıldığında Hacı Mehmet Evi'nin ev ve bahçe sınırlarından oluşurken 7/11/2018 tarihine ait uydu görüntüsünde bahçe arazisinin daraldığı ve yine aynı bahçe içinde çok katlı bir betonarme bina yapıldığı görülmektedir (Fotoğraf-16). Bunu önlemek için gecikilmiş olsa da, yerel yönetimler ve konak sahiplerinin iş birliğiyle bu yapıların korunması mümkündür. Yapılacak olan toplantılar sonucunda alınacak kararlar ile mevcut geleneksel konutların korunması ve işlevsel hale getirilmesine yönelik planlamaların yapılması, hem şehrin peyzaj güzelliği açısından hem de kırsal turizme entegre edilerek sürdürülebilir hâle getirilmesi açısından önemlidir.



Fotoğraf 3.16. Google Earth Uydu Görüntüleri 2016 ve 2018 Yıllarına Ait.

## 4. GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ

### 4.1. Giyim Kuşamının Kültürel Geçmişi

İçgüdüsel olarak korunmak isteyen insanoğlu ilk önce vücudunu kapatarak kültürün önemli olan öğelerinden de birini ortaya çıkarmıştır. Temel bir ihtiyacın ürünü olarak karşımıza çıkan giysiler geçmişten günümüze kadar değişimlere uğramış kullanılan malzemeler ise sürekli çeşitlenerek artmıştır. Giyim tarihine bakıldığında net bir tarihlendirme yapılamamaktadır. Yapılan çalışmalar ve tahminler ışığında paleolitik döneme kadar dayandığı söylenebilir. Avcılık toplayıcılık döneminde av hayvanlarının postundan giysiler yapıldığı bilinmektedir. Prehistorik döneme ait kalıntılara bakıldığında insanların neler giydikleri üzerinde çıkarımlarda bulunmak mümkün olduğu görülmektedir. Doğa şartlarından ve vücudun uzuvlarını saklama hissi sonrası, hayvan derilerinden ve yahut postlarından birleştirilen parçalarla örtünmek ve korunmak amaçlı giysiler üretmişlerdir. İnsanlık ne zaman örtündüğü hakkında kesin bilgiler sunmak yanlış olabilir. Dinsel anlatılara bakıldığında ilk insan olan Hz. Âdem ve Havva cennette yedikleri yasak meyve sonrası hissedilen duyguları ortaya çıkarmış utanma duygusu sonrasında buldukları yapraklarla vücutlarını kapatmışlar. Yapılan çalışmalar ışığında 100.000 yıl önce yaşamış insanlarda giysi kullanımı görüldüğü ifade edilmektedir. İlk üretilen elbisenin ise tunik olduğu düşünülmektedir (Evecen & Deniz, 2018).

Üretilen ilk elbiseler estetik kaygıdan uzak sadece korunmak ve örtünmek üzere olurken günümüze kadar gelen süreçte ise giysilere anlam yüklenilerek toplum içinde dahi farklı gruplara özel elbiseler dikilir hale gelmiştir. Bu süreç içindeki değişimi etkileyen faktörler ise inanılan din, örf-adetler, kültürel değerler, ekonomik faaliyetler, iklimsel şartlar, toplum içindeki statü ve yapılan meslekler dahi elbiseler üzerinde etkili olmuştur (Güngör, 2013).

Ekonomik seviyeye bakılmadan insanoğlu çevresinde bulduğu bir materyalle örtünmeye çalışmıştır. Gelişen ve etkileşim içinde değişen şartlarla birlikte insanoğlu küçük topluluklar halinde yaşarken büyük devletler kurmuştur. Süreç içinde dünyada yaşanan büyük göçler, savaşlar ve teknolojik gelişmeyle birlikte etkileşimin hızı artmış kültürler arası alışveriş başlamış ve toplumlar

birbirlerinden etkilenir hale gelmiştir. Bu etkileşimle ortaya çıkan ürünler, giyim kuşam kültürünü değiştirmeye başlamıştır.

Örtünmede kullanılan malzemelerin cinsine kalitesine bakılarak giyim kuşam kültürü aynı toplum içinde dahi bir statü göstergesi olarak farklılık göstermektedir. Bu konu üzerine eğilip bakıldığında toplumların geçmiş dönemlerde kullandıkları giyim kuşam öğelerinin değiştiğini görmek mümkündür. Bu bağlamda giyim kuşam geçmişle günümüz arasında kültürün taşıyıcılığını yapmış önemli bir öge olarak ele alınan bir konu olmuştur. Üretilen ürünlerde artık toplumları simgeleyen semboller ortaya çıkmış giysilere motifler işlenmeye başlanılmıştır.

İlerleyen tarihi süreçte ise toplumları ayırt eden maddi bir öge olarak ele alınıp üzerinde toplumsal araştırmalar yapılacak bir konu haline gelmiştir.

İnsanoğlu içgüdüsel olarak giyinme ve örtünmek istemesinin sebeplerini şu şekilde sıralayabiliriz;

1. *Korunma İçgüdüsü,*
2. *Doğa Koşullarına Uyum,*
3. *Dinsel ya da felsefi inançlar,*
4. *Yapılan işe uygunluk,*
5. *Yönetimsel düzenlemeler,*
6. *Ekonomik Koşullar,*
7. *Psikolojik eğilimler ve moda (Sümbül M. , 2008).*

Olmak üzere yedi başlık altında ele alınır.

İnsanoğlunun giyinme ve örtünme ihtiyacında etkili olan nedenler, tarih boyunca ortaya çıkan ve gelişen giyim kuşam kültürün oluşmasında etkili olmuşlardır. Korunma içgüdüsünün temelinde vücudun dış etmenlere karşı korumak ve saklamak hissinden kaynaklı başlamıştır. Bundan dolayıdır en kolay şekilde ulaşıp örtünebilecek malzemeyi maddeyi kullanmıştır. Dinsel olarak bilinen olayda ise İncir yaprağıyla yapıldığı söylenmektedir ki bunun herhangi bir şeyle resmiyete dökemediğimizde aşikârdır.

Doğal koşullara uyum sağlamak adına doğanın bir parçası gibi yaşamak isteyen insanoğlunun doğanın getirdiği şartlara uyum sağladığını söyleyebiliriz. Dünyanın farklı noktalarında var olan yeryüzü ve iklim koşullarının beraberinde getirdiği olumlu veya olumsuz şartlarına uyum sağlayarak yörenin özelliğinden

kaynaklı giyim seçimi yaptığı görülmektedir. Aşırı sıcak iklim bölgelerinde yaşayan bireylerin serinlemek amacıyla ince ve hafif giysiler tercih ettikleri görülmektedir. Buna karşılık, soğuk kuşaklarda yaşayan topluluklar iklim koşulları gereği bu tür giysileri kullanamamaktadır. Buna karşın gelişen teknoloji ve insanın doğaya meydan okuması Buna karşın gelişen teknoloji ve insanın doğaya meydan okuması sayesinde doğal şartların zorluklarının, iyi ısıtılmış kapalı alanlarda hafifletildiği görülmektedir.

Dinsel ya da felsefi inançların getirdiği sınırlayıcı özellikler, nasıl giyinileceğini konusunda kurallar koymuştur. Dinlerin getirdiği kurallar giyim tarzlarına yansımış ve bunun en önemli göstergeleri dinlerin görevlendirdikleri din görevlilerinde ortaya çıkmıştır. Bir kamin, rahibin, imamın, Budist'in veya hahamın dahi giyim tarzlarında farklılık olduğunu görmekteyiz. Bu bağlamda ortaya çıkan haram helal noktasında düşündüğümüzde İslam dininin örtünmeyi emretmesi, toplumlar arasındaki farklılığını göstermektedir. Başka bir dinde bu kadar önemsenmeyen giyim kuşam tam tersine farklı birde çok önemli bir konu olarak ele alınmaktadır. İbadet sırasında dahi nasıl giyinileceği ayrı ayrı düşünülmüştür. Dinler arasındaki diğer bir konu ise başka bir topluma benzememek adına yaptıkları davranışlardır. Müslümanın ibadet sırasında bir Yahudi'ye benzememek için kafasına taktığı takkenin duruşuna dahi dikkat edildiği bir gerçektir. Din içinde dahi âlimlerin erkeğin veya kadının giydiklerinin ne tür malzemeden yapıldığı elbisenin giyiniş giyilmeyeceği üzerinde düşünülmüş tartışılmış bunun üzerine fetvalar verilmiş mekruh, haram veya helal kılınmıştır. İslam âlimlerine baktığımızda bu tür açıklamaları dikkat çekmektedir.

Yapılan işe uygunluk kapsamında ele aldığımızda insanın toplum içinde yaptığı işler giyim tarzlarını da etkileyip değiştirmiştir. Meslek gruplarının ortaya çıkmasıyla ayrıca giyim tarzı gelişmiş yapılan işe uygunluk göz önünde bulundurulmuştur. Yapılan işin zorluğunu göz önünde bulundurduğumuzda bir demirci ustasının ateşten ve sıcaktan korunmak adına daha dayanıklı bir elbise giymesini gerektirmiştir. Bu durum her mesleğe özel dikilecek elbiseleri ortaya çıkarmıştır. Geçmişten günümüze uzanan savaşta giyilen giysilere, zırhlara baktığımızda günlük giyilebilecek elbiselerin olmadığını görürüz. Bundan kaynaklı her kesime ait bir iş kıyafeti ortaya çıkmıştır. Devlet kurumlarında giyilen resmi

kıyafetler dahi bunun örneğidir. Yapılan işler toplumun içinde insanları birbirinden ayırt etmemizi sağlamaktadır.

Yönetimsel düzenlemeler bazen toplum içinde barınan farklı etnik kökenleri birbirinden ayırmak için ortaya çıkarmışken günümüze gelindiğinde bu tarz kanunların olmadığını görmekteyiz. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafyaya hükmetmesi ve içinde barındırdığı etnik kökenleri birbirinden ayırmak için bir dizi kanun çıkardığı bilinmektedir. Buna örnek olarak Ercan (1990) kaleme aldığı çalışmasında şundan bahsedilmektedir;” *II. Selim, 1 Ağustos 1568 tarihli bir fermanla Müslüman olmayan halkın kıyafetlerini birtakım kayıt ve şartlara bağlamıştır. Bu fermandaki kayıtlara göre, hiçbir Yahudi, Hristiyan ve diğer Gayrimüslimler üstün kaliteli ve hazır elbise giymeyeceklerdi. Yine aynı fermandaki başka bir kayıta bu durumun II. Selim tarafından daha önce verilen diğer bir fermanla yasaklandığı belirtilmektedir.*” (Ercan, 1990). Yine çalışmasında etnik grupların hangi renkte nasıl bir kumaştan ve bağladıkları kuşaktan ayakkabılarına kadar değinilmiştir.

Ekonomik koşullar incelendiğinde, bireyin yaşam standardının büyük ölçüde gelir düzeyine bağlı olarak şekillendiği görülmektedir. Alım gücündeki artış, bireyin tüketim alışkanlıklarını ve harcama eğilimlerini doğrudan etkilemekte; bu durum da giyim-kuşam tercihleri üzerinde belirleyici rol oynamaktadır. Ayrıca, bireyin gelir elde etmek için harcadığı zaman da dolaylı olarak giyim biçimlerini ve ihtiyaçlarını şekillendirmektedir. İnsan hep iyisini isteyip alıp alamaması tamamen maddi durumuyla alakalı olabilir.

Psikolojik eğilimler ve moda günümüzde toplum içinde daha çok ön planda olmaktadır. Kişinin beğenilme duygusu veya toplum içindeki duruşu ile çevresine mesaj vermesi bu durumu ortaya koymaktadır Bu durum, modaya uyum sağlamak isteyen bireyleri harekete geçirerek geniş kitleler üzerinde etkili bir sosyo-kültürel olgu hâline gelmiştir. Kişilerin yaşam tarzlarını oluşturmuş ve buna göre harcama yapar hale getirmiştir. Bahsettiğimiz bu maddeler bir toplumun giyim kuşam üzerindeki etkilerini açıklamaktadır. Geçmişten günümüze kültürün parçasını oluşturmuşlardır.

Bu sebepler bir kültürün şekillenmesinde etkili olmuştur. Yüzyıllar geçtikçe kuşaktan kuşağa artan bilgi ve birikimi bir sonraki nesle devredilmesi ile toplumlar

arasındaki etkileşim, ortaya yeni ürünlerin çıkmasını sağlamıştır. Niye giyiniyoruz sorusunun ilk cevabı olan korunma içgüdüğü olabilir ama biliyoruz ki bunun altında yatan gerçek vücudu çevre koşullarından korumak çevresel etikleri gözeterek giyinmekte yatmaktadır. İklimin özelliklerine bakıldığında bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bu durum dahi insanoğlunun seçim yapma olasılığını kısıtlamaktadır. Lakin her şeye rağmen değişen gelişen bir olgu olan giyim kuşam, insanoğlunun yaşam tarzının vazgeçilmez öğeleri barındırarak imgesel bir dili oluşturmuştur. Toplumlar, kültürlerini yaşam tarzlarını giysilerine aktarmıştır. Aktarılan birikimler ise her toplumun kendine özgü geleneksel kıyafet kültürünü oluşturmuştur.

Gelişen dünyayla birlikte sınırların ortadan kalkması, moda kavramının ortaya çıkması; gelişmiş ülkelerin yaşam tarzlarını taklit edip onlar gibi olma arzusu doğurmuştur. Geleneksellikten uzaklaşıp tek tip giyilen giysilerin yaygınlaşmasına neden olmuştur.

#### **4.2 Türklerde Giyim Kuşam Kültür**

Türk kültürü, sahip olduğu zenginlik ile sadece sözlü ve yazılı mirası değil, giyim-kuşam geleneğini de derinden etkilemiştir. Günümüzden yola çıkılarak yapılan değerlendirmelerde, bu kültürün oldukça çeşitli ve zengin bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Göçebe yaşam tarzını benimseyen Türk toplulukları, beslenme ve geçim için büyük sürülere ihtiyaç duymaktaydı. Bu durum, onların giyim ihtiyaçlarını da şekillendirmiş; hayvanların derisi ve postu, giysi yapımında temel malzeme olarak kullanılmıştır. Ayrıca sadece besledikleri değil, avladıkları hayvanların da giyim amacıyla değerlendirilmiş olması, bu yaşam biçiminin doğrudan etkisini ortaya koymaktadır. Doğayla iç içe yaşayan Türkler çevresel etkileri yenmeye çalışmışlardır. Bu çaba Türklere ait olan bozkır kültürünü doğurmuştur. Bu kültürün bir parçası olan evcil hayvanlardan ve yabani hayvanların postundan bükme yöntemiyle elde edilen iplikle dokumacılık faaliyetini geliştirmişlerdir. Yararlanılan başlıca malzeme ise yün kullanılan bu malzeme ise koyun, kuzu, sığır, tilki az da olsa keçi, deve ve ayı gibi hayvanlardan elde edilmekteydi (Kafesoğlu, 2021).

Türk tarihine bakıldığında giyim kuşam kültürünü etkileyen iki dönemden bahsedilmektedir. Bunun oluşmasını sağlayan olay Türk toplumunun inandıkları dinin değişmesinden kaynaklanmaktadır. İslam'dan önce ve sonra diye ayırıp inceleyeceğimiz iki farklı dönemin olduğunu görmekteyiz. Bu değişimin başka bir sebebi ise coğrafyalarını değiştirmeleri ve karşılaştıkları topluluklardan etkilenip etkilenmedikleri de alakalıdır.

İslam'dan önce Türk giysilerine yapılan arkeolojik kazılar ve Uygur minyatürleri üzerinden ulaşabiliyoruz. Bu bilgiler ışığında yaşam tarzlarının verdiği özelliklerinden dolayı binek hayvanlarına hızlı ve seri binebilmek adına kolay hareket edilebilen giysiler tercih etmişlerdir (Demir, 2012). Bu giysilerin başında pantolon ve ceket gelmektedir. Giysilerin temelini oluşmasında ata kolay binilebilmesiyle ilgiliydi. Yaygın olan alt giysiyi don oluşturuyordu ve ikiye ayrılıyordu alt içlik ve üstüne giyilen don şeklinde. Giyimle ilgili parçaları oluşturan diğer öğeler ise ayakkabı niyetine giyilen çarık ve çizmelerdi. Bu dönemde çizmeye veya ayakkabıya edik/etük deniliyordu. Deriden ve keçeden yapıldığı bilinmektedir. Kadın giysilerinin temelini şalvar, cepken ve üstlük çizme yerine ise ayakkabıyı tercih edilirdi. Başlarına ise süslü başlıklar takıldığı bilinmektedir. Fistan adı verilen eteklerde giyim öğeleri arasında yer tutmaktadır. Göçebe yaşam tarzının getirdiği yükümlerden dolayı deriden yapılan elbiselerin günlük hayatta yer tuttuğu belirtilir. Yerleşik hayata geçilmesiyle dokumacılık alanındaki gelişmeler çeşitli kumaşların kullanılmasını artırmıştır.

İslamiyet'ten sonra Türk giyim kuşamında değişiklikler olmuştur. Giyim kuşam kültürünün değişmesinin bir başka nedeni göç edilen coğrafyaların özellikleri olduğu gibi yaşayan topluluklarında etkisinden söz edilir. Tüm bu etkenler Türk kültüründe bir dizi değişimi beraberinde getirmiştir. Değişen giyim kültüründe en başta kadın erkek giyiminde farklılıklar olmuştur. Dinin getirdiği hükümlerle birlikte kadında ve erkekte örtünme emredildi. Dinin hükümleriyle erkeğin giyebileceği kıyafetler kısıtlandı. Buna örnek olarak ipeğin ve altının kullanılmasının erkeğe haram kılınması verilebilir. Hadiste şöyle geçer; *“İpek giymek ve altın kullanmak ümmetimin erkeklerine haram, kadınlarına ise helâl kılındı.”* (Tirmizî)

Genel olarak ele aldığımızda alt giyim, orta giyim, üst giyim ve başlık olarak ele alınabilir.

Alt giyim: Don, şalvar, pantolon ve potur.

Orta giyim: Daha çok bele bağlanılan kuşaktan oluşmaktadır.

Üst giyim: Gündelik veya yapılan işe göre değişilebilen parçalardan oluşmaktadır. Bunlar tuman, göynek (Mintan olarak da bilinir.), çepken, kaftan, çapandan oluşmaktadır.

Başlık olarak da genellikle börk kullanılırdı. İslam'ın kabulüyle sarık yaygınlaşmaya başlamıştır (Baykara, 2001). Osmanlı'nın son dönemlerinde, statü belirleyici bir unsur olan kavukların yerini fes almış ve bu başlık zamanla Müslüman toplumla özdeşleşmiştir. Cumhuriyet Dönemi'ne gelindiğinde ise şapka, özellikle de fötr şapka, kültürel yaşamda yer edinmiştir.



Fotoğraf 4.1. Kazılarda Bulunan Nakışlı Kadın Uygur Ayakkabısı.

Kaynak:<https://chinainyourhead.wordpress.com/tag/xinjiang-antik-kiyafet-sergisi/>



Fotoğraf 4.2. Altın Elbiseli Adam.

Kaynak: <https://www.qha.com.tr/haber-arsivi/altin-elbiseli-adam-turkiye-yegeliyor-77094>



Fotoğraf 4.3. Tang Hanedanlığı (MS 618-907) 1969 yılında Turfan, Astana'daki 128 No.lu Mezardan Çıkarılmış Örgü Çarık. Özerk Doğu Türkistan Müzesi.

Kaynak: <https://chinainyourhead.wordpress.com/tag/xinjiang-antik-kiyafet-sergisi/>

### 4.3. Gümüşhane Şehri’nde Giyim Kuşam Kültürü

#### 4.3.1. Gümüşhane Şehri’nde Giyim Kuşam ile İlgili Meslekler

Giyim, kültürün etkisi ile tarih boyunca değişime uğramıştır. Ortaya çıkan değişimler geleneksel kültürün parçası olan giyim tarzına yansımıştır. Çalışma sahasının bulunduğu konum, bölgede yaşanan geçiş özellikleri ve yerel toplulukların etkisiyle Gümüşhane şehrinde kendine özgü yerel kıyafetlerin oluşumunu sağlamıştır.

Gümüşhane şehrinin coğrafi konumuna bakıldığında bölgenin geçiş noktası üzerinde olduğunu görmekteyiz. Bu oluşan şartlar ister istemez şehrin kuzey kesiminde yer alan Karadeniz’in yani sahil kültürünün özelliklerini göstermektedir. Aynı durumu ise şehrin güneyinde Doğu Anadolu kültürünün hâkim olduğu alanlarda görülmektedir. Bölgenin geçiş özelliği göstermesi iklim özelliklerinde çeşitlilik oluşturmaktadır. Bundan dolayı kıyafet seçimi yapılırken iklim özellikleri de göz önünde bulundurularak uygun kıyafetler giyilmektedir. Oluşan renklilik şehrin kimliğini oluşturan kılık kıyafete de yansımış böylece şehrin en önemli ögesine katkı sağlayan geleneksel kıyafeti oluşturmuştur.

Gümüşhane’nin kuzey ve kuzeybatı kesimindeki ilçe ve köylerde giyilen kadın kıyafetlerinde; atlet, gecelik entari (fistan), don, yallık, kalçaklı içlik, tütünlük, şal, bele peştamal, şal (kuşak), ayağa yün çorap, kara lastik giyilir. Başa ise çember sarılırken, güney kesimindeki yerleşimlerde kadın kıyafetlerinde bindallı, cepken, ceket, iç gömlek, içlik entari, üç etek, göğüslük, yelek, sarka, şalvar, don,(tuman), şal kuşak, şal peştamal, tepelik veya fes, ayağa yün çorap veya kabaralı kundura giyilir. Başa ise çember sarılırken, güney kesimindeki yerleşimlerde kadın kıyafetlerinde bindallı, cepken, ceket, iç gömlek, içlik entari, üç etek, göğüslük, yelek, sarka, şalvar, don,(tuman), şal kuşak, şal peştamal, tepelik veya fes, ayağa yün çorap veya kabaralı kundura giyilir. (Türkiye Kültür Portalı, 2020)

Şehrin kuzeyinde bulunan Torul, Kürtün ilçeleriyle Merkez ilçeye bağlı Yağmurdere Yöresinde ve bazı köylerinde Karadeniz sahil kültürünün etkisini görmekteyiz. Kuzeyde yaşayan insanların en sık kullandıkları malzeme keten olup bu malzemeden dokunan giysiler tercih edilmekteydi. Örneğin başa takılan keten dokumadan elde edilmiş “kara puşu” ve “gugul” adlarıyla bilinen başlıklar

takmışlardır. Üst giyim olarak ise “miltan” veya “mintan” adı verilen gömlek giyiniştir ve üstüne de “yelek” veya “cepken” tercih edilmiştir.

Şehrin güney kesiminde bulunan Köse, Kelkit, Şiran ve Merkez ilçenin bazı köylerinde ise daha çok Doğu Anadolu kültürüne ait izler görülmektedir. *Türkiye'nin doğusunda erkekler eskiden başlarına "keçe külah, fes ebaniye" adı verilen bir başlık takarlardı. İçte köynek ve üzerinde özel olarak yaptırılmış içlik giyilirdi. İçliğin üzerinde kapaklı "gezeki- gazeke" (Çuha) bulunurdu. Gezeki'nin düğmeleri süslü, kol ağzları ayrıca kaytanlı olurdu. Gençler bellerine Keşmir ve Trablus kuşak bağlarlardı. Kuşağın üzerinden ayrıca bir kemer bağlanırdı. Yanlarında kaytanlı ön ve arkası bir olan ağı parçaları topuğa kadar uzanan bir elbise de giyerlerdi. Uçkurlu ve kaytansız olduğundan buna "şalvar" da denirdi.* (Karadeniz Kültür Envanteri, 2022). Bundan kaynaklı olarak merkez ilçede çalışma sahasında her iki kültüre ait izlerin de görüldüğü söylenebilir.

#### 4.3.2 Gümüşhane Şehri'nde Geleneksel Erkek Kıyafetleri

Gümüşhane'de giyilen erkek şalvarlarına baktığımızda Güneydoğu Anadolu'da tercih edilen bol ve yerlere sürünen giyim tarzı şehrimizde yer almamaktadır. Günümüz pantolonlarına benzer bir şekle sahiptir. Şalvar yapımında özel bir kumaş seçilmediğini bilmekteyiz. Yöre halkının ekonomik düzeyine baktığımızda herkesin kullandığı “karamandol” adı verilen bir çeşit siyah bezden şalvar yaparak giyerlerdi. Ekonomik düzeyi iyi olan aileler ise mavi şayaktan yapılmış şalvarı giymekteydiler. Şayak, yünden yapılan dayanıklı bir kumaş türüdür. Şalvarların altından ise don denilen içlik giyilirdi. Don şekil itibariyle şalvarın kesimine benzemektedir (San, 1990).

Gümüşhane yöresinde gömlek giyimi yaygın olduğu gibi yerel isimlerle adlandırılmıştır. Halk arasında yaygın olarak “Kömmek” veya “köynek” olarak adlandırılmıştır. Genelde bezden ve pakistadan yapılmaktaydı. Gömleğin üzerine de günümüzdeki cepkenlere benzer olan, aynı adlarla anılan “Şepken”, “Kapaklı Yelek” giyilirdi. Yaygın olarak orta yaş üzerindeki erkekler kuşak sarma geleneğini sürdürmekteydi ve bu kuşaklar lahur şalından olurdu (Ülker, Yılmaz, Kazancı & Doğru, 2011). Kuşakların en önemli özelliği cep gibi bir bölüme sahip olmasıydı.

Yerel halk bu bölmeye kama veya bıçak gibi günlük eşyalarını koymaktaydı. Bu yönüyle kullanışlı bir özelliği vardı.

Yörede başa takmak için “püsküllü fes”, “gugul” ve “kukulat” kullanılmaktaydı. Gugul soğuktan korunmak adına takılan bir giysiydi. Yün veya tiftikten yapılan bir üründür. Hem su geçirmeme hem de soğuk geçirmeme gibi önemli bir özelliğe sahip olması, yörenin sert iklimine karşı iyi bir korunma yöntemi idi. Kukulat ise tamamen Karadeniz sahil kültürüne ait bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır (Yel, 2022).

Ayağa yün çorap ve kıl çorap (keçi kılından yapılır) giyinilmektedir. Kıl çorap özellikle kış aylarında tercih edilmektedir ve kışın hem soğuk havayı hem de diz altında yer alan kısmın üstünde birikip eriyen kar sularının vücuda geçmesini önleme özelliğe sahiptir.

Ayakkabı olarak “çarık” giyilmekteydi. Çarık, bir dizi büzdürme işleminden sonra üçgen ve burun kısmı kıvrık bir görünüme sahiptir. Bu şekli itibariyle dikkat çeken bir ayakkabıdır. Şehirde pantolon giyinilirse körüklü çizme tercih edilirdi. Bir diğer ayakkabı çeşidi ise “Çapula” adı verilen, *Osmanlı döneminde giyilen, hasıllı deriden yapılan, burnu sivri ve kalkık erkek ayakkabısına verilen isimdir* (Öztürk, 2017).



Fotoğraf 4.4. Cafer Kemaloğlu Beyefendi Geleneksel Gümüşhane Kıyafetiyle.

#### 4.3.3 Gümüşhane Geleneksel Kadın Kıyafetleri

Gümüşhane yöresinde kadın kıyafetleri oldukça zengin bir özelliğe sahiptir. Bu zenginliğin sebebi iki farklı kültürün arasında ve geçiş bölgesinde bulunmasından kaynaklıdır. Ortaya çıkan zenginlik merkez ilçede her iki kültüre ait giysilerin giyinilmesiyle oluşmuştur. Muhafazakâr olan yöre halkında en çok kullanılan giysi çeşidi çarşaf olarak karşımıza çıkmaktadır. Renginden dolayıdır ki kara çarşaf olarak bilinmektedir. Çarşafın başka renk çeşitleri de vardır ki bu beyaz puanlı olan Harput çarşafıdır. Bu çarşafların özelliği belden büzgülü olmamalarıdır.

Çeşitli renklerden, geometrik ve çiçekli desenlere sahip olan belden büzmeli ipek çarşafı daha çok şehrin ekonomik durumu iyi olan kesimi kullanmaktaydı. Gümüşhane kadınlarının çarşı ve pazardan aldıkları kumuşlardan kendileri için elbise dikiği de bilinmektedir. Koyunyünü yıkayıp temizledikten sonra eğirme işleminden geçirip ip haline getirmektedirler. Bu sayede örme usulü ürünler ortaya çıkmaktadır ve bunun en güzel örneklerinden biri el dokuması yün çoraplar olmuştur. Özellikle divitin kalın kumaş ve pazen kumaşlar kullanılarak elbiseler dikilmiştir. Bu durum yöre halkının el becerisi özelliğini ön plana çıkarmıştır.

Giyilen elbise çeşitlerine baktığımızda özellikle Doğu kesiminde giyilen kadın kıyafetlerinin ana bileşenleri şöyledir: İç Gömlek-Köynek, İçlik-Mintan, Don-Tuman-Şalvar, Yelek, Hırka-Sarka, Üç Etek, Şal Kuşak, Bağ, Şal Peştamal, Tepelik Baş Bağlama, Fes, Çorap, Kabaralı Kundura.

Kuzey ve Kuzeybatı yöresine bakıldığında elbise bileşenleri şöyledir; Atlet, Gecelik-Gömlek-Köynek, Yallık, Entari-Fistan, Entari Fistan Üstüne Kolçaklı İçlik, Don- Tuman, Çorap, Ayakkabı-Kara Lastik, Peştamal- Peştembal, Kuşak (Ülker, Yılmaz, Kazancı & Doğru, 2011).



Fotoğraf 4.5. Gümüşhane Üniversitesi Gümüşhane Kadın Girişimcilik Zirvesinde  
Yöresel Kıyafet Tanıtımı.

#### 4.3.3.1. Gümüşhane Şehrinde Özel Günlerde Giyilen Kadın Kıyafetleri

Gümüşhane şehri iki farklı kültürün birleşim noktasında olmasından dolayı çeşitlilik sağladığı kadar Gümüşhane şehrinin toplumsal kimliğini de etkilemiştir. Şehre adını veren gümüş madeni, kadınlar için özel günlerde süsleme takı veya aksesuar olarak yer bulmuştur. Dolayısıyla özel günlerde de çeşitlilik karşımıza çıkmaktadır. Ama genel olarak baktığımızda özel gün olarak adlandırılan düğün, nişan, kına gecesi ve bayramlarda giyim şu şekilde karşımıza çıkmaktadır.

##### **Alt Giyim:**

Şalvar(Don)

Üçetek

**Üst Giyim:**

Entari(Bindallı)

Cepken

Gömlek

**Başlık ve Aksesuar:**

Yazma- Tülbent

Fes Alınlık

Takılar

Kemer

**Ayakkabı:**

Çarık

**4.3.3.2. Gümüşhane Şehrinde Çarşı veya Sokakta Giyilen Kadın Kıyafetleri****Gömlek/ İçlik:**

Pamuk veya ipek kumaştan yapılmaktadır. İnce, uzun kollu bir giysi olduğundan yazın giymek için daha uygundur.

**Şalvar (Don-Tuman):**

Günlük kullanıma en uygun alt giysidir. Bol kesimli olması günlük işlerde hareket kabiliyetini artıran, kolaylık sunan, belden ipli veya lastiklidir.

**Hırka/ Yelek:**

Genellikle kalın bir giysi olan hırka ve yelekler soğuğa karşı kullanışlı olması, yünden örülen, uzun kollu veya kolsuz giysidir. Yapı bakımından kullanışlı cepleri olan, önü açık olup düğmelerle iliklenerek kapatılan üst giysidir.



Fotoğraf 4.6. Yelek Örneği.

**Başörtüsü (Yazma/ Tülbent):**

Başörtüsü farklı anlamlarda kullanılan bir üst giyimdir. Başörtüsü “firkete” adı verilen bir araç ile kenarlarına oyalar yapılan, süslü bir baş örtme giysisidir. Günlük kullanımda veya özel günlerde farklı tarzları bulunmaktadır. Başörtüsü örtülmeden önce bone veya ince tül örtüyle saç kontrol altına alınır üzerine başörtüsü geçirilir. Kullanımına göre farklılık oluşturmasının sebebi bekâr ve evli kadınların ayrı renk ve bağlama şekillerinin olmasıdır (Kayserili, 2014). Örnek olarak genç kızlar daha renkli, çiçek desenli yazmalar tercih ederken evli kadınlar daha sade ve koyu renkler tercih etmektedir.



Fotoğraf 4.7. Soldan Sağa 1. Evli Kadınların Baş Bağlama Şekli, 2. Bekar Kızların Baş Bağlama Şekli, 3. Orta Yaş Üzeri Kadınların Baş Bağlama Şekli.

#### **Önlük (Öncelik):**

Giyim amacı günlük işler sırasında elbiselerin kirlenmemesidir. Belden bağlanan koruyucu bir tür olan önlük, elbise dikiminden arta kalan basma veya pazen kumaştan yapılan bir giysidir. Özellikle Gümüşhane İlinin kuzey ve kuzeybatı yöresinde varlığını gösteren Çepni Türklerinin süs olarak giydiği adına “Peştamal” denilen bir giysidir.

#### **Çorap ve Ayakkabı:**

Çoraplar genel olarak yünden eğrilerek yapılan iplikten elde edilmekteydi. El dokuması olan bu çoraplar dokuma kalınlığına göre kışın ve yazın giyilenler olarak farklılık gösterirdi. Çorabın boyu dokuyan kişiden kişiye göre değişmekteydi. Genel olarak dize kadar uzunluğa sahip olarak dokunulurdu. Ayakkabı olarak kullanılanlar arasında deriden yapılmış çarıklar yaygındı ama özellikle 1950’li yıllardan sonra artan sanayi üretimi kauçuktan yapılmış ayakkabıların ve kara lastiklerin

yaygınlaşmasına neden olarak çarığın yerini almaya başlamıştır. Günümüzde kara lastik ve naylon denilen ayakkabılar halen giyilmektedir.



Fotoğraf 4.8. Yün Çorap Örneği.

#### 4.3.3.3. Gümüşhane Şehri’nde Evde Giyilen Kadın Kıyafetleri

Gümüşhane şehrinin iklim ve kültürel yaşamı, evde giyilen kıyafetleri de şekillendirmiştir. Özellikle işlevselliğinden dolayı rahat ve mahremiyeti de ön planda tutan giysiler tercih edilmiştir. Günlük ev kıyafetlerini bol kesim dikilen şal-don-tuman, gömlek, yün hırkalar-yeleklerle ev içinde de başörtüsü-yazma-tülbent örtme geleneği sürdürülürdü. Ev içinde uzun çoraplardan ziyade patik adı verilen çoraplar tercih edilirdi. Ev içinde de olsa giyilen giysiler iğne oyalı özenle seçilen giysilerden oluşmaktaydı (San, 1990).

#### 4.4. Moda Kavramı ve Gümüşhane Şehri’nde Modern Giyim Kuşam

##### 4.4.1. Moda Kavramı

Moda nedir diye sorduğumuzda “*modanın doğrudan doğruya bir ürün olmayıp, kültürel referanslara bağlı bir fenomen olduğu, ancak ‘sembolik bir ürün’ olarak tanımlanabileceği* söylenebilir. Ayrıca bir moda, herhangi bir zamanda ortaya çıkabilir ve çeşitli etkenlere bağlı olarak değişebilir.” (Ertürk, 2011) olarak tanımlanabilir. Moda kelimesinin kökeni Latince modus ve modernustan türetilmiş anlam olarak da hemen şimdi, düne ait olmayan gibi anlamlara gelmektedir. Türkçe karşılığı ise Türk Dil Kurumu sözlüğünde üç tanımla belirtilmiştir:

1. Değişiklik gereksinimi veya süslenme özentisiyle toplum yaşamına giren geçici yenilik,
2. Belirli bir süre etkin olan toplumsal beğeni, bir şeye karşı gösterilen aşırı düşkünlük,
3. Geçici olarak yeniliğe ve toplumsal beğeniye uygun olan gibi tanımlar yapılmıştır (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2024).

Modanın günümüzde bir sektöre dönmüş olarak nitelendirildiği gibi hayatımızın da vazgeçilmez bir parçasını oluşturmaktadır. Moda adı altında sürekli bir tüketimde söz konusu olmaktadır. Yeni bir şeyler ortaya koymaya çalışan moda, ortaya koyduğunu da bir anda akıma çevirebilmektedir (Tekkılıç & Alp, 2017).

Moda zamanla sadece giyim-kuşamla adlandırılmaktan çıkmıştır. Birçok kavramı içinde barındıran küresel etkiye sahip bir kavram haline gelmiştir. Giyilen ayakkabı, takılan takılar, süslenmek için kullanılan nesneler, saç kesimleri, yapılan yapıların görünüşü hatta yapıların içini donatmak için kullanılan dekorasyon olayı dahi modaya göre şekillenmektedir.

Özellikle 17. yüzyıldan sonra dünyada yaygınlaşmaya başlamış olan moda, coğrafyamıza Osmanlı İmparatorluğunun batıya açılması, Lale Devri'yle etkilerinin artması, bu dönemle birlikte Batı tarzı mimari anlayış ve giysilerin evrilmesi gelişen Avrupa'yı taklit edip moda adı altında takip edilmesine sebep olmuştur. Özellikle batılılaşma hareketleriyle birlikte payitahtta artık Fransız kültürünün esintilerini görmekteyiz. Osmanlı sosyal ve günlük hayatına bakıldığında Fransız kökenli dergilerle birlikte modanın takip edildiğini anlamaktayız ki bununla birlikte değişen tüketim alışkanlıklarını karşılamak adına İstanbul Beyoğlu'nda dönemin en lüks mağaza ve dükkânların açılması bu açıdan Osmanlıda modaya yön verenlerin olduğunu ortaya koymaktadır (Tekir, 2020).

19.yüzyıl ortalarında orduda ve devlet dairelerinde yapılan köklü değişiklikler ekonomik alan da fabrikaların kurulmasıyla tekstil alanına yapılan yatırımları artırmıştır. Bu durum olumlu ivme kazandırdığı gibi dikilen kumaşların ve elbiselerin batı etkisinde kalmasına sebep olmuş, moda adı altında batıdan alınan kalıplar üzerinden dikimler yapılmıştır. Bu durum batı modasının yayılmasına sebep olmuştur. Değişimler, Nizamı Cedit ordusu üzerinden yapılmak istense de III. Selimin öldürülmesiyle kesintiye uğramıştır. II. Mahmut'un yeniçeri ordusunu

ortadan kaldırması, yeni bir ordu ve kılık kıyafetin düzelmesi batı tarzı giyimin ordu içerisinde de yaygınlaştırılması, devlet kurumlarındaki düzenlemeler bir nevi toplumsal alanda yumuşak geçişin de önünü açmıştır. Yapılan düzenlemeler ve yenilikler Osmanlı Dönemi'nde ordudan başlayarak topluma doğru yayılış gösterir.

Tanzimat ve II. Meşrutiyet'in getirdiği özgürlük algısı, Avrupa ve en çok da Fransız kültürüne ait giyimin örnek alınıp yayılması, hayatımızın bir parçası olan moda dergilerinin artık kültürün içinde bir yer kazandığını belirtebiliriz. Bundan dolayı bir süre sonra kadın ve erkekler Fransız modasını takip eder hale gelmiştir. Sürece baktığımızda modanın yayılmasında azınlıkların payının da yüksek olduğu söylenebilir. Batılaşmanın hız kazandığı dönemde Osmanlı topraklarına özellikle İstanbul'a gelen seyyahların, tüccarların, elçilerin ve bunlarla birlikte gelen bürokratların aileleri Osmanlı üst tabakası için birer örnek teşkil etmiştir. (Koç & Koca, 2009).

Doğu kültüründe giysi dışarıya dönük olmayıp bir nevi dışarıdan kendini soyutlayarak mahremiyet duygusunun verdiği hissiyatla örtünmeye dönük olurken batı kültüründe ise kıyafet dışarıya karşı güzel gözükmek ve güzelliği ortaya çıkarmayı hedeflenmektedir.

Yeni Cumhuriyetin kurulmasıyla birlikte onu takip eden yıllardaki uygulamalar, özellikle çağdaş medeniyetler seviyesine ulaşmak istenmesi batılılaşma adına yenilikleri de beraberinde getirmiştir. Yapılan yenilikler içinde kılık kıyafet önemli bir yer kaplamaktadır. Yeniliklere ilk aşamada erkeklerin giyiminden başlanmıştır. Bunun için Şapka Devrimi yapılmıştır. Bu yeniliklerin kadınlar arasında da sürdürülmesiyle modanın getirdiği yeni tarzların, modellerin yayılması başlamıştır. Bu değişimler aşamayla, yasaklarla, düzenlemelerle toplum içine inebilmiştir. Dış görünüşü değiştirmek isteyen Atatürk 25 Ağustos 1925 tarihinde Kastamonu'da yaptığı Şapka Nutku olarak bilinen konuşmasında Türk erkeğinin nasıl giyinmesi gerektiğini şu şekilde anlatmaktadır; *“Ayakta iskarpın veya fotin, bacakta pantolon, yelek, gömlek, kıravat, yakalık, ceket ve elbette bunların tamamlayıcısı olmak üzere başta kenarlıklı serpuş. Bunu açık söylemek isterim: Bu serpuşun ismine şapka denir.”* (Atatürk, 2006). Bu ifadeler modern anlamda kılık-kıyafeti temsil etmektedir. Bu durum beraberinde toplumda hızlı değişimleri

getirmiştir. Yaşanılan değişimlerin en başında moda denilen yeni bir yaşam tarzı benimsetilecek ve ona göre giyinilecektir.

Moda artık insanların günlük hayatlarını belirleyen bir konuma gelmiştir. Bu belirleyicilik kültüre yansımaktadır. Toplum tarafından yeni tutumların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu durumun yaşamasının sebebi toplum tarafından rol belirleyici modellerin belirlenip onlar gibi olma isteğinden kaynaklanmaktadır. Bir nevi kendini yaşam tarzı bakımından yakın hissettikleri kişileri takip edip giyim-kuşam tarzlarında da onlara benzeme çabaları yatmaktadır.

İçgüdüsel olarak örtünmek ve çevre şartlarından korunmak için başlayan giyim daha sonraları güzel görünmek, zevk için giyinmek, süslenmek adına yeni bir tarza bürünmüştür. Bu değişim toplumun her kesiminde görünmeye başlanmış, toplum içindeki statüleri birbirinden ayırır hale getirerek sosyal sınıflar arası görünüm taklidine ve tüketim baskısına yol açmıştır.

Taklidin sonucu olarak yapılan veya üretilen ürünler yeni sıfatı kazanarak toplum içinde uyulması gereken yeni bir kültür anlayışını doğurmuştur. Popüler kültürün bir parçası haline gelen moda dünya çapında takip edilir bir hal almıştır. Dünyada yaşanan gelişmeler özellikle ulaşım, ticaretin ve kitlesel iletişim araçların gelişip hız kazanması modanın da çok çabuk yaygınlaşmasına olanak sağlamıştır. Her bireyin her an takip edebileceği, üstüne yorumlar yapabileceği bir alan olmuştur.

Moda hızlı değişimine rağmen büyük kitleleri çok çabuk etkisi altına alan bir olgudur. Sadece giyim üzerinde etkili olmayan; eşyada, dekorasyonda, günlük yaşantıda kullandığımız birçok alanda etkisini görmekteyiz. Hızlı ve değişken olan modanın günümüzde en çok giyim kuşam üzerinde etkili olduğunu söyleyebiliriz (Göksel, 2007). Modayı genel ifadelerle tanımlayan Keskinoglu çalışmasında şöyle bahsetmektedir *“Moda ise, daha genel bir anlama karşılık gelmektedir. Kıyafet çeşitlerinin bir araya gelip aralarında dil birliği oluşturduğu dönemsel eğilimlerdir. Modanın en dikkat çekici özelliklerinden birisi ise değişkenliğidir. Moda, hızına yetişilmesi güç bir değişim içerisinde.”* (Keskinoglu, 2018). İnsan hayatının hızlı değişimi, yapılan faaliyetler, yaşantı üzerindeki etkisi moda ile paralellik göstermektedir.

#### 4.4.2. Gümüşhane Şehri'nde Modern Giyim Kuşam

Cumhuriyetin ilanı, yeni kurulan bir devlet ve toplumsal birliği sağlamak adına yapılan düzenlemeler giyim kuşam üzerinde etkili olmuştur. Bu sırada cereyan eden olayların toplumsal değişimi sekteye uğrattığı zorlu zamanların yaşandığı dönemlerden geçilmiştir. Yapılan tüm düzenlenmelerin yegâne amacı çağı yakalamak ve dönemin modasına uymaktır. Yeni birliktelik ve ruh oluşturulmak istenirken örnek olarak sürekli batı dünyasını kendilerine rehber ediniliyordu (Kayserili, 2014). Yeni kurulan devlette birçok alanda yenilikler yapılıyor, yapılan düzenlemeler ise hukuken destekleniyordu. Yapılan tüm değişimlerin amacı toplumsal düzenin hızlı bir şekilde oluşması için olabilir.

Atatürk toplumun daha çabuk dönüşebilmesi için değişimlere önce kendinden başlamış ve kendini toplumun önünde örnek duruma getirmiştir. Yurt içinde yaptığı gezilerde yenilikleri kendi üzerinde göstererek bu amaç doğrultusunda telkinlerde bulunmuştur. Yapılan örnekler ve telkinler, yapılacak olan değişiklikler için zemin hazırlıyordu. Toplumun hazır hissedildiği anda yenilikler yapıp kanunla birlikte destekleniyordu. Bu tutum memleketin her yerinde olduğu gibi Gümüşhane şehrinde de yapılmıştır. Tüm bunların ışığında Gümüşhane şehrinde de batıya özgü kıyafet kültürü yaygınlaşıp günümüzdeki şeklini almıştır. Bu durum moda üzerinden gerçekleşmiş ve beraberinde getirdiği istek ve arzular olmuştur. Modanın yaygınlaşması tüketim durumunu ortaya çıkarmıştır. Moda, ihtiyaç dâhilinde olmayan bir algı olarak da denilenebilir. Sırf modayı yakalamak adına alınıp bir süre sonra sanki bir görevmiş gibi yerine başka bir ürün alınıp diğerini eski diye adlandırmak bir nevi ihtiyaç fazlasını alıp ürün çeşidini artırmak, tüketim toplumu haline gelmesine neden olmuştur.

Günümüz toplumuna bakıldığında her kesiminde moda algısı artmış buna yönelik bir giyim kuşam tarzı ortaya çıkmıştır. En çok gençler tarafından takip edilen modaya kadın erkek ayrımı yapılmadan her kesim ayak uydurmuştur. Gümüşhane şehrinde yaşayan yaşlı nüfusa baktığımızda bu kesimin geleneksel giyim kuşamı sürdürdüğünü görmekteyiz. Gençlerin ise tamamen arzu ve hislerinin getirdiği davranışlarla modaya ayak uydurduğu ve geleneksel kıyafetlerden uzaklaştığı gözlemlenmektedir. Gençler tarafından giyilen elbiselerin ise tamamen geleneksellikten uzak olduğunu görmekteyiz. Bunu eski kıyafetlerinin üzerine

işlenmiş olan motiflerden anlayabiliriz. Günümüzde gençlerin kıyafetlerinin üzerinde görülen başka milletlere ait simgeler, bayraklar, yazılar ve fotoğraflı baskılar gençlerin giyim kuşam kültürünün geleneksellikten tamamen uzaklaştığını göstermektedir. Bu tarz bir giyimin Türk gencinin milli kimliğinde bir yozlaşmaya sebep olabileceği şeklindeki düşüncülerin hâkim olmasına yol açmıştır. Yabancı kültürle ait sembollerin yoğun şekilde kullanılmasının, genç bireylerin yerel ve milli aidiyetle olan bağlarını zayıflatabileceği öngörülmektedir.

Başka bir konu üzerinde durmamız gerekirse yeni modayla özellikle genç erkek ve kadınlarda kıyafet cinsiyet ayrımından çıkmış “Unisex” adı verilen her kesime atfedilen bir giyimin ortaya çıktığının görmekteyiz. Unisex giyimin kadının iş hayatına girmesiyle ortaya çıktığı bilinmektedir. İş yerinde ihtiyaç duyulan giysileri kadın ve erkeklerin giyinmesi ortaya ortak bir giyim tarzını çıkarmıştır (Osmanoğlu, 2019). Ortaya çıkan bu tarz giysilerin öncelikle özelliği ise dar ve kısa olması sağlık açısından tehlikeli olduğu yayınlanan makalelerle bilinmektedir. Eskiye baktığımızda ise giyilen kıyafetlerin koruyuculuk ve rahatlık açısından daha verimli olduğunu görmekteyiz.

Özellikle tüm dünyada vazgeçilmez bir ürün olan Blucinler ilk olarak işçi sınıfı için üretilen dayanıklı mavi renkli kumaştan Levi Strauss’us tarafından üretilmiştir. İşçi sınıfının giyindiği pantolon olan Blucinler özellikle II. Dünya Savaşı’ndan sonra sınıfsal ayırmadan çıkarak, sokak modası halini almış popüler kültürün bir parçasını oluşturmuştur. Blucin, dünya genelinde yaygın bir şekilde kullanılan bir giyim ürünüdür. Türkiye’de ise bu ürünle ilk kez, Muhteşem Kot’un Fransa ziyareti sırasında tanışılmış; kendisinin bu ürünü beğenerek yerli üretime başlamasıyla birlikte Türkiye’de kot üretimi başlamıştır. Bu bağlamda, Muhteşem Kot Türkiye’de ilk kot üreticisi olarak kabul edilmektedir (Akyol, 2010). Bir nevi yeni bir tarzın ülkemizde yayılmasına öncülük ederek modaya yön vermiştir. Türkiye’de yayılan Blucin özellikle 80’li yıllardan sonra serbest piyasa ekonomisine geçilmesiyle yurt dışından gelen diğer kotlarla birlikte popülerliğinin artırmıştır. Bu durum Gümüşhane şehrinde de etkisini göstererek günümüzde her kesim tarafından tercih edilen pantolon türünü oluşturmuştur. Geleneksel ve milli giyim normlarından uzaklaşan yeni kıyafet tarzlarının değiştiği bu dönemde özellikle gençler arasında yaygın olan düşük bel pantolonlar, belden ve omuzdan açık olan Crop olarak

adlandırılan üsten giyilen giysiler ve Skinny Jeans adı verilen vücudu saran kıyafetler daha çok tercih edilir hale gelmiştir. Toplumun belirli bir kesimine hitap eden bu giyim tarzı, zamanla moda yön vermekte ve yaygınlık kazanarak toplum genelinde kabul görmektedir. Sağlık açısından zararlı olan bu kıyafetler aynı zamanda konfor bakımından rahat değildirler. Örnek olarak Skinny Jeansler bacakları sardığı için kan dolaşımını olumsuz etkilemektedir. Geleneksel ve milli giyim normlarından uzaklaşan yeni kıyafet tarzlarının Crop üstler, gövdenin bir kısmını açıkta bırakan giysilerdir ve çevreye karşı koruyucu özelliğinin zayıf olduğu gözlemlenmektedir. Bu, gençlerde ileriki yaşlarda çeşitli hastalıklara yol açabilir. Buna rağmen popüler kültürün en kabul görülen kıyafetlerini oluşturmaktadır.



## 5. YEMEK KÜLTÜRÜ

### 5.1. Yemek Kültürü Hakkında Genel Değerlendirme

Beslenme ihtiyacı, insanlığın var oluşundan bu yana devam eden temel fizyolojik bir gereksinimdir. Yapılan bu aktivite sağlıklı bir yaşam kurabilmek ve üreyip çoğalabilmek adına yaşamın temelini oluşturmaktadır. Hayatın sürekliliği için gerçekleştirilen bu eylem, insanoğlunun hayatının her anında hayvansal veya bitkisel ürünlerinin avcılık-toplayıcılık döneminden günümüze kadar olan tüketme şeklinin ortaya çıkarttığı duruma gastronomi kültürü denmiştir. İnsan basit bir toplayıcı iken geliştirdiği araç gereçlerle avcı konumuna geçerek hem ot hem et ile beslenen bir kimliğe bürünmüştür (Yel, 2022). Doğaya bağımlı bu yaşam biçimi, insan topluluklarını kaynak arayışıyla göçebe hayata yöneltmiştir. Bu durum, insanları yeni besin kaynakları aramak üzere farklı coğrafyalara yönlendirmiştir. Gen araştırmaları ve yapılan arkeolojik kazılar insanlığın 200-300 bin yıl önce Afrika'dan yayıldığını göstermektedir (Solmaz, 2018). Bürünülen bu kimlik ateşin bulunmasıyla birlikte yiyecekleri pişirmede bir devrim yaparak daha sağlıklı tüketim olanağı sağlamıştır. Yüzyıllar içerisinde değişip gelişen gastronomi kültürü sabit kalmayarak her toplumun kendine has özelliklerini meydana getirmiştir. Ateşin bulunmasıyla birlikte yiyeceklerin pişirilmesi mümkün hale gelmiş, bu da yemek kültürünün gelişiminde bir dönüm noktası olmuştur.

Toplumlar, yiyecekleri geçmişten günümüze kadar farklı teknikler kullanarak kültürel bir hale getirmiştir. Kendine mal etmiş yemekleri, içecekleri ortaya koymuştur. Her toplumun kendine has öğeleri olduğu gibi kültürün bir parçası olan yemek, dünyada en küçük kabilenin bile kendisine ait olan özelliklerini barındırmaktadır. Bu durum bir ayrımı ortaya koymakta, ortaya çıkan ayrımın temelinde de yaşanan alanın izleri bulunmaktadır. Bu izler yapılan tarımsal ve hayvansal üretimin, tüketimin sonucu olarak da değişmektedir.

Toplumların yemek kültürünü birçok etmenin etkilediği bilinmektedir. Bunlar toplumun yaşadıkları çevrede yetişen sebze-meyvelere, yaşayan hayvan topluluğuna, ekonomik güce, sosyal hayatın seçimine göre değişmektedir. Bu etmenlerin içinde ise en dikkat çeken öğe, din olmaktadır. Dinlerin, toplumsal hayatı

şekillendiren yasak ve izinleri; toplumların yeme alışkanlıklarını da doğrudan etkilemektedir.

Bu bağlamda inanılan dinler yemek kültürünü farklı bir dinde tüketilen yiyecek ve içeceklerde farklılıklar ortaya koymaktadır (Gürhan, 2017). Örnek olarak İslam da haram kılınan domuz Hristiyanlıkta serbest olarak tüketilmektedir. Yahut eski Gök Tanrı inancında içki tüketimi yaygınken İslamiyet'i kabul eden için artık içki tüketimi serbest sayılmayarak yasaklanmıştır. Kültürün şekillenmesinde dini önemli etken olarak görmekteyiz. Sofralarda tüketilen yiyeceklerin kutsallığı veya kutsal kitaplarda adının geçmesi dinin etkisinin ne denli kuvvetli olduğunu göstermektedir.

Toplumların ekonomik faaliyetleri günlük hayatı belirleyen bir faktör olarak bilinmektedir. Yaşanılan hayat gün içerisinde yansımaktadır. Yapılan tarımsal veya hayvansal faaliyet direkt olarak mutfığa yansarak pişirilen yemeği şekillendirmektedir. Tarım toplumu olan bir mutfakta temel ele alınan yiyecek grubunu tahıllar oluştururken konar-göçer bir toplumun yemeğini daha çok hayvansal gıdalar oluşturmaktadır (Beşirli, 2010). Bu bağlamda Türklerin tarihi geçmişine baktığımızda karşımıza konar-göçerlik çıkar. Konar-göçer hayatın en önemli parçası ise yapılan hayvancılık faaliyetidir. Hayvancılık büyük sürüler halinde yapılmış ve halen Yörükler ve Çepniler tarafından yaylacılık faaliyeti altında devam etmektedir. Orta Asya'dan günümüze kadar ulaşmış olan bu gelenek en temel besinlerimizi oluşturmuştur. Bu da Türk mutfığında yaygın görülen etten yapılan yemekleri çeşitlendirmiştir. Aynı zamanda hepsi ayrı bir pişirme tekniğiyle yapılmaktadır. Yerleşik hayata geçişle beraber Türk mutfığında belirgin değişimler olmuştur. Bunun en büyük göstergesi tarımla uğraşılmasıdır. Anadolu'ya gelindiğinde artık buğday, arpa ve darı ekiminin olduğundan bahsedilmektedir (Ögel, 1982).

Modern hayata ayak uydurmak, kısıtlı olan zamanı doğru kullanmak adına insanlar yeme alışkanlıklarını dahi değiştirir hale gelmiştir. Bunda en etkili olan başka durum ise şüphesiz kadının da iş hayatına girmesi ve buradaki kadın nüfusunun giderek yükselmesidir (Sağlam, 1991). Hızlı yaşam tarzının benimsenmesi, küresel değişimlerin getirdiği yenilikler yemek kültürü üzerinde de hissedilir hale gelmiştir. İnsanların yaşam tarzının değişmesi zamanın daha değerli

hale gelmesinden kaynaklı yiyecek-içeceklerde hızlı tüketim alışkanlığı meydana getirmiştir. Ortaya çıkan bu yeni alışkanlık dünyanın her yerinde benimsenmiş bununla birlikte Fast-Food denilen tüketim tarzı doğmuştur (Samancı, 2021). Krizi fırsata çevirmek adına şirketler, işletmeciler hızlı tüketim adı altında insanlara hizmet vermeye başlamış aynı zamanda her kültürde tüketilen yemek grubuna girmiştir.

Dünya mutfakları incelendiğinde, öne çıkan kültürel mutfaklar arasında Türk mutfağı önemli bir yer tutmaktadır. Zengin çeşitliliği ve kendine özgü lezzetleriyle dikkat çeken Türk mutfağı, uluslararası gastronomi literatüründe Fransız, Çin ve İtalyan mutfaklarıyla birlikte anılmaktadır (Arlı, 1982). Dünya mutfağını oluşturan milletlerin kültürüne, mutfağına bakıldığında Türk mutfağının yayılış alanının daha geniş olduğunu görmekteyiz. Türk mutfağı, kültür ocağının sınırlarını aşmış, Balkanlar'dan Çin'e kadar uzanan geniş bir bölgede yayılış göstermiş ve kültürel mirasını günümüze kadar aktararak UNESCO'nun gastronomi şehirleri ağına dahil edilerek tescillenmiştir (Unesco Türkiye Milli Komisyonu, 2025). Türk mutfağının dikkat çekmesinin nedenlerine bakıldığında tarihi köklerinin çok eskiye dayanmasının etkili olduğu düşünülmektedir. Geçen yüzyıllar içerisinde Türk mutfağı, birçok milletten etkilenmiş etkilendiği gibi birçok milletin mutfağını da etkilemiştir. Hüküm sürdüğü coğrafyalarda yaşamış olan topluluklarda Türk mutfağını beslemiştir (Talas, 2005).

## **5.2. Türk Yemek Kültürü**

Orta Asya da yaşayan Türk boylarının en önemli besin gıdası et idi. Besin kaynağı olan eti, daha çok at eti ve koyun etinden karşılıyorlardı (Kafesoğlu, 2021). Günümüzde ise birçok coğrafi alanda yaşamını sürdüren Türklere baktığımızda zaman içinde farklı alanlarda yaşayanlar yeme içme alışkanlıklarını değiştirdikleri gibi kimi yerde at eti tüketimi azalmış kimi alanda ise hiç tüketilmediği görülmektedir. Bu durum Türk yemek kültürünün nasıl evrildiğini veyahut nasıl şekillenip çeşitlendiğini göstermektedir. Türklerin ilk ekonomik faaliyetini oluşturan tarım ve hayvancılık için mutfak daha çok et ile yapılan yemeklere dayanmaktadır. Tarıma geçilmesiyle sebzelerle, meyvelerle ve birçok aromalı bitkiler kullanılarak günümüzdeki şeklini almıştır.

Türklerin yemek tarihine bakıldığında kimi araştırmacılar kendi içerisinde dönemlere ayırmışlardır. Bu ayrımı yaşanan coğrafya ve sonra da din değiştirmiş olan Türklere göre bu ayrımın yapıldığı görülmektedir. M. Oğuzhan İLBAN hocanın ve arkadaşlarının yaptığı çalışmaya baktığımızda dönemlere göre ayırdığını görmekteyiz; İslamiyet Öncesi Türk Mutfak Kültürü ve Yeme-İçme Alışkanlıkları, İslamiyet Sonrası Anadolu Türk Mutfak Kültürü ve Yeme-İçme Alışkanlıkları (İlban, Güleç, Çolakoğlu & Karabıyık, 2021). İki farklı dönemden bahsedilerek yazılmıştır. Dönemlere baktığımızda ayrımı yapabilmemiz adına yerleşik hayata geçilmesi ve İslamiyet'e inanılması olabilir. İki faktöründe etkileri net bir şekilde hissedilmektedir. Konar-göçerlik yapıldığı zamanlarda toprağa bağlılıktan çok yapılan hayvancılık için yer-yurt seçimi yapılmış yaylak-kışlak gibi alanlar ortaya çıkmıştır. Bu da devlet için bakılan büyük sürüleri ortaya çıkarmıştır. Savaşa dahi gidilirken bu sürüleri beraberlerinde götürülerek ordunun beslenme ihtiyacı karşılanmaya çalışılmıştır. Ordu ile büyük sürülerin hareket ettirilememesi Türk mutfağındaki pişirme ve saklama yöntemlerini ortaya çıkarmıştır. Bunun en güzel örneği ise günümüzde Anadolu da dahi etin kurutulması, kavurulup saklanması veya pastırma yapılarak uzun bir süre korunması ve konserve yapım teknikleri geliştirilmesine neden olmuştur. Yapılan hayvancılık sadece etinden yararlanmak amaçlı olmayıp sütünde faydalanmak için yapılmaktadır. Sütün mayalama yöntemiyle yoğurda dönüştürülmesi aynı zamanda yoğurttan farklı ürünler ortaya çıkarılması Türk mutfağını şekillendirmiştir. Örneğin süttten yoğurt, yoğurttan sonra süzdürme ve kurutma işleminden sonra "kurut" adı verilen farklı bir ürün ortaya çıkarılmıştır. Yine at (kısırak) sütünden elde edilen Türklerin tükettiği bir içki olan "kımız" meydana getirilmiştir. Ayrıca kahvaltılık veya ara öğünlerde tüketilen peynir çeşitleri mutfakta yerini almıştır.

Türkistan'dan başlayan göçlerle birlikte Türkler birçok coğrafya üzerinde yayılım göstermiştir. Yaşanılan bu göçlere baktığımızda bozkırın zor şartları ilk sebeplerden biri olarak karşımıza çıkabilir. Sert karasal iklim özelliklerin hâkim olduğu bu coğrafya yaşam kalitesini olumsuz etkileyerek boyları göçe zorlamıştır. Konar-göçer olan Türkler büyük hayvan sürmeleri için daha elverişli alanlar aramaya başlayarak göçün gerçekleşmesine sebep olmuştur. Başka bir sebep ise özgürlükçü ruhu olan Türkler boyunduruk altına girmektense farklı alanlara göç etmeyi

yeğlemiştir. Yaşanılan boylar arası siyasi hâkimiyet anlayışı birçok boyu yerinden etmiştir. Bu göçler veya bölgede yaşanılan savaşlar Uygurların Maniheizm dinini kabul etmesi daha sonraları Türklerin İslamiyet’le tanışmasına ön ayak olmuştur. Yeni bir din ve coğrafyanın getirdiği değer ve yargılar günlük yaşantıyı etkilediği gibi en çok da mutfağı etkilemiştir. Dinin koyduğu yasaklar ise yemekleri dahi etkileyerek bazı yemeklerin terk edilmesine sebep olabilmektedir.

Ön Asya daha sonra Anadolu ve Balkanlarda hâkimiyet kuran Türkler bu bölgelerde yaşayan diğer toplulukları etkilediği gibi buralardaki topluluklardan da etkilenmiştir. En büyük etkileşim ise Osmanlı İmparatorluğu’nun çok geniş bir coğrafi alan üzerinde hâkimiyet kurmasından kaynaklanmaktadır. Özellikle Fransızlardan pasta kültürünü, İtalyanlardan makarna kültürünü, Araplardan ise bol baharatlı ve acılı bir yemek kültürünü bünyesine katarak zengin bir gastronomi kültürü oluşturmuştur (Güler, 2010). Cumhuriyet döneminden günümüze kadar olan süreçte; teknolojik gelişmeler, ulaşım imkânlarının artması ve küreselleşmenin etkisiyle birlikte, Türk mutfağına giren gıda ürünleri ve yemek yapımında kullanılan malzemelerin çeşitliliği önemli ölçüde artmıştır. Bu çeşitlenmeye rağmen, Türk mutfağı özgün yapısını korumayı başarmış; geleneksel tatların hazırlanışı ve kuşaktan kuşağa aktarımı büyük ölçüde sürdürülebilmiştir (Çakar & Erol, 2022).

Dünyanın en zengin mutfakları içerisine girmeyi başarmış, dünya çapında ün yapmıştır. Bu durumu gözler önüne seren ise seyyahların, elçilerin ve gastronomların yazılarında ve hatıratlarında okumaktayız (İlban, Güleç, Çolakoğlu & Karabıyık, 2021).

### **5.3. Gümüşhane Şehri’nin Yemek Kültürü**

Tarihi geçmişi olan Türkler zengin ve çeşitli bir mutfağa sahiptir. Ortaya çıkan bu zenginlik yemeklere de yansımıştır. Pişirme tekniklerinin yanı sıra pişirilen kap-kaçaklarda dahi kendini göstererek her yöreye özgü teknik ve pişirme kapları geliştirilmiştir. Anadolu’ya ayak basılmasıyla yayılan Türk kültürünün de izleri bu coğrafyada hissedilmeye başlanmıştır. Bölgede Rumlar ve Ermenilerle birlikte yaşamaya başlayan Türkler, yöresel mutfağını diğer etnik gruplara yaydığı gibi diğer gruplar tarafından etkilendiği söylenebilir.

Gümüşhane şehrinin coğrafi konumundan kaynaklı mutfakta pişen yemek çeşitliliğinin fazla olduğu görülebilir. Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz bölümünde yer alan Gümüşhane’de hem sahil kesiminin etkisi görülürken hem de Doğu Anadolu’ya özgü kültürel etkiler görülmektedir. İlçeler özeline inildiğinde ise Torul ve Kürtün ilçeleri sahilin etkisinin hissedildiği merkezler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra Köse, Kelkit ve Şiran ilçeleri ise tarihi geçmişi bulunan Erzurum ve Erzincan illerinin yemeklerine benzer özellikler barındırmaktadır. İlçe merkezlerinde ve köylerinde farklılık gösteren yemekler mevcuttur. Örneğin Kürtün ilçesinde kiraz kavurması yapılırken Köse ilçesinde böyle bir yemeğin varlığından bile haberdar olunmayabilir. Bu durum kültürel geçiş özelliği göstermesinden kaynaklanmaktadır. Tarihi geçmişe sahip olan şehir önceden birlikte yaşamış olan etnik gruplarla etkileşimde bulunarak Gümüşhane mutfağının şekillenmesini sağlamıştır. Gümüşhane mutfağını etkileyen faktörler bununla sınırlı kalmayarak iklimden, fiziki coğrafyadan hatta yabani olarak doğada yetişen birçok bitkiyi kullanarak çeşitli yemeklerin pişirilmesine neden olmuştur.

Yörede yapılan ekonomik faaliyetlerin etkisiyle birlikte yapılan yemeklere bakıldığında et ve tahılların ön plana çıktığı görülmektedir. Özellikle buğdayın öğütülerek un haline getirilmesi hamur işi yiyeceklerinin mutfakta büyük yer kapladığı görülmektedir. Buna örnek olarak yöreye ait en önemli hamur işi olan aynı zamanda da coğrafi işaret alan “Siron” adlı yemek örnek verilebilir.

### **5.3.1. Çorbalar**

#### **5.3.1.1 Gendime Çorbası**

Gümüşhane mutfağının en çok yapılan çorbaları arasında bulunan geleneksel bir tattır. Serinletici etkisinden kaynaklı yaz aylarının vazgeçilmez çorbası olarak yemeklerin yanında servis edilir. Serinletici etkisinden kaynaklı olarak sadece ev içinde tüketilen çorbadan ziyade tarla, bağ ve bahçelerde çalışıldıktan sonra öğle yemeklerinde çokça tüketilmektedir.

Daha kısa sürede ve kolay pişmesi için gendime, fasulye ve mısır bir gece önceden suya konularak yumuşatılır. Daha sonra bakır bir tencereye su konularak malzemeler pişirilir. Ocaktan alınmaya yakın çorbaya tat vermesi için taze nane

eklenilir. Piştikten sonra soğuk servis edilebilmesi için çorbanın soğuması beklenilir. Soğuyan çorbaya köy yoğurdunu çırparak eklenir ve servis edilir.

#### **5.3.1.2 Bulgurlu Yaz Çorbası**

Gümüşhane şehri ve diğer ilçelerde yaygın bir şekilde yapılan bu çorba özellikle yaz mevsimi ve yeşil fasulyenin yemeklerde kullanacak kadar olgunlaştığı dönemde yapılmaktadır. Çorbada kullanılan sebze malzemelerinin en önemli özelliği taze olarak pişirilmesinden kaynaklanmaktadır. Çorbada kullanılan malzemeler yıkanıp ayıklandıktan sonra küp şeklinde doğranır. Tereyağında da kavrulması için sırasıyla soğan, salça, taze fasulye, domates, yeşilbiber, patates kavrulduktan sonra bulgur ve yeterince su eklenir. Kaynadıktan sonra yemeğe tat vermesi için tuz ile isteğe bağlı olarak da kırmızı toz biber, karabiber, reyhan veya çeşitli baharatlar eklenir.

#### **5.3.1.3 Manti Çorbası (Kuşdili Manti Çorbası)**

Kışlık için hazırlanan hamur işinin en önemli parçalarında birini oluşturan, erişteden yapılan bir çorbadır. Hamurun kesim şeklinden kaynaklı ufak görünüme bağlı olarak “kuşdili” olarak da anılmaktadır. Güz ayında hazırlanmış olan erişteler kurutularak, kuru ortamda saklanmaktadır. Saklanan erişteler çorba yapımında önceden kaynatılmış suya eklenerek yumuşayınca kadar kaynar suda kaynatılır. Kaynadıktan sonra dinlenmeye alınan çorbaya hazırlanan yoğurt veya ılık suda ezilmiş süzme eklenir. Son olarak küçük bir tavada eritilen tereyağına nane eklenerek kokusu çıkana kadar ocakta bekletilir. Kokusu çıkan nane ve yağ tencereye veya tabaklara eklenerek servis edilir.



Fotoğraf 5.1. Gümüşhane Kuşdili Mantı Çorbası.

#### 5.3.1.4 Erişte Çorbası

Güz ayında hazırlanmış olan eriştelere yapılan bir çorbadır. Yapım aşamasında kişiden kişiye farklılık gösterir. Kaynamış suya ilave edilen eriştenin yumuşaması beklenir. Başka bir kapta hazırlanmış olan yoğurt veya süzmenin çırpılır ve kaynayan erişteye ilave edilir. Eritilmiş tereyağına nane katılıp kokusunu bıraktıktan sonra servis edilirken çorbanın üzerine eklenir. Farklı bir tarifte ise tencereye tereyağı koyulup eritilir kavrulan tereyağına soğan ilave edilir. Yavaşça kavrulduktan sonra salça ve un eklenir kavurduktan sonra su eklenir. Bu işlem sırasında unun topak topak olmaması için sürekli karıştırılır. Kaynamış olan suya erişte eklenir ve son olarak da nane eklenerek servise hazır hale getirilir.

#### 5.3.1.5 Dırma (Kırık Buğday) Çorbası

Bir miktar una soğuk su eklenerek yoğurma işlemi yapılır. Yoğrulan hamuru ufalayarak küçük küçük parçalar haline getirilir. Tencerede kaynayan suya eklenir. Hamurlar piştikten sonra ise ağız tadına göre süt, yoğurt veya süzme eklenerek karıştırılır. Servis edilmeden önce tereyağı eritilerek nane eklenir ve servis edilir.

#### 5.3.1.6 Sütü Bulgur Çorbası

Ana malzemeleri bulgur, süt, su ve tuz olan bir çorbadır. Yapılış aşamasında tenceredeki suya bulgur koyularak kaynamaya bırakılır. Kaynama esnasında azalan

suyun yerine süt ve tuz ilave edilir. Tekrardan kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra üzerine tereyağı eritilip servis edilir.

#### **5.3.1.7. Un Herlesi Çorbası**

Un, tereyağı, su ve tuz kullanılarak yapılan bir çorbadır. Bir tencere içerisine tereyağı konularak eritilir. Eritilen tereyağına un eklenerek yavaş yavaş kavrulur. Kavrulan un kokusunu bıraktıktan sonra içerisine su eklenerek topak topak olmaması için karıştırılır ve kaynadıktan sonra sıcak servis edilir. Sıcak servis edilmesinin sebebi ise soğuyunca un katılaşabilir.

#### **5.3.1.8. Kuşburnu Çorbası**

500 g-1 kg civarında ayıklanan ve yıkanan kuşburnu 1 litre suda 25-30 dakika kaynatılır. Kaynatılan kuşburnu tel süzgeç veya kevgirden geçirilir. Bu esnada üste posa kalır ve marmelatı alta geçer. Çorba için kıymadan hazırlanmış olan küçük yuvarlak köfteler tereyağında kızartılır. Ardından tekrar tencereye tereyağı konularak eritilir. Eriyen tereyağına bir miktar un ilave edilir ve yavaşça kavrulur hemen ardından süzgeçten veya kevgirden geçirilmiş kuşburnu marmelatı suyuyla birlikte eklenir. Hemen ardından ise tereyağında kızartılmış köfteler eklenerek kaynamaya bırakılır. Bundan sonra tuz ve baharat ilave edilerek servis edilir (Karabulut, 2017).

#### **5.3.1.9. Kara Lahana (Pançar) Çorbası**

Fasulye ve yarma bir gece önceden suya konulur yumuşaması sağlanır. Bir sonraki günde haşlanmaya bırakılır. Lahanalar ince ince doğranarak çorba için hazır hale getirilir. Bir tencereye tereyağı eklenir. Eridikten sonra yemeklik doğranmış soğan eklenir ve bir süre sonra salça yakılır. Doğranmış olan lahana eklenilir ve kavrulmaya bırakılır. Suyunu salan lahanaya haşlanmış olan fasulye ve yarma eklenir ve üzerine yetecek kadar sıcak su eklenir. Pişme esnasında tuzu ve baharatı eklenir bir saat piştikten sonra servis edilir.

#### **5.3.1.10. Yavan Çorbası**

Gendime ve beyaz fasulye bir gün önceden yumuşaması için suya konulur. Ertesi gün bekletilen malzemeler suda haşlanır bu esnada tuzu atılarak pişmeye

bırakılır. Daha sonra küçük bir tavada tereyağı eritilir eriyen tereyağına ince kıyılmış soğan eklenir ve kavrulur. Kavrulan tereyağı ve soğana salça eklenir bu esnada ağız tadına göre kırmızıbiber ve nane eklenir. Bu işlemden sonra pişmekte olan tencereye ilave edilir ve 10-15 dakika piştikten sonra servis edilir.

#### **5.3.1.11. Yeşil Mercimekli Aş Çorbası**

Yıkanan yeşil mercimekler tencerede 10-20 dakika haşlanır ve suyu süzülür. Farklı bir tencereye tereyağı konularak eritilir. Eriyen tereyağına yemeklik doğranmış soğan eklenir ve kavrulur. İsteğe bağlı olarak salçalı veya salçalı yapılabilir. Üzerine sıcak su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Daha sonra aynı tencereye haşlanmış yeşil mercimek ve erişte katılır. Erişteler yumuşayana kadar pişirilir. Servise hazır olmadan tuzu ve nanesi katılarak servise hazır hale getirilir.

#### **5.3.1.12. Oğmaç Çorbası**

Un, su, tuz ile kuru bir hamur yapılır. Yapılan hamur sürekli elde yoğrularak ufak parçalar haline getirilir. Bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suya parçalar haline getirilmiş hamur eklenir ve sürekli karıştırılır ki hamurlar birbirine yapışmasın bu esnada tuz eklenir. Pişirilen hamur altı kısıldıktan sonra ılımaya bırakılır. Yoğurt bir kapta biraz suyla karıştırılarak kıvama getirilir ve üzerine ince doğranmış veya dövülmüş sarımsak eklenir. Hazırlanmış olan ayran ılınmış olan tencereye katılır servise hazır hale getirilir.

#### **5.3.1.13. Kavut Çorbası**

Tencereye tereyağı ve kavut unu konularak kavrulur. Yeterli miktarda su koyularak kaynatılır ve topaklanmaması için kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra tuzu eklenilerek servise hazır hale getirilir.

#### **5.3.1.14. Tuzlu Etli Gendime Çorbası (Gümüşhane Keşkeği)**

Kurutulmuş olan tuzlu et yıkanır. Tuzu çıkması için suda bekletilir ve tencereye alınır. Akşamdan suya konulmuş gendime ve fasulye suyu süzülerek etlerin üzerine konulur ve tencereye su ilave edilerek bırakılır ve kaynama sırasında dibine tutmaması için karıştırılır.

Yaklaşık 2 saat pişirilir diğer çorbalara göre daha katı kıvama geldiğinde üzerine tereyağı eritilerek servise hazır hale getirilir.

#### 5.3.1.15. Fırır Çorbası

Bir kâse kırık bulgur, yerel ağızla fırır olarak adlandırılır, bir tencereye konulur ve üzerini iki parmakdan çok geçmeyecek şekilde su eklenir. Kaynamaya başlayan tencereye küçük tavada eritilmiş olan tereyağı ve kavrulmuş soğan eklenir. Eklendikten sonra tuz ve nane eklenerek servise hazır hale getirilir.

#### 5.3.2. Hamur İşi Yemekler

##### 5.3.2.1. Kete

1 litre süt (ılık), 1 paket maya, 1 tatlı kaşığı şeker, 3 yumurta, 2 çay kaşığı tuz, yarım su bardağı ılık su, 1 su bardağı sıvı yağ bir kapta birleştirilerek yoğrulur. Hamur dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenmeye bırakılan hamur kabarıp bu kabarıklığa yerel ağızda “hamur geldi” olarak isimlendirilir. Hamur portakal büyüklüğünde parçalara ayrılarak daha sonra ince bir şekilde açılır. Açılan hamurun içine eritilmiş sıvı yağ sürülür ve şekil verilir. Tüm hamur parçaları aynı işlemi görür. Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülerek ısıtılmış olan fırına verilir ve kızarılmaya bırakılır. Kızaran ve pişen keteler yanmadan fırından çıkarılarak servis edilir.



Fotoğraf 5.2. Kara Sacda Yapılmış Tereyağlı Keteler.

#### 5.3.2.2. Siron

Gümüşhane şehrine özgü olan siron yemeği 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.10.2017 tarihinde coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Önceden hazırlanmış sironlar bir tepsiye dizilir. Kimi tarife göre ılık su gezdirilerek sironlar yumuşatılır. Başka ıslatma yöntemi ise süzme sıcak suyla ezilerek ayran kıvamına getirilir. Tepside dizilmiş olan sironların üzerinde gezdirilir. Güzelce ıslanan sironun üzerine bolca tereyağı eritilip dökülerek servise hazır hale getirilir.

Süzme mayalanmış yoğurttan yapılan yiyecektir.



Fotoğraf 5.3. Gümüşhane Usulü Süzmeden Yapılmış Tereyağlı Siron.

#### 5.3.2.3. Lemis (Gözleme)

1 kilogram un, 1 tatlı kaşığı tuz, bir miktar su derin bir kapta karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur portakal büyüklüğünde parçalar halinde bölünerek oklava yardımıyla açılıp yufka haline getirilir. Önceden lemisin içine koymak için

hazırlanmış olan iç malzemesi yufkaların arsına konularak örtülür. Ortaya çıkan şekil büyük “D” olarak söylenebilir. Lemiş içine konulan malzeme değişiklik gösterebilir. Ispanaklı, patatesli veya peynirli olabilir. Ispanaklı lemis yıkanıp haşlanmış olan ıspanağın tereyağında soğanla birlikte kavrulmasından yapılır. İçi doldurulan yufka örtülür ve pişmesi için odun ateşinde kızmış saça serilir ve pişirilir. Pişen lemislerin üzerine tekrar tereyağı sürülerek servis edilir.



Fotoğraf 5.4. Kara Sac Üzerinde Yapılan Lemis.

#### 5.3.2.4. Zırhta

2 su bardağı un, 2 yumurta, yarım paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz, yarım su bardağı süt, yarım su bardağı su bir kaba konularak karıştırılır. Karışan malzeme akışkan özellikte olmalıdır. Kızartmak için önceden kızdırılmış olan sıvı yağa birer yemek kaşığı atılarak birer birer kızartılır.

#### 5.3.2.5. Hingel

Hingel hamuru için 2 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 su bardağı su derinde bir kaptaki tüm malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir. Hingel için kullanılacak iç için 1kg patates soyularak çabuk haşlanması için bölünür. Patatesler

haşlanmaya bırakılır. İçi için tereyağı eritilir ve 4-5 adet soğan yemeklik doğrandıktan sonra eriyen tereyağında kavrulur. Haşlanmış olan patates ezildikten sonra soğanlara ilave edilir bu esnada tuzu ve baharatı eklendikten sonra karıştırılarak kavrulur. Hazırlanmış olan hamur dinlendikten sonra ufak parçalara bölünür bölünen parçalar oklava yardımıyla düzlenir. Düzlenen parçadan su bardağının ağız kısmıyla kesilerek eşit açılmış hamur daireleri elde edilir. Elde edilen hamurların içine hazırlanmış olan içten bolca konularak kenarları sıkıca kapatılır. İşlem gören tüm hamur önceden kaynatılmış tuzlu olan suya atılarak hamurların pişmesi beklenir. Pişen hamurlar süzgeçten geçirilerek bir servis kabına alınır ve üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek servis edilir (Ülker, Yılmaz, Kazancı, & Doğru, 2011).

#### **5.3.2.6. Lalanga**

2 su bardağı un bir kaba konularak ortası açılarak bir paket toz maya ve 1 çay kaşığı tuz eklenir. Ilık su eklenerek hamur yoğrulur. Hamur katı olmayıp akışkan sulu özellikte bırakılır. Odun ateşinde kızmış olan sacın üstüne birer yemek kaşığı sulu hamur dökülür ve arkalı önlü kızartılmaya bırakılır. Kızaran hamurlar bittikten sonra servis edilir.

#### **5.3.2.7. Gümüşhane Mantısı**

Kuşdili şeklinde kesilmiş olan hamurdan yapılan bir yemektir. 2 kâse Gümüşhane mantısı bir çay kaşığı tuzla tencerede kaynatılmış suya eklenir ve pişmesi beklenilir. Farklı bir tencerede tereyağı eritilip kıyma eklenir. Yağda kavrulan kıymaya yemeklik doğranmış 1-2 adet soğan eklenir ve iyice kavrulur, bu esnada kıymaya baharat ve tuz eklenir. Pişmiş olan mantılar süzdürülerek servis tabağına alınır. Kavrulmuş kıyma üzerine eklenir. Küçük bir kâsede yoğurt çırpılarak mantının üzerine güzelce gezdirilir. Son olarak da eritilmiş tereyağı eklenerek servis edilir.

#### **5.3.2.8. Kesme Makarna**

2 kâse kesme makarna ve bir miktar tuzla beraber tencerede kaynatılmış suya katılarak haşlanır. Haşlanan makarna süzülerek tencerede eritilmiş tereyağına ilave edilip karıştırılarak servise hazır hale getirilir.

### **5.3.2.9. Kaygana**

2 adet yumurta, 1 su bardağı un, 1 su bardağı süt, isteğe bağlı olarak bir tutam maydanoz ve yeşil soğan ince ince kıyılmış halde yarım paket kabartma tozu ve tuz derin bir kaptaki karıştırılarak çok sıvı olmayacak bir kıvam elde edilir. Bir tavaya az miktar da sıvı yağ dökülerek kızması beklenir. Kızan yağın üzerine bir kepçe karışımdan konularak ince kayganalar elde edebilmek için tava içine yayılır daha sonra bir yüzü kızardıktan sonra diğer yüzü çevrilir pişen kaygana üst üste bir servis tabağına dizilir. Tüm karışım aynı işlemi geçilerek servise hazır hale getirilir.

### **5.3.3. Sebze Yemekleri ve Etli Yemekler**

#### **5.3.3.1. Güveçte Etli Lahana Sarması**

Lahana sarması için karalahana veya top lahana kullanılarak yapılan bir yemektir. Öncelikle iç hazırlığı yapılır. İç hazırlanılırken kullanılan malzemeler 500 gr kıyma, 1 su bardağı pirinç, 1 adet yemeklik soğan, bir tutam maydanoz, bir yemek kaşığı salça, tuz, karabiber, pul biber, reyhan ve bir yemek kaşığı sıvı yağ derin bir kaptaki karıştırılarak hazır edilir. Lahana ise yaprak yaprak ayrılarak kaynamış olan geniş bir tencerede 5 dakika haşlanır. Haşlanmasının sebebi sarma işlemini kolay yapmak içindir. Haşlanan yaprakları soğutarak sarma işlemi yapılır. Daha sonra pişirilmesi için güvece tereyağı konularak eritilir ve salça eklenilerek sarılmış olan sarmalar, güvece konulur. Kaynatılmış bir miktar su eklenerek pişmesi beklenir. Lahana yaprakları yumuşayana kadar pişirilir sıcak olarak servis edilir. Farklı tarif olarak ise güvecin dibine yerleştirilen kaburga etlerinin üzerine sarmalar konularak pişmeye bırakılır.

#### **5.3.3.2. Fasulye Bulgurlusu**

Fasulye bulgurlusu taze veya yazdan kurutulmuş kırma fasulyeden yapılan en yaygın geleneksel yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Kurutulmuş fasulyeden yapılan bulgurlu yemeği için fasulyeler bir gece öncesinde suya konulur sabaha

kadar bekletilir. Suda bırakılan fasulyelerin suyu süzülerek bir kaba alınır. Bir tencere içerisinde tereyağı ve salça yakılır. Yakılan yağ ve salçaya bir adet yemeklik doğranmış soğan eklenir. Soğanlar diriliğini kaybettikten sonra süzölmüş olan fasulyeler ve bir çay bardağı yıkanmış bulgur eklenir. Kaynamış bir miktar su eklenir fakat eklenen su yemeğin çok sulu olmasına sebep olmayacak miktarda eklenmelidir. Üzerine tuz ve baharat eklenilerek pişmeye bırakılır ve sıcak olarak servis edilir.

Gümüşhane yöresinde bulgurlu yemeğine ek olarak kurutulmuş et katıldığı da bilinmektedir. Bu tarif et ile de yapılmaktadır. Lakin etin saklama koşulları günümüzde geleneksel koşullar dışında saklandığı için kurutulmuş etle yapılan bu tarif kullanılmamaktadır.



Fotoğraf 5.5. Kurutulmuş Taze Fasulyeden Yapılmış Fasulye Bulgurlusu.

#### **5.3.3.3. Patates Boranisi**

Yeteri kadar patates soyulup haşlanır, suyu süzöldükten sonra iyice ezilir püre kıvamına geldiğinde yöresel olan süzme, sıcak suyla birlikte ezilip patatese katılır. Bu karıştırma esnasında isteğe bağılı olarak sarımsak ilave edilir. Bir miktar tereyağı yakılıp boraninin üzerine dökölerek servis edilir.

#### **5.3.3.4. Patates Sarması**

Yapılış itibariyle lahana sarmasına benzeyen ama iç harcı kıyma yerine haşlanmış patatesi püre haline getirerek bir iç harçla yapılan bir yemektir. Yaprakları ayrılmış lahana, haşlanır. Haşlanmış patates püre haline getirilir. İç harcı yapmak için yıkanmış olan bulgur, pirinç karıştırma kabına konularak sırasıyla püre haline getirilmiş patates yemeklik doğranmış bir adet soğan, tuz ve baharatlar eklenerek iç harç hazırlanır. Hazırlanan iç harç haşlanmış yapraklara sarılarak bir tencereye dizilir. Bu işlemden sonra tereyağına salça yakılarak tencereye ilave edilir. Yeterince kaynar su eklenerek pişmeye bırakılır. Eski tariflerimizde kemikli et tencerenin dibine yerleştirilir sarmalar bunun üzerine dizilerek yapılan bir tarifi de vardır.

#### **5.3.3.5. Evelik Sarması**

Evelik otu doğada kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Bu bitkinin yaprakları toplanarak haşlanır. Haşlanan yapraklara önceden hazırlanmış olan iç harç konularak sarılır. İç harcımızı oluşturan malzemeler şunlardan oluşmaktadır: yıkanmış bulgur, yemeklik doğranmış soğan, tuz, yeteri kadar kıyma, reyhan ve diğer baharatlar bir kapta karıştırılarak iç harç elde edilir. Sarma işleminden sonra tencerde tereyağına yakılmış salçanın üzerine dizilir. Biraz su eklenerek pişmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak yanında yoğurt ile servis edilmektedir. Evelik sarması tercihen kıymasızda yapılmaktadır.

#### **5.1.3.3.6. Çırtma Fasulye Kavurması**

Taze fasulyenin ince kıyılarak kurutulmuş halinden yapılan bir yemektir. Kurutulmuş olan fasulye sıcak suda haşlanarak süzülür. Geniş bir tavada yağ ile soğan konularak kavrulur. Kavrulan soğana haşlanmış olan fasulyeler eklenir ve karıştırma işlemi yapılır. Bu işlem esnasında tuz ve baharatlar eklenir son olarak da yumurta kırılır pişmesinin ardından sıcak servis edilir.

#### **5.3.3.7. Denli Patates**

Yıkayıp soyulan patatesler küp şeklinde doğranır. Tencerde eritilen tereyağına bir adet soğan yemeklik doğranarak eklenir, pembeleşen soğanlara salça ilave edilerek karıştırılır, ardından patatesler ilave edilerek az miktarda sıcak su konur ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya bulgur eklenir kısık ateşte pişmeye

bırakılır. Tuz, reyhan ve diğer baharatlar eklenerek patatesler yumuşayana kadar pişirilir. Püf nokta olarak sulu bir yemek yerine daha lapa bir yemek türüdür.

#### **5.3.3.8. Pazı Boranisi**

Pazılar güzelce yakınarak temizlenip doğranır ve bir tencere haşlanır. Haşlanan pazılar süzülerek eritilmiş olan tereyağında önce soğan daha sonra pazılar eklenerek güzelce tuz ve baharat eşliğinde kavrulur. Kavrulma işleminden sonra servis tabağına alınan pazının üzerine çırpılmış olan yoğurt isteğe bağlı olarak sarımsakta ilave edilerek pazının üzerine dökülür. Tekrardan tereyağı eritilerek yoğurtlu pazının üzerine dökülüp servis edilir.

#### **5.3.3.9. Pazı Mıhlaması**

Pazılar güzelce yakınarak temizlenip doğranır ve bir tencere haşlanır. Haşlanan pazılar süzülerek eritilmiş olan tereyağında önce soğan daha sonra pazılar eklenerek güzelce tuz ve baharat eşliğinde kavrulur. Kavrulan pazının üzerine kırılmış olan yumurta eklenir. İsteğe bağlı olarak eklenen yumurta pazıyla karıştırılıp veya göz halinde pişirilerek servise hazır hale getirilir.



Fotoğraf 5.6. Yumurtalı Pazı Mıhlaması.

#### 5.3.3.10. Pestil Kavurması

Bir tavada tereyağı eritilir. Eritilen tereyağına yumurtalar kırılarak karıştırılır ve iyice pişirilir. Önceden küçük parçalara bölünmüş bir miktar pestil ilave edilir. Yumurta ve pestil iyice karıştırıldıktan sonra sıcak servis edilir.

#### 5.3.3.11. Etli Ayvalı Yahni

Bir tencereye konulan dana veya kuzu eti tereyağı eklenerek güzelce kavrulur. Kavrulan et suyunu salmaya başlar ve suyunu çekene kadar güzelce kavrulur. Kavrulan ete yemeklik doğranmış soğanlar eklenerek bir süre karıştırılarak kavrulur. Kavurma işleminin ardından bir miktar su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayan suya önceden kabukları soyulmuş olan doğranmış olan ayva, bir miktar tuz ve şeker ilave edilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayvalar yumuşayınca kadar pişirildikten sonra sıcak servis edilir (Karabulut, 2017).

#### 5.3.3.12. Kuru Fasulye

Bir gece önceden Gümüşhane beyaz fasulyesi suya konur. Tereyağı eritilir yemeklik soğan ve kuşbaşı doğranmış etler ilave edilerek yağla kavrulur. Kavrulan et ve soğana salça eklenir. Biraz daha kavrulduktan sonra bir gece önceden ıslatılmış fasulyeler süzülerek tencereye eklenir. Kısa bir süre kavrulma işlemi yapıldıktan sonra kaynamış su eklenerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tuz ve isteğe bağlı tatlı veya acı kırmızıbiber eklenerek pişmesi beklenir.

#### **5.3.3.13. Galiya**

Bir tencerede tereyağı ve yemeklik olarak doğranmış soğanlar yakılır ve ardından bir yemek kaşığı salça eklenir. Bunun üzerine yemeklik doğranmış lahanalar ilave edilerek, lahanaların suyunu salıp çekmesi beklenir. Bu sırada ara ara karıştırılarak kavrulur. Suyunu çeken lahanaların üzerine bir miktar yıkanmış bulgur ve az miktarda su eklenerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tuzu, reyhanı veya farklı baharatlar eklenerek pişmeye bırakılır.

#### **5.3.3.14. Patates Kavurması (Kartol Kavurması)**

Patatesler güzelce soyulup yıkadıktan sonra tuz ilave edilerek haşlanır. Haşlanmış patatesler isteğe bağlı olarak ezilir veya doğranır. Bir tavada tereyağı eritilerek yemeklik doğranmış soğanlar kavrulur. Kavrulmuş olan soğanların üzerine hazırlanmış olan patatesler eklenerek iyice karıştırılarak kavrulur. Bu işlem sırasında isteğe bağlı olarak reyhan tekrardan tuz veya çeşitli baharatlar eklenerek servis edilir.

#### **5.3.3.15. Fasulye Kavurması**

Bir kiloya yakın taze fasulye ayıklanarak yemeklik halde kırılır ve haşlanır. Bir tavada eritilmiş olan tereyağında yemeklik doğranmış soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanlarının üzerine haşlanmış olan fasulyeler süzülerek eklenir. İyice karıştırılıp kavrulduktan sonra tuz ve baharatlar ilave edilir. Kavrulan fasulyenin üzerine yumurta kırılarak yumurtaların pişmesinin ardından servis edilir.



Fotoğraf 5.7. Taze Fasulyeden Yapılmış Fasulye Kavurması

#### 5.3.3.16. Galdirik Kavurması

Galdirik bitkisi doğada yetişen sap kısmı mor rengi anımsatan yapraklı bir bitkidir. Genellikle mayıs ayında yetişen doğal bitkidir. Galdirik toplandıktan sonra güzelce yıkanıp ince ince doğranır. Doğranan galdirik bitkisi 10-15 dakika boyunca haşlanarak süzülür. Bir tavada eritilmiş olan tereyağına yemeklik olarak doğranmış soğan eklenerek kavrulur. Kavrulmuş olan soğanın üzerine galdirikler eklenerek güzelce kavrulur kavrulma esnasında tuz ve baharatlar eklenerek kavurma işlemi devam eder. Galdiriğin üzerine yumurta kırılarak pişmesinin ardından servis edilir. İsteğe bağlı olarak taze maydanozla birlikte de servis edilebilir.

#### 5.3.3.17. Turşu Kavurması

Kışlık veya sonradan yemeklik için kurulan lahana turşusundan bir miktar alınarak suda bekletilerek fazla tuzunun çıkması için beklenir ve ardından süzülür. Bir tavada eritilmiş tereyağına yemeklik doğranmış soğan ilave edilerek güzelce bir miktar salça ile kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine lahanalar ilave edilerek kavrulur. Kavrulma sırasında reyhan eklenir isteğe bağlı olarak tuz veya farklı baharatlar ilave edilebilir. Turşu kavurmasının bir başka tarifinde ise ek olarak haşlanmış patatesten eklenerek yapılmaktadır.

#### **5.3.3.18. Gendime Pilavı**

Bir kâse aşurelik buğday ve bir kâse beyaz fasulye (kuru fasulye) bir gece önceden suya konularak bekletilir. Bekletilen malzeme süzülerek bir tencerede su eklenerek pişirilir. Başka bir tencerede tereyağında etler kavrulur bir miktar su eklenerek suyunu çekmesi beklenir. Suyu çeken etlerin üzerine pişmiş plan gendime ve fasulyeler eklenir üzerini geçecek miktar da su ve bir miktar tuz eklenerek pişmeye bırakılır. Pilav piştikten sonra bir miktar dinlendirildikten yanında yoğurt veya ayranla sonra servis edilir.

#### **5.3.3.19. Herse**

Bir gece önceden suya konulan gendime süzülerek güzelce haşlanır. Farklı bir tencerede tavuk eti, kuzu eti, koyun eti veya dana etinden tercih edilen haşlanır. Haşlanan et ve gendime aynı tencereye konularak güzelce hem tuz konularak pişirilir. Hem de pişirilme sırasında ezilerek lapa hale getirilir. Lapa haline gelen herse servis edilirken üzerine eritilmiş tereyağı ilave edilerek servis edilir.

#### **5.3.3.20. Kabak Boranisi**

Soyulan taze kabak doğranarak tuz ilave edilerek haşlanır. Haşlanan kabak ezici yardımıyla ezilir, lapa hale getirilir. Yoğurt, tuz ve ezilmiş sarımsak karıştırılarak. Hazırlana kabağının üzerine eklenir. Eritilmiş olan tereyağı üzerine dökülerek servis edilir.

#### **5.3.3.21. Tırçıl Kavurması**

Mevsiminde toplanmış olan gelincik otu güzelce yıkandıktan sonra doğranarak haşlanır, haşlandıktan sonra süzülür. Bir tavada eritilen tereyağında yemeklik doğranmış olan soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine haşlanmış gelincik otu eklenerek iyice karıştırılarak kavrulur. Bu esnada tuz ve isteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar eklenir servise hazır hale getirilir yoğurt ile serviste edilir.

#### **5.3.3.22. Kiriş Kavurması**

Kiriş, yabani pırasa veya çiriş otu olarak da bilinen mevsiminde toplanmış olan kırış yıkanıp temizlendikten sonra haşlanır ve ardından süzülür. Bir tencerede eritilmiş olan tereyağında yemeklik soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine haşlanmış kırış eklenir ve güzelce kavrulur. Bu esnada tuzu ve baharatı eklenir isteğe bağlı olarak çok az mısır unu veya yumurta eklenerek kavrulur. Piştikten sonra sıcak olarak servis edilir. İsteğe bağlı mısır ekmeği ve yoğurtla servis edilir.

#### **5.3.3.23. Çaşur (Çaşır) Kavurması**

Mevsiminde özellikle mayıs ayının başlarında taze iken toplanan çâşur otu yıkanıp haşlanarak süzülür. Bir tavada eritilmiş olan tereyağında yemeklik doğranmış soğan kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine süzülen çâşur ilave edilerek güzelce karıştırılarak kavrulur. Kavrulduktan sonra sıcak servis edilir.

#### **5.3.3.24. Kuzukulağı Kavurması**

Taze toplanan kuzukulakları yıkanıp haşlandıktan sonra süzülür. Bir tavada eritilmiş olan tereyağında yemeklik soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine süzülen kuzukulağı ilave edilir ve iyice karıştırılarak kavrulur. Bu işlem sırasında tuzu ve isteğe bağlı acı veya tatlı olan kırmızıbiber eklenerek servis edilir.

#### **5.3.3.25. Cıbış Dolması**

Bir kaba konulan ince bulgur sıcak suyla ıslatılarak şişmesi için ağzı kapalı kapta bekletilir. Şişen bulgurun içerisine un tuz ve karabiber eklenerek iyice karıştırılır. Bu harcı küçük yuvarlak toplar haline getirilerek kaynamış olan tuzlu suda haşlanır. Haşlanan topları bir servis tabağına alınır. Önceden hazırlanmış olan yoğurt haşlanmış olan topların üzerine dökülür. Eritilmiş olan tereyağı üzerine gezdirilerek servis edilir. İsteğe bağlı olarak yoğurt sarımsaklı olabilir.

#### **5.3.3.26. Turşu Yahnisi**

Kurulmuş olan lahana turşusundan yapılan bir yemektir. Yeteri kadar lahana turşusu alınarak su ile yıkanıp fazla tuzundan arındırılır. Bir tencerede tereyağı eritilerek yemeklik doğranmış soğan bir kaşık salça ile kavrulur. İki adet patates soyularak küp halinde doğranır doğranan patatesler ve turşular eklenerek kavrulur.

Tencereye bir miktar sıcak su eklenerek yemeği kaynamaya bırakılır. Kaynayan yemeğe tuz ve çeşitli baharatlar eklenerek pişmeye bırakılır. Pişen yemek dinlendikten sonra servis edilir.



Fotoğraf 5.8. Turşu Yahnisi.

#### **5.3.4. Kuymaklar ve Haşıllar**

##### **5.3.4.1. Toğala Kuymağı (Kusturma)**

Sütün kaymağı tavaya konur üzerine yaklaşık iki su bardağı kadar su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan tencereye iki kaşık un ve bir kaşıkta mısır unu ekleyerek karıştırılır. Sürekli olarak karıştırılması gerekir. Bu işlem devam ederken kaymağın yağı ortaya çıkar ve yerel ağızda buna kuymak kustu denir, Ayrıca yemeğin adına da kusturma da denilmektedir.



Fotoğraf 5.9. Gümüşhane Yerel Ağzıyla Kusturma Yapılış Anı.

#### 5.3.4.2. Peşküdan Kuymağı

Bir miktar süzme, ılık suyla birlikte ezilerek karıştırılır katı hali giderilir. Sıvı kıvamına getirildiğinde iki yemek kaşığı un eklenerek karıştırılır ki topaklaşma olmasın. Daha sonra bir tavada pişirmeye başlanır ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Pişen kuymağa eritilmiş tereyağı dökülerek sıcak servis edilir (Soysal & Aktaş, 2023).

#### 5.3.4.3 Un Haşılı

Geniş bir tavaya un eklenerek rengi değişene kadar kavrulur. Kavrulan una tuz ardından yavaş yavaş su eklenerek topaklaşmadan muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır. Kıvama gelen haşıl servis tabağına alınır. Alınan haşılın üzerine bolca eritilmiş tereyağı ilave edilerek sıcak servis edilir.

#### 5.3.4.4 Haşıl (Fıt Fıt Haşıl)

Bir miktar           gendime tencereye konularak üzerine su eklenerek lapa haline gelene kadar pişirilir. Pişirilen haşıl servis tabağına alınarak ortası açılır. Ortası açılan ha ıla ılık süt dökülür. Eritilmiş olan tereyağı ha ılın üzerine gezdirilir ve servise hazır hale getirilir.

### **5.3.5. Tatlılar**

#### **5.3.5.1. Yufka Tatlısı (Kanzlı Börek)**

Kurutulmuş yufkadan yapılan bit tatlıdır. Yufkalar birer birer ıslanarak bir tepsiye üst üste dizilmeden önce tavada eritilmiş tereyağında güzelce kızartılır. Kızartılan yufkalar bir servis tabağına her     yufkada bir arasına ceviz içi konularak üç kat olana kadar aynı işlem devam edilir. Bu işlemden sonra hazırlanan   rbet ılık olarak yufkaların üzerine d  k  l  rek servis edilir.   ste e bağlı olarak yufkaların arasına ceviz yerine fındıkta konulabilir.

#### **5.3.5.2. Fırın Erişte Tatlısı**

Önceden hazırlanmış olan erişteler servis tabağına konularak fırına verilir ve hafifçe kızartılır.   rbeti için tereyağı eritilir üzerine bir miktar su ardında   ker dökülür kaynaması beklenir. Kaynayan ya lı   rbet eriştelerin üzerine ilave edilir ve eriştenin üzeri kapatılarak yumuşamaya bırakılır. Yumuşayan erişte servis yapılmaya hazır hale gelir.   zerine bol ceviz eklenerek servis edilir.

#### **5.3.5.3. S  tla **

Bir litre süt tencereye konularak kaynatılır. Önceden yıkanmış olan bir çay bardağı pirinç kaynamış s  te eklenerek pişirilir. Katıla maya başlayan s  tlaca iki çay bardağı   ker ve bir çay ka ı ından az tuz eklenir. Pişen sütlaç servis tabaklarına alınarak isteğe bağlı fırınlanarak üzeri kızartılır. Kızartılan s  tlacın üzerine fındık eklenerek soğuk servis edilir.



Fotoğraf 5.10. Fırınlanmış Sütlaç.

#### 5.3.5.4. Dilberdudağı

Dilberdudağı tatlısının öncelikle hamuru için bir bardak süt, üç yumurta, bir çay kaşığı tuz, bir şeker kaşığı sirke, bir çay kaşığı kabartma tozu ve bir miktar un derince bir kabın içinde karıştırılarak kıvam elde edilir. Elde edilen hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur eşit parçalara bölünerek baklavalık yufka gibi ince ince açılır. Açılan yufkaların arasına nişasta serpilir. Açılan yufkalar dokuz kat olacak şekilde ayarlandıktan sonra bir çay bardağı yardımıyla yuvarlak daireler kesilir. Kesilen dairelerin içine fındık konularak katlanır. Katlanan yufkalar dudak görünümü aldığı için ismi buradan gelir. Katlanan dilberdudakları bir tepsiye alınıp üzerlerine eritilmiş tereyağı döküldükten sonra fırına verilerek kızartılır. Bu sırada şerbeti hazırlanır ve ılımaya bırakılır. Fırından çıkarılan dilberdudağının üzerine ılık şerbet dökülerek servise hazır hale getirilir (Soysal & Aktaş, 2023).

#### 5.3.5.5. Kaysefe

Kurutulmuş kaysılar güzelce yıkanır ve yumuşaması için bekletilir. Yumuşayan kaysılar ardından bir tencereye alınarak kısık ateşte bir miktar su

eklenerek haşlanır. Haşlanan kayısıların üzerine şeker ilave edilerek suyu tamamen bitmeden şurubuyla servis tabağına alınır. Eritilen tereyağı kayısıların üzerine dökülür ardından üzerine ceviz içi üzerine ilave edilerek servis edilir.

#### 5.3.5.6. Burma Tatlısı

İki adet yumurta, bir çay bardağı yoğurt, bir çay bardağı sıvı yağ, bir yemek kaşığı sirke, yarım çay kaşığı sirke, yarım çay kaşığı tuz, bir çay kaşığı kabartma tozu ve yeterli kadar un derin bir kaba alınarak iyice karıştırılır. Karıştırılan hamur örtülerek yarım saatten fazla dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen hamur küçük eşit parçalara ayrılarak nişasta yardımıyla ince ince açılır. Açılan yufkaların arasına ceviz içi yayılır. Yufkalar oklava yardımıyla önce rulo halinde sarılıp oklava çıkartılmadan büzülür. Büzülen yufkalar geniş tepsiye dizilir ardından eritilmiş tereyağı burmaların üzerine gezdirilir ve ardından fırına verilerek kızarana kadar pişirilir. Önceden hazırlanmış olan şerbet ılık olarak fırından çıkartılmış sıcak burmanın üzerine dökülür. Birkaç saat dinlendirilerek servise hazır hale getirilir.



Fotoğraf 5.11. Burma Tatlısı.

#### 5.3.5.7. Fışkıl Tatlısı

Bir yumurta, iki su bardağı ılık su, bir paket kuru maya, üç su bardağı un ve bir tutam tuz bütün malzemeler geniş bir kaba konularak güzelce yoğrulur. Dinlenen hamurdan küçük parçalar alınarak önceden kızdırılmış sıvı yağa atılır. Kızaran hamurlar alınarak önceden hazırlanmış soğuk şerbete atılır. Şerbetini çeken fişkil tatlıları servise hazır hale getirilir.

#### **5.3.5.8. Paparna**

Gümüşhane lavaşı küçük halde el ile parçalanır tavaya konur. Parçalanmış lavaşın üzerine eritilmiş olan tereyağıyla birlikte süt ve şeker ilave edilir. Ocakta lavaş yumuşayınca ve suyu çekinceye kadar pişirilir. Ardından servis edilirken üzerine ceviz dökülerek servis edilir.

#### **5.3.5.9. Un Helvası**

Tuzsuz tereyağı eritilir ve ardından bir su bardağı un eklenerek tereyağıyla iyice kavrulur. Kavrulma sırasında unun rengi dönmeye ve kokusu çıkmaya başlar. Bu işlem sırasında bir su bardağı şeker ilave edilir. Üzerine sulanmayacak kadar su konularak karıştırılmaya başlanır. Şekerin tamamen erimesinden emin olduğunda ocaktan alınarak servis tabağına konularak ısteğe bağlı olarak dilimlenip servis edilir.

#### **5.3.5.10. Herle (Pestil Herlesi)**

Taze dutlar toplanır ve güzelce yıkanır. Yıkanan dutlar geniş bir tencereye konularak üzeri su ile kaplanana dek su konularak pişmeye bırakılır. Kaynayan tenceden dutlar süzgeç yardımıyla süzülerek posası alınır. Geriye kalan suyuna “şıra” denir. Şıra tekrar bir tencereye alınır ve ardından un eklenerek karıştırılmaya başlanır. Muhallebi kıvamına geldiğinde servis tabaklarına alınarak fındık veya ceviz içi eklenir ve ikram edilir.

#### **5.3.5.11. Pestil**

Pestil, 555 sayılı KHK’ye göre 27.12.2004 tarihinde coğrafi işaretli ürünü olarak tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Pestil, Gümüşhane ilinin önemli bir gastronomik değeri olduğu gibi il için de önemli bir gelir kapısı olarak şehre ve yaşayan insanlara ekonomik bir gelir kapısı sunmaktadır. Gümüşhane

Uluslararası Kuşburnu-Pestil-Kültür ve Turizm Festivali yıllardır düzenli olarak yapılmaktadır.

Pestil ana malzemesi dutun kaynatılmasından sonra meydana gelen şıraya un ekleyerek herleye dönüştürülür. Ardından içine ceviz içi eklenerek temiz geniş çarşafların üzerine bir kaşık yardımıyla ince serilir. Serilen pestil bir gün boyunca kurutulması için bekletilir. Kuruyan pestil çarşaftan kolayca ayrılması için arkasından suyla nemlendirerek kolayca ayrılmasına yardımcı olur. Ayrılan pestil kurduğundan emin olunarak katlanır ve uzun süre boyunca saklanarak tüketilebilir hale gelir. Sene boyunca tüketilen iyi bir atıştırmalığa örnek bir üründür.



Fotoğraf 5.12. Coğrafi İşaretli Pestil, Köme, Muska ve Çeşitleri.

#### 5.3.5.12. Köme

Köme, 555 sayılı KHK'ye göre 27.12.2004 kapsamında coğrafi işaretli ürünü olarak tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

İpe dizilen ceviz içleri pestil herlesine batırılır köme için uygun kalınlığa gelene kadar batırma işlemi birkaç kez tekrarlanır. İstenilen kalınlığa gelen kömeler kurutulmak için asılır ve bir günden fazla kurutulur. Kuruyan kömeler ikramlık olarak kesilerek servis edilir.

#### **5.3.5.13. Siron Baklavası**

Siron hamurunun incecik açılmasıyla elde edilen bir tatlıdır. Nişasta yardımıyla ince açılan üç yufkanın içine ceviz içi eklenir ve rulo haline getirilerek 3-5 santim arasında siron gibi kesilir. Kesilen sironlar geniş geniş bir tepsiye dizilir. Dizilen sironların üzerine eritilmiş olan tereyağı eklenerek güzelce kızartılır. Kızartılmış olan soğuk sironun üzerine hazırlanmış olan şerbet sıcak bir şekilde ilave edilir. Şerbetini çeken siron servise hazır hale getirilir.

#### **5.3.5.14. Tel Helvası**

Bir kiloya yakın şeker ve iki bardak su bir tencereye konularak kaynatılır. Kaynayan şekerin üzerine bir tatlı kaşığı limon suyu eklenir. Kaynayan şeker karamel görüntüsü alır kıvam kazanır. Kıvam hamur yoğunluğuna gelince simit şekli verilir. Önceden tereyağında kavrulmuş olan una bulanır ve üç-beş kişi tarafından simit çekilerek uzatılıp halkası genişletilir. Genişleyen halka ikiye katlanır ve tekrar tekrar bu işleme devam edilir. Helva tel tel ayrılır ve yemeye hazır hale getirilir (Ülker, Yılmaz, Kazancı, & Doğru, 2011).

#### **5.3.5.15. Hazırlap**

Bir tencereye su konulur ardından kaynaması beklenir. Başka bir derin kâsede soğuk su ve un karıştırılır. İyice karışan un ve su kaynamış olan suya ilave edilir. Karıştırma işlemi bırakılmamalıdır ki topaklanma yaşanmasın. Tuz ilave edilerek helva kıvamına gelene kadar pişirilir. Pişen hamur tencereden kaşık yardımıyla küçük lokmalar halinde servis tabağına alınır. Bir tencerede tereyağı eritilir üzerine şeker ve su ilave edilerek şerbet hazırlanır. Hazırlanan şerbet hazırlopların üzerine

dökülerek servis edilir. Özellikle merkeze bağılı Gümüşkaya (Godil) köyünde yapılmaktadır. Yaşlıların kolay yiyebileceği bir yemek olarak yapılmaktadır.

### 5.3.6. Ekmekler

#### 5.3.6.1. Gümüşhane Ekmeği

Gümüşhane Ekmeği 6769 Sınai Mülkiyet Kanun kapsamında 27.10.2017 tarihinde coğrafi işaretli ürünü olarak tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Ekmeklik buğday unu, yaş ekmek mayası, su, tuz ve ekşi maya derin ekmek teknelerinde güzelce yoğrulur. Yoğrulan hamur dinlenmeye bırakılır ve iyice kabarması beklenir. Dinlenen hamurdan parçalar kesilerek su yardımıyla yuvarlak şekil verilir. Daha önceden hazırlanmış olan taş fırına verilerek pişirilir.



Fotoğraf 5.13. Geleneksel Taş Fırında Yapılmış Köy Ekmeği.

#### 5.3.6.2. Fırın Kuru (Peksimet)

Piştirilen Gümüşhane ekmeği bir gün kadar dinlenir ve ardından bıçak yardımıyla irili ufaklı parçalara ayrılır. Ayrılan parçalar tekrardan sıcak taş fırınına konularak kuruması beklenir. Uzun ve soğuk kışlarda taze ekmek yapacak buğday ununun bulunmadığı zamanlarda ekmek ihtiyacını karşılamak için ekmekle bu yöntemle uzun süre muhafaza edilebilmektedir.



Fotoğraf 5.14. Geleneksel Taş Fırında Köy Ekmeğinin Kurutulma Anı.

#### 5.3.6.3. Golot (Yayla Golodu)

Un, kaymak, yumurta, süt ve tuz derin bir kâsede karıştırılarak hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan küçük parçalar alınarak yuvarlak halde hazırlanır. Hazırlanan hamurlar fırında pişirilir. Pişen golot sıcak ve soğuk tüketilir.

#### 5.3.6.4. Kürtün Araköy Ekmeği

Geleneksel kimliğini koruyan bir ekmektir. Gümüşhane ekmeğinin ve özellikle Araköy ekmeğinin bilinirliği, pestil ve köme kadar fazla olmasa da yapılanabilecek yatırımlarla ekonomik değer kazandırılabilir bu durum yeni bir iş kolu yaratabileceği gibi istihdam alanları oluşturabilir. Bu nedenle ilin ekonomisindeki rolü artıyor.

En bilinen özelliği ise normal ekmek gibi olmayıp tanesinin ağırlığı en az beş kilo gelmesidir ve uzun süre tazeliğini koruyan yapısıyla dikkat çeker. Ekşi hamur, buğday unu, su ve tuz hamur teknesinde iyice yoğrulur ve uzun bir süre dinlenmeye bırakılır bu süre yaklaşık on saati bulabilir. Dinlenen hamurdan kiloluk büyük parçalar kesilir ve su yardımıyla yuvarlak görünüm verilerek taş fırında pişirilir (Karabulut, 2017).



Fotoğraf 5.15. Meşhur Ekşi Mayalı Araköy Ekmeği.

#### 5.3.6.5. Gümüşhane Lavaşı

Un, su, tuz ve yaş maya ekmek teknesine konularak güzelce yoğrulur. Çok katı veya çok akışkan olmayan bir kıvama gelince dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan parçalar alınarak 1-1,5 metre aralığında ince ve uzun halde fırına verilmek için hazırlanır. Fırında pişirilen lavaşlar taze tüketilebildiği gibi tekrardan sıcak fırında kurutularak daha sonraları da tüketilmek için hazırlanır.



## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gümüşhane şehrinin kültürel coğrafyası; barınma, giyinme ve beslenme gibi insanoğlunun temel ihtiyacı olan kültürel maddi ögeler üzerinden değerlendirilmiş, şehrin tarihsel geçmişi, fiziki ve beşerî özelliklerinin kültürel yapı üzerindeki etkileri üzerinde durulmuştur. Gümüşhane'nin sahip olduğu özel konumu nedeniyle Doğu Karadeniz ile Doğu Anadolu arasında geçiş özelliği göstermesi, jeomorfolojik yapı, iklim özellikleri ve doğal kaynaklar, kültürel üretim biçimlerini doğrudan etkilemektedir. Ortaya çıkan bu geçiş özelliği, özellikle geleneksel mimaride, giyim-kuşam tercihlerinde ve yemek kültüründe etnografik gözlemler dahilinde değerlendirilmiştir.

Araştırma sürecinde elde edilen bulgular, Gümüşhane'nin kültürel yapısının derin bir tarihsel arka plana sahip olduğunu ve geleneksel pratiklerde güçlü bir süreklilik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Anadolu'nun kültürel geçiş bölgelerinden birinde yer alan şehir, farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan çok katmanlı bir kültürel peyzaj sunmaktadır. Yerleşim dokusu, geleneksel konut mimarisi, el dokuması giysiler, zanaatkârlığa dayalı meslekler ve yöresel mutfak çeşitliliği; bu zenginliğin mekânsal ve işlevsel yansımaları arasında yer almaktadır.

Bununla birlikte, küreselleşme, kentleşme ve teknolojik dönüşüm süreçlerinin etkisiyle geleneksel kültürel ögeler, günümüzde çeşitli tehditlerle karşı karşıya kalmaktadır. Bazı unsurlar zamanla görünürlüğünü yitirmekte, bazıları ise biçimsel dönüşüme uğramaktadır. Özellikle genç kuşakların kültürel mirasa yönelik ilgisinin azalması ve modern yaşam tarzlarının gündelik yaşamdaki ağırlığının artması, geleneksel değerlerin kamusal ve bireysel alanda ikincil konuma düşmesine neden olmaktadır. Bu durum, kültürel belleğin zayıflamasına ve özgün yerel değerlerin zamanla unutulma riskine açık hale gelmesine yol açmaktadır.

Gümüşhane şehir merkezinde yapılan saha çalışmaları sırasında tespit edilen en dikkat çekici sorunlardan biri, geleneksel konakların günümüz betonarme yapılaşması arasında sıkışmış durumda olmasıdır. Bu durum, hem mimari kimliğin hem de tarihi dokunun sürekliliğini tehdit etmektedir. Özellikle konakların geçmişte sahip olduğu geniş bahçelerin zaman içerisinde imara açılması, yapıların yalnızca fiziksel olarak değil, aynı zamanda kültürel ve mekânsal bağlamda da kopmasına neden olmuştur. Geleneksel yapılar, çevresindeki modern betonarme binalarla ölçek,

malzeme ve doku açısından büyük bir tezat oluşturmakta, bu da kentsel peyzajda uyumsuzluk yaratmaktadır. Bahçelerin ortadan kalkmasıyla birlikte, konakların nefes alma alanları yok olmakta; bu da hem yapıların koruna birliğini azaltmakta hem de kültürel mirasın yaşayan bir unsuru olma özelliğini zayıflatmaktadır.

Bu sorunun çözümü için, öncelikle geleneksel konakların bulunduğu alanlar koruma amaçlı imar planları çerçevesinde değerlendirilerek, bu yapıların ve çevrelerinin sit alanı veya kentsel koruma alanı olarak ilan edilmesi gerekmektedir. Bahçelerin imara açılmasının önüne geçilerek, bu alanların geleneksel peyzajla uyumlu şekilde yeniden düzenlenmesi ve korunması sağlanmalıdır. Yeni yapılaşmaların geleneksel mimariye saygı gösterecek biçimde şekillendirilmesi için yerel yönetimler tarafından estetik ve mimari kontrol mekanizmaları kurulmalıdır. Ayrıca mülk sahiplerinin tarihi yapılarını korumaya teşvik edecek hibe, kredi ve vergi indirim gibi destek programları uygulanmalı; toplumda kültürel miras bilincini artıracak eğitim ve farkındalık projeleri hayata geçirilmelidir. Böylelikle hem geleneksel konut kültürünün korunması hem de yerel kimliğin gelecek kuşaklara aktarılması mümkün hale gelecektir.

### Öneriler

Kültürel Mirasın Korunması: Geleneksel mesken tipolojileri, giyim-kuşam örüntüleri ve yerel gastronomi pratikleri gibi kültürel unsurlar, bir toplumun tarihsel belleğini ve kimliğini yansıtan maddi ve manevi değerlerdir. Bu mirasın korunması, yalnızca nostaljik bir sahiplenmeden ibaret değil; aynı zamanda kültürel sürekliliğin ve yerel özgünlüğün sürdürülebilirliğini temin eden stratejik bir zorunluluktur.

Bu doğrultuda, başta yerel yönetimler olmak üzere ilgili kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşları, kültürel mirasın korunmasına yönelik çok aktörlü politikalar geliştirmeli ve uygulamaya koymalıdır. Geleneksel konutların belgelenmesi, korunarak yaşatılması ve işlevsel biçimde değerlendirilmesi; geleneksel kıyafetlerin arşivlenmesi ve teşhir edilmesi; yöresel yemek tariflerinin derlenerek dijital ortamlarda erişime açılması gibi somut uygulamalar bu sürecin temel adımları arasında yer almalıdır.

Envanterleme, arşivleme ve dijitalleştirme çalışmaları hem akademik bilgi üretimini destekleyecek hem de gelecek kuşakların kültürel mirasla bağ kurmasını

kolaylaştıracaktır. Bu süreçte yerel halkın katılımı teşvik edilmeli, mirasın yalnızca korunması değil, aynı zamanda yaşatılması hedeflenmelidir.

**Eğitim ve Farkındalık:** Kültürel mirasın sürdürülebilir biçimde gelecek kuşaklara aktarılabilmesi, yalnızca fiziksel unsurların korunmasıyla değil; aynı zamanda bireylerin bu mirasa ilişkin farkındalık düzeyinin artırılmasıyla mümkündür. Bu bağlamda, eğitim süreçleri kültürel aktarımın en etkili araçlarından biri olarak değerlendirilmelidir.

Yerel kültür unsurlarının (geleneksel yaşam biçimleri, sözlü anlatılar, yöresel üretim teknikleri ve değer sistemleri) formal ve non-formal eğitim müfredatlarına entegre edilmesi, kültürel bilinç ve aidiyet duygusunun gelişmesine katkı sağlayacaktır. Özellikle ilkokuldan yükseköğretime kadar olan eğitim kademelerinde, yerel kültüre ilişkin ders içeriklerine yer verilmesi; kültürel coğrafya, halkbilim, yerel tarih ve gastronomi gibi disiplinler arası modüller aracılığıyla öğrencilere aktarılması önem arz etmektedir.

Buna ek olarak, halk eğitim merkezlerinde, belediyelere bağlı kültür birimlerinde ve üniversitelerde düzenlenecek atölye çalışmaları, seminerler, sergiler ve belgesel gösterimleri gibi farkındalık artırıcı etkinlikler; toplumun farklı kesimlerinde kültürel miras duyarlılığını güçlendirecek nitelikte olmalıdır.

**Turizm Odaklı Uygulamalar:** Gümüşhane'nin sahip olduğu kültürel miras değerlerinin tanıtımı ve işlevsel biçimde değerlendirilmesi açısından kültür temelli turizm uygulamaları önemli fırsatlar sunmaktadır. Özellikle somut ve somut olmayan kültürel unsurların (yöresel mutfak, el sanatları, mimari doku, geleneksel yaşam biçimleri vb.) turizm rotalarına entegre edilmesi, hem yerel kimliğin görünür kılınmasına hem de bölgesel kalkınmanın desteklenmesine katkı sağlayacaktır.

Bu bağlamda; yöresel yemek festivalleri, el sanatları fuarları, kültürel bellek merkezleri ve geleneksel ev müzeleri gibi faaliyetler, kültür turizmi kapsamında çeşitlendirilmeli ve sistematik biçimde organize edilmelidir. Bu tür etkinlikler yalnızca turistik çekim unsurları olarak değil, aynı zamanda yerel halkın kültürel mirasla bağını canlı tutan sosyal pratikler olarak da değerlendirilmelidir. Nitekim bu yaklaşım, ekonomik getirinin yanı sıra kültürel sürdürülebilirliğe de doğrudan katkı sağlamaktadır.

Akademik Çalışmaların Artırılması: Gümüşhane'nin kültürel mirasının sistematik biçimde belgelenmesi, analiz edilmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması sürecinde akademik çalışmaların rolü kritik öneme sahiptir. Özellikle kültürel coğrafya, yerel tarih, halkbilimi, mimarlık, gastronomi ve sosyoloji gibi disiplinlerde yürütülecek saha temelli araştırmalar, kentin çok katmanlı kültürel yapısının derinlemesine anlaşılmasını mümkün kılacaktır.

Bu doğrultuda, üniversitelerin ilgili bölümleri başta olmak üzere akademik kurumlar nezdinde yerel odaklı tez çalışmalarının, makale üretimlerinin ve arşiv-tabanlı incelemelerin desteklenmesi gerekmektedir. Disiplinler arası iş birliklerine dayalı projeler aracılığıyla; yerleşim tarihi, geleneksel mimari örüntüler, el sanatları, sözlü kültür ürünleri ve yöresel mutfak pratikleri gibi unsurlar bütüncül bir yaklaşımla ele alınmalıdır.

Ayrıca bu çalışmaların dijitalleştirilerek kamuya açık platformlarda yayımlanması; hem akademik görünürlüğün artırılmasına hem de toplumun farklı kesimlerinin kültürel farkındalık düzeyinin yükseltilmesine katkı sunacaktır.

Bu çalışma, Gümüşhane'nin sahip olduğu kültürel zenginliklerin bilimsel temelde belgelenmesini ve bu değerlerin korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sunmayı hedeflemiştir. Araştırma kapsamında, şehrin kültürel peyzajını oluşturan geleneksel mimari, yerel mutfak, el sanatları ve sözlü kültür unsurları kültürel coğrafya perspektifiyle ele alınmıştır. Bu doğrultuda elde edilen bulgular, kentin kültürel mirasının çok boyutlu ve süreklilik arz eden bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Bununla birlikte, mevcut çalışma niteliksel analizlerle sınırlı kalmış; kapsamlı saha çalışmaları, nicel veri analizi ve karşılaştırmalı bölgesel incelemeler gibi yöntemlerin kullanıldığı ileri düzey araştırmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu bağlamda, ilerleyen süreçte disiplinler arası yöntemlerin kullanıldığı, yerel halkın katılımına dayalı ve uzun dönemli saha araştırmalarının gerçekleştirilmesi, hem akademik bilgi birikimine hem de kültürel sürdürülebilirlik politikalarına katkı sağlayacaktır.

## KAYNAKÇA

- Akyol, P. K. (2010). Küreselleşen Moda Bağlamında Blucin Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Milli Folklor Dergisi*, 11(86), s. 186-196.
- Alver, K. (2010). Emile Durkheim ve Kültür Sosyolojisi. *Sosyoloji Dergisi*, 3(21), s. 199-210.
- Aras, R., Budakçı, M., & Erbüyür, M. (2005). Kütahya Merkez ve Emet İlçesi Geleneksel Türk Evi Tavanları. *Politeknik Dergisi*, 8(1), s. 81-86.
- Arı, Y. (2005). Amerikan Kültürel Coğrafyasında Peyzaj Kavramı. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 10(13), s. 311-339.
- Arı, Y. (2017). Çevresel Determinizmden Politik Ekolojiye: Son 100 Yılda Dünya’da ve Türkiye’de İnsan-Çevre Coğrafyasındaki Yaklaşımlar. *Doğu Coğrafya Dergisi*, s. 1-34.
- Arı, Y. (2018). *20. Yüzyılda Amerikan Coğrafyasının Gelişimi*. Konya: Çizgi Kitapevi.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Arslantaş, Y., & Yılmaz, C. A. (2017). Diadochs Era in The Shadow of Hellenism. *Firat University Journal of Social Sciences*, 27(2), s. 361-374.
- Atatürk, M. K. (2006). *Nutuk (Orijinal Baskı: 1927)*. Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.
- Atayeter, Y., Yayla, O., & Tozkoparan, U. (2019). Gümüşhane Tekke (Çorçol) Şelalesi ve Turizm Potansiyeli. 24(42), s. 103-122.
- Bal, H. (2008). *Kent Sosyolojisi*. Isparta : Fakülte Kitabevi Yayınları.
- Banarlı, N. S. (1986). *Türkçenin Sırları*. İstanbul: Kubbealtı Yayın.
- Bayazıt, N. (2014). Safranbolu Evlerinin Plan Tipolojisi ve Kullanıcı İhtiyaçları Hiyerarşisi. *Tasarım + Kuram Dergisi*, 10(17), s. 1-15.
- Baykara, T. (2001). *Türk Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Bekaroğlu, E., & Özdemir, A. R. (2014). *Bir Disiplinin İç Dünyası - Modern Türk Coğrafyası Üzerine Söyleşiler*. İstanbul: İdil Yayıncılık.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 11(87), s. 159-169.
- Boz, G., Ulutaş, M., Fidan, Ö., & Yalçın, S. (2016). *2016 Gümüşhane Kültür Envanteri*. Gümüşhane: Gümüşhane Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Britannica. (2024, 7 14). *Carl Ortwin Sauer*. Britannica: <https://www.britannica.com/biography/Carl-O-Sauer> adresinden alındı

- Cosgrave, D., & Jackson, P. (1987, Haziran). New Directions in Cultural Geography. *The Royal Geographical Society (with the Institute of British Geographers, 19(2)*, s. 95-101.
- Çakar, S., & Erol, G. (2022). Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Menüleri Üzerine Bir Değerlendirme: İstanbulÖrneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(1)*, s. 671-691.
- Çiğdem, S. (2012). *Eski Çağ'dan Orta Çağ'a Gümüşhane* . G.
- Çiğdem, S. (2012). *Eski Çağ'dan OrtaÇağ'a Gümüşhane*. Gümüşhane: T.C Gümüşhane Valiliği Yayınları-13.
- Çiğdem, S., & Emir, O. (2020). Gümüşhane İli'nin Prehistoriyası ve İlkçağı Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Gümüşhane Tarihi(İl Oluşunun 85. Yılında Gümüşhane Tarihi ve Ekonomisi Sempozyumu Tarih Bildirileri ) 25-26 Mayıs 2010* (s. 11-34). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Çöçen, E., Özcan, E. T., Atay, S., Pala, M., & Murathan, İ. (2015). Gümüşhane İli Merkez İlçe Köyleri Florasında Yoğun Olarak Bulunan Balı Bitki Türleri ve Meraların Çiçeklenme Periyotları. *Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 4(2)*, s. 126-133.
- Demir, E. (2012, 01 30). *Beijing'de Xinjiang Antik Kıyafet Sergisi*. 05 25, 2025 tarihinde China in Your Head: <https://chinainyourhead.wordpress.com/tag/xinjiang-antik-kiyafet-sergisi/> adresinden alındı
- Denker, B. T. (1977). *Yerleşme Coğrafyası - Kır Yerleşmeleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- Denktaş, M. (2005). Divriği'nin Kapı Tokmakları ve Kapı Halkaları. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(19)*, s. 113-139.
- DMİGM. (2025). *Gümüşhane Resmi İklim İstatistikleri*. 7 14, 2025 tarihinde Meteoroloji Genel Müdürlüğü: <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?k=H&m=GUMUSHANE> adresinden alındı
- Doğanay, H. (1997). *Türkiye Beşeri Coğrafyası*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Doğanay, S. (2001). Gümüşhane Şehir Coğrafyası. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Doğaner, S. (2013). *Türkiye Kültür Turizmi*. İstanbul: Doğu Kitabevi.
- Dursun, A., Erçin, A. İ., & vd. (1985). *Gümüşhane Yöresinin Jeolojisine ve Cevherleşmelerine Ait Jeoloji Raporu*. Trabzon: MTA.
- Eagleton, T. (2019). *Kültür*. Can Sanat Yayınları.
- Ercan, Y. (1990). Osmanlı İmparatorluğunda Gayrimüslimlerin Giyim, Mesken ve Davranış Hukuku. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma Ve Uygulama Merkezi Dergisi, 1(1)*, s. 117-125.
- Ergür, A., & Gökalp, E. (2011). *Kültür Sosyolojisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Web-Ofset Tesisleri.

- Erkenekli, M. (2013). Toplumsal Kültür Araştırmaları İçin Değer Merkezli Bütünleşik Bir Kültür Modeli Önerisi. *Savunma Bilimleri Dergisi*, 12(1), s. 147-172.
- Ertürk, N. (2011). Moda Kavramı, Moda Kuramları ve Güncel Moda Eğilimi Çalışmaları. *Art-e Sanat Dergisi*, 4(7), s. 1-32.
- Evecen, A., & Deniz, M. G. (2018). Paleolitik ve Neolitik Dönem Buluntularında Giyim Kültürü. *Turkish Studies Social Sciences*, 10(13), s. 303-333.
- Farina, A. (2000, Nisan). The Cultural Landscape as a Model for the Integration of Ecology and Economics. *BioScience*, 50(4), s. 313-320.
- Genç, A. (2022). Bizans İmparatorluğu Döneminde Trabzon ve Çevresinin İdari Yapısı (VI-XI. Yüzyıl). *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(1), s. 16-30.
- Göçer, A. (2012). Dil Kültür İlişkisi ve Etkileşimi Üzerine. *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi*, s. 50-57.
- Gögebakan, Y. (2019). Karakteristik Bir Değer Olan Geleneksel Türk Evi'nin Oluşumunu Belirleyen Unsurlar ve Bu Evlerin Genel Özellikleri. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 1(1), s. 41-55.
- Göksel, N. (2007). Gençlerde Giyim Modası ve Kimlik İlişkisi. *Yedi: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi*(1), s. 48-53.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), s. 24-30.
- Gümüşhane Belediyesi. (2022). *Nüfus*. 6 14, 2022 tarihinde Gümüşhane Belediyesi: <https://www.gumushane.bel.tr/gumushane-rehberi/nufus/> adresinden alındı
- Gümüşhane Çevre, Ş. v. (2022). *Gümüşhane İli 2021 Yılı Çevre Durum Raporu*. T.C. Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı.
- Gümüşhane İl Milli Eğitim Müdürlüğü. (2018, 11 05). *Eğitim*. 04 16, 2025 tarihinde Gümüşhane İl Milli Eğitim Müdürlüğü: <https://gumushane.meb.gov.tr/www/egitim/icerik/41> adresinden alındı
- Gümüşhane Valiliği. (2025). *Gümüşhane'nin Coğrafi Konumu*. 5 15, 2025 tarihinde Gümüşhane Valiliği Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü: <https://gumushane.csb.gov.tr/cografi-konum-i-2914> adresinden alındı
- Günay, R. (1989). *Geleneksel Safranbolu Evleri ve Oluşumu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Güngör, E. (2020). *Kültür Değişmesi ve Milliyetçilik*. İstanbul: Yer-Su Yayınevi.
- Güngör, M. (2013). Giyim Kültürü ve Giysiye Sahip Olma Arzuları: Giyim Madalyası. *Ekev Akademi Dergisi*(54), s. 205-211.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), s. 1204-1223.
- Güvenç, B. (2018). *İnsan ve Kültür*. Boyut Yayıncılık.

- Hatipoğlu, İ. K., & Hatipoğlu, Ş. C. (2020). Harşit Çayı Havzası'nda ICONA ve Alternatif Olarak Geliştirilen MICONA Modellerinin Karşılaştırılması. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 4(2).
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., & Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının Günümüz Yeme-İçme Alışkanlıklarındaki Yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), s. 269-288.
- İpek, N. (2019, Nisan). Osmanlı'dan Cumhuriyete Gümüşhane'de Göç. *History Studies*, 2(11), s. 681-700.
- İşler, E., & Aras, R. (2013). Kastamonu Merkez, Daday ve Safranbolu Geleneksel Türk Evi Tavanları. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11), s. 166-180.
- İzgi, U., & Aysel, B. B. (2003). *Kapılar - Hafif Bölmeler, Detaylar*. İstanbul: Yem Yayınevi.
- Kafesoğlu, İ. (2021). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Kara, A., & Sönmez, S. (2020). *Coğrafya'da Çevresel Determizm: Kökleri ve Etkileri*. İzmir: Duvar Yayınları.
- Karabulut, Ç. Y. (2017). *Gümüşhane Mutfağı ve Yöresel Tatlar*. Trabzon: HCR Ajans Hizmetleri.
- Karadeniz Kültür Envanteri. (2019). *Gümüşhane Halk Kültürü*. 05 11, 2019 tarihinde Karadeniz Kültür Envanteri. adresinden alındı
- Karadeniz Kültür Envanteri. (2022). *Gümüşhane Halk Kültürü - Giyim, Kuşam ve Süslenme*. 05 23, 2022 tarihinde Karadeniz Kültür Envanteri: <https://karadeniz.gov.tr/giyim-kusam-ve-suslenme-3> adresinden alındı
- Karpuz, H. (1991). Gümüşhane Evlerinin Mimari Özellikleri. *Geçmişte ve Günümüzde Gümüşhane Sempozyumu (13-17 Haziran 1990)* (s. 135-183). Ankara: Gümüşhane Valiliği.
- Kaya, İ. (2015). Kültürel Dönüş ve Yeni Kültürel Coğrafya. *Coğrafyacılar Derneği Uluslararası Kongresi Bildiriler Kitabı* (s. 629-633). Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Kayserili, A. (2010, Temmuz). Carl Ortwin Sauer ve Kültürel Coğrafya. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 15(24), s. 133-190.
- Kayserili, A. (2014). *Erzurum Şehri'nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınevi.
- Kayserili, A. (2016). A Study in Terms of Cultural Geography Traditional Talas Houses. *Journal of Geography Environment and Earth Science International*, 7(3), s. 1-12.
- Kayserili, A., & Altaş, N. T. (2010). Horasan İlçesi'ndeki Kır Meskenlerinin Kültürel Coğrafya Bakış Açısıyla İncelenmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 15(23), s. 81-102.
- Keleş, R. (2005). Kent ve Kültür Üzerine. *Mülkiye Dergisi*, 29(246), s. 9-18.
- Keskinoğlu, D. (2018). 19. Yüzyıl Avrupa Resim Sanatı Aracılığıyla Dönemin Kadın Giysileri ve Modası. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

- Kocaman, S., Kayserili, A., & Kaya, F. (2014). Kültürel Coğrafya Açısından Bir Araştırma: Tarihi Kağızman Evleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 19(32), s. 145-170.
- Koç, F., & Koca, E. (2009). Geleneksel Giysi Tarzlarının Değişimi ve Türk Modasının Oluşumunda İstanbul. *7. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi*, 6 - 10 Ekim 2009. Ankara.
- Kongar, E. (2017). *Kültür Üzerine*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Köktürk, M. (2015). *Kültürün Dünyası*. Ankara: Hece Yayınları.
- Köktürk, M. (2017). *Toplum ve Kültür*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Köse, A. (2005). Türkiye’de Geleneksel Kırsal Konut Planlarında Göçebe Türk Kültürü İzleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), s. 158-191.
- Köse, A. (2007). Balıkesir Çevresinde Geleneksel Kırsal Avlu Peyzajı ve Değişimi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 12(18), s. 7-38.
- Kuban, D. (1968). Anadolu-Türk Şehri Tarihi Gelişmesi, Sosyal ve Fiziki özellikleri üzerinde Bazı Gelişmeler. *Vakıflar Dergisi*(7), s. 53-73.
- Kuban, D. (1975). *Sanat Tarihimizin Sorunları*. İstanbul: Çağdaş Yayınları.
- Kumaş, N. (2020). Gümüşhane İline Ait Demografi, Ekonomi ve Eğitim İstatistiklerin Analizi (1925-1928). *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(15), s. 190-216.
- Livingstone, D. (2018). A Brief of Geography. *International Journal of Geography and Geography Education*(38), s. 311-317.
- Malinowski, B. (2014). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.
- Müdürlüğü, T. C. (1927). *Umumi Nüfus Tahriri*. Devlet İstatistik Enstitüsü Kütüphane ve Dokümantasyon Müdürlüğü.
- Nişanyan, S. (2015, 8 20). *Nüfus*. 6 14, 2022 tarihinde Nişanyan Sözlük: <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/n%C3%BCfus> adresinden alındı
- Oğuz, E. S. (2011). Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*(28), s. 123-139.
- Osmanoğlu, R. (2019). Giysi Tasarımı ve Üniseks Kavramı. Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiriler Kitabı (31 Ekim - 01 Kasım 1981)* (s. 15-18). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Ögel, B. (1988). *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Özben, M. (2019). *Kültür ve Toplum*. İstanbul: Bilge Yayıncılık.
- Özgen, N. (2010). Bilim Olarak Coğrafya ve Evrensel Paradigmaları. *Ege Coğrafya Dergisi*, 19(2), s. 1-25.

- Öztürk, Ö. (2017, 08 30). *Çapula ve Çarık (Geleneksel Karadeniz Ayakkabıları)*. 07 11, 2024 tarihinde Özhan Öztürk Makaleleri:  
<https://ozhanozturk.com/2017/08/30/capula-carik-geleneksel-karadeniz-ayakkabilari/>  
adresinden alındı
- Pamuk, B. (2016). Osmanlılar Zamanında Gümüşhane Hakkında Bazı Bilgiler(15-17. Yüzyıllar, Gümüşhane Tarihi). *İl Oluşunun 85. Yılında Gümüşhane Tarihi ve Ekonomisi Sempozyumu Tarih Bildirileri 25-26 Mayıs 2010* (s. 129-153). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Perruchoud, R., & Redpath, J. (2013). *Göç Terimleri Sözlüğü*. (B. Çelikli, Çev.) İstanbul: International Organization for Migration.
- Püsküllüoğlu, A. (2004). *Türkçedeki Yabancı Sözcükler Sözlüğü*. Arkadaş Yayınevi.
- Sağlam, F. (1991). Hızlı Hazır Yemek Sistemi(Fast-Food) Üzerinde Bir Çalışma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 20(2), s. 187-197.
- Samancı, Ö. (2021). Gastronomi ve Yemek Tarihi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 32(1), s. 106-109.
- San, S. Ö. (1990). *Gümüşhane Kültür Araştırmaları ve Yöre Ağızları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- San, S. Ö. (1990). *Gümüşhane Kültür Araştırmaları ve Yöre Ağızları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Saylan, K. (2014). *Gümüşhane - İdari, Sosyal ve Ekonomik Tarih (1850-1918)*. İstanbul: Rıhtım Dijital Matbaa.
- Sezgin, H. (2006). Yöresel Konut Mimarisi ve Türkiye'deki Örnekleri Hakkında. *Tasarım + Kuram Dergisi*, 3(4), s. 1-20.
- Solmaz, F. (2018). Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Songül, A. (2010). Prof. Dr. Erol Güngör'e Göre Kültür ve Din İlişkisi. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Soysal, S., & Aktaş, U. (2023). *Evvel Zaman İçinde Gümüşhane ve Kelkit (Yaşam, Kültür ve Mutfak)*. İstanbul: Doğan Yayınları Yayıncılık ve Yapımcılık Ticaret A.Ş.
- Sümbül, G. (2019). Yerel Kültürün Turist Rehberler Tarafından Aktarılması - Nero Turist Rehberleri Üzerine Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Sümbül, M. (2008). Adana-Osmaniye Bölgesi Giyim Kültüründe ve Halk Oyunları Ekiplerinin Giysi Tercihlerinde Kadın Başlıkları. *Halk Kültüründe Giyim-Kuşam ve Süslenme Uluslararası Sempozyumu (15-17 Aralık 2006)*, (s. 134). Eskişehir.
- Şahin, V. (2013). Gümüşhane'nin Eğitime Ait Verileri ve Bunlara Coğrafi Yapının Etkisi. *Marmara Coğrafya Dergisi*(25), s. 302-318.

- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*(18), s. 273-283.
- Tali, Ş. (2019). Kayseri Kâgir Evlerinde Taş ve Taşın Sembolik Anlamları. *Düşünen Şehir Dergisi*(3), s. 52-57.
- Tekir, H. S. (2020). Modernleşen Osmanlı Toplumunda Süs ve Moda Üzerine Bir İnceleme. *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*(69), s. 555-575.
- Tekkılıç, E. İ., & Alp, K. Ö. (2017). Türkiye'de Moda Fotoğrafının Tarihsel Gelişimi. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 21(2), s. 311-329.
- Tirmizî. (tarih yok). Libas 1.
- Togan, Z. V. (1981). *Umumi Türk Tarihine Giriş*. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- Topçu, T. (1999). *Gümüşhane-Torul-Kürtün-Kale Dolayında Uzaktan Algılama ve Coğrafi Bilgi Sistemi Çalışma Yöntemleriyle Cevherleşme Hedef Alanlarının Belirlenmesi*. MTA Raporu.
- Tozkoparan, U. (2013). Burdur İlindeki Öğrencilerin Gezi ve Seyahat Kültürüne Yönelik Düşünceleri, Yüksek Lisans Tezi, , Burdur,Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü İlköğretimAnabilim Dalı, Burdur.
- Tozkoparan, U. (2024). *Burdur İlinde Kültürel Turizmin Mekansal Örüntüsü*. İstanbul: Aktif Yayınevi.
- Tozkoparan, U., Atayer, Y., & Yayla, O. (2020). Altınpınar (Limni) Gölü (Torul/Gümüşhane) ve Yakın Çevresinin Rekreasyon Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Yöntem Uygulaması. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(44), s. 61-84.
- Tuna, A., & Erdoğan, E. (2013). Ekolojik Kültürel Turizm Aracı Eko Müzelerin Kültürel Peyzaj Açısından İrdelenmesi. *Ormancılık Dergisi*, 9(2), s. 23-37.
- Tuncer Kocaman. (2008). *Türkiye'de İç Göçler ve Göç Edenlerin Nitelikleri(1965-2000)*. Ankara: Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Sosyal Sekörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü.
- Tuztaş, U., & Aşkun, İ. Y. (2013). "Türk Evi" İdealleştirmesinde "Osmanlı Evi" ve "Anadolu Evi" Kavramlarının Ortaklıklarına İlişkin İşlevsel Açıklamalar. *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*(66), s. 273-296.
- Tümertekin, E., & Özgüç, N. (2014). *Beşeri Coğrafya - İnsan, Kültür, Mekan*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri. (2024). *Moda*. 10 10, 2024 tarihinde Türk Dil Kurumu Sözlükleri: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025, 07 22). 07 22, 2025 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/>: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38115> adresinden alındı
- Türk Yurdu. (2019). *Odalar*. 05 13, 2019 tarihinde Türk Yurdu. adresinden alındı
- Türkiye Kültür Portalı. (2019). *Gümüşhane Konakları*. 05 11, 2019 tarihinde Türkiye Kültür Portalı. adresinden alındı

- Türkiye Kültür Portalı. (2020, 10 12). *Gümüşhane Yöresel Kadın Kıyafetleri - Gümüşhane*. 05 23, 2022 tarihinde Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gumushane/kulturatlasi/kadin-giysisi> adresinden alındı
- Ulular, A. B. (2006). Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Unesco Türkiye Milli Komisyonu. (2025, 07 23). 7 23, 2025 tarihinde <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO-> adresinden alındı
- Üçüncüoğlu, A. G. (2002). *Tarihsel Süreç içinde Trabzon-Gümüşhane (Halklar, Sülaleler, Aşiretler, Oymaklar, Lakablar)*. Trabzon: Celepler Matbaacılık.
- Ülker, T., Yılmaz, N., Kazancı, Ş., & Doğru, E. (2011). *Gümüşhane Halk Kültürü* (Cilt 1). Gümüşhane: Gümüşhane Kültür Sanat Kulübü.
- Yaşar, Ş. Ş., Fidan, M. S., & Yaşar, M. (2016). Architectural Features of Historical Mansion in Gumushane. *Mugla Journal of Science and Teknology*, 2(2), s. 67-71.
- Yavuz, E. (2021). Resmi İstatistiklere Göre Gümüşhane’de Milli Eğitim Hareketleri (1923-1960). *Mavi Atlas*, 9(2), s. 148-156.
- Yel, O. H. (2022). *Eynesil İlçesinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)*. Erzurum: Fenomen Yayınevi.
- Yıldırım, K., & Hidayetoğlu, M. L. (2006). Geleneksel Türk Evi Ahşap Tavan Süsleme Özelliklerinin ve Yapım Tekniklerinin Çeşitliliği Üzerine Bir İnceleme. 9. *Uluslararası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu*, (s. 332-341). İzmir.
- Yurduseven, S. (2000). Gümüşhane ve Bayburt Yörelerindeki Jura-Alt Kretase Yaşlı Karbonatların Mikrofasiyes İncelemesi. Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trabzon.
- Yüksek, İ. (2004). Kırklareli'nin Mevcut Sivil Mimarisinde Pencereilerin Analizi. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Edirne.

## ÖZGEÇMİŞ

| Kişisel Bilgiler       |                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Adı Soyadı             | Yunus Emre SARI                                                                    |
| Doğum Yeri ve Tarihi   |                                                                                    |
| Eğitim Durumu          |                                                                                    |
| Lisans Öğrenimi        | Giresun Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü                        |
| Yüksek Lisans Öğrenimi | Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı |
| Bildiği Yabancı Diller |                                                                                    |
| Bilimsel Faaliyetler   | Makale; Geleneksel Gümüşhane Meskenlerinin Kültürel Analizi                        |
| İş Deneyimi            |                                                                                    |
| Stajlar                |                                                                                    |
| Projeler               |                                                                                    |
| Çalıştığı Kurumlar     | Özel Gümüşhane Liman Özel Öğretim Kursu                                            |
| İletişim               |                                                                                    |
| E-posta Adresi         |                                                                                    |
| Mezuniyet Tarihi       |                                                                                    |
|                        |                                                                                    |

