

Kıbrıs Mutfağında Yerel Ürünlerde Kullanılan Malzemelerin ve Pişirme Yöntemlerinin Bölgelere Göre Analizi

Mine Adalier

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsüne Gastronomi
Yüksek Lisans Tezi olarak sunulmuştur.

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Temmuz 2020
Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü onayı

Prof. Dr. Ali Hakan Ulusoy
L.E.Ö.A. Enstitüsü Müdürü

Bu tezin Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarım.

Prof. Dr. Hasan Kılıç
Turizm Fakültesi Dekanı

Bu tezi okuyup değerlendirdiğimizi, tezin nitelik bakımından Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarız.

Doç. Dr. Ali Öztüren
Tez Danışmanı

Değerlendirme Komitesi

1. Doç. Dr. Ali Öztüren

2. Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun

3. Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven Ardahan

ÖZ

Yerel yemeklerin pişirme tekniği, içerdiği malzemeler ve miktarlarının her bölgede aynı olduğuna dair geniş bir algı olduğu düşünülmektedir. Diğer taraftan, her bölgede ve her evde yemeğin pişirilme tekniği, ana ürünler hariç tamamlayıcı yan ürünlerin çeşitliliği ve pişirme ekipmanları mekâna ve/veya kişiye göre farklılıklara rastlanmaktadır.

Bu tez kapsamında, Kıbrıs'ın altı ilçesinden yöre halkının sıklıkla pişirip tükettiği yerel yemeklerin (Aytotoro/Lefkara Tavası, Molehiya, Kolokas Yahni, Şeftali Kebabı) yapımında kullanılan ana ürünler, temel yan ürünler ve ölçüleri göz önüne alınarak, ilçeler bazında bu yemeklerin birbirlerine göre aralarındaki farklılıklar ve benzerlikler incelenmiştir.

Yemeklerin tarifleri, sosyal medyada açık kimlikleri bulunan ve ilgili ilçede uzun zamandır ikamet eden yerel halktan elde edilmiştir. Bu kapsamda, 119 adet yemek tarifleri toplanmıştır. Toplanan yemek reçetelerindeki malzemeler ve miktarları en çok ortak kullanımı tercih edilen ürünler ve pişirme tekniklerine göre analiz edilmiştir. Yemek reçetelerinin içerik analizleri sonucunda yöresel yemeklerin pişirilmesinde kullanılan teknikler ve malzeme miktarları ile çeşitleri arasındaki farklılıklar ve benzerlikler ortaya çıkarılmış, tablolaştırılmış ve Kıbrıs haritası üzerinde bölgesel olarak gösterilmiştir.

Bu tezin gastronomi, aşçılık ve yiyecek içecek alanlarında eğitim gören öğrencilere kaynak olması, ada mutfağı adına büyük bir literatür boşluğunu doldurarak Kıbrıs ada mutfağının yapısını ortaya çıkarması, yemek kültürünü etkileyen unsurların neler

olduğu belirlemesi, soyut kültürel miras olan mutfak bilgilerinin kayıt altına alınması ve yeni nesillere aktarılması bakımından yardımcı olacağı beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Yemek Kültürü, Yöresel Yemekler, Soyut Kültürel Miras.

ABSTRACT

It is believed that there is a broad perception that the cooking method, ingredients, and amounts of local dishes are the same in every region. On the other hand, in every region and every home, cooking techniques, various complementary by-products except for primary ingredients, and cooking equipment differ according to place and / or person.

Within the scope of this thesis, the differences and similarities of the main ingredients used in the production of local dishes (Aytotoro / Lefkara Pan, Molehiya, Kolokas Stew, Şeftali Kebab), which are cooked and consumed by local people from six districts of Cyprus, the primary by-products and the scales were examined.

The recipes of the dishes were obtained from the local people who have open identities on social media and who have been living in the district for a long time. In this context, 119 recipes were collected. The materials and quantities in the recipes collected were analyzed according to the products and cooking techniques that are most commonly used. As a result of the recipes' content analysis, the differences and similarities between the techniques used in cooking the local dishes and the amount and varieties of the dishes were revealed, tabulated and shown regionally on the Cyprus map.

This thesis is expected to be a reference book for students studying in the fields of gastronomy, culinary arts, and food and beverage, filling a large literature gap in the island cuisine, revealing the structure of Cyprus island cuisine, determining the factors affecting food culture, keeping a record of culinary information, which is considered as intangible cultural heritage, transferring it to new generations.

Keywords: Gastronomy, Food Culture, Local Foods, Intangible Cultural Heritage.

TEŞEKKÜR

Bu çalıőmamda yardımlarımı esirgemeyen, bana yol gösteren değerli danıőman hocam, Doç. Dr. Ali Öztüren'e sonsuz teőekkürlerimi sunarım. Yüksek lisans döneminde bana bilgileri ile destek olan tüm hocalarıma ve fakülte dekanımız Prof. Dr. Hasan Kılıç'a teőekkürlerimi sunarım. Tezi yazmamda bana sabır ve fedakârlık gösteren sevgili eőim Erol Adalier'e, oğlum Mert'e ve kızım Melis'e göstermiş oldukları özveri için sonsuz teőekkürler. Araştırma görevlileri Mehmet Saydam ve Farzad Safaeimanesh yardımlarından dolayı teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

ÖZ.....	iii
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR	vii
TABLO LİSTESİ.....	x
ŞEKİL LİSTESİ	xi
1 GİRİŞ	1
1.1 Problem Durumu	2
1.2 Tezin Amacı.....	3
1.3 Tezin Önemi.....	4
1.4 Sınırlılıklar	5
2 LİTERATÜR.....	6
2.1 Gastronomi Kavramı	6
2.2 Gastronomi Turizmi	8
2.3 Küresel Gastronomi Turizmi	10
2.4 Coğrafi İşaretleme	13
2.5 Kültür ve Kültürel Miras.....	15
2.6 Türk Mutfak Kültürü	17
2.7 Kıbrıs Mutfak Kültürü	19
2.8 Kıbrıs Adasının Hakkında Temel Bilgiler	21
2.8.1 Roma Dönemi	23
2.8.2 Bizans Dönemi.....	26
2.8.3 Haçlılar Dönemi.....	28
2.8.4 Venedikliler Dönemi	29

2.8.5 Osmanlı Dönemi	29
2.8.6 İngiliz Dönemi ve Sonrası	32
2.8.7 Kıbrıs Cumhuriyeti	34
2.8.8 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinin Kuruluşu	35
2.9 Kıbrıs'ın Coğrafi Yapısı	37
2.10 Yerel Ürünler Ve Melezlik	39
2.11 Eski Kıbrıs Mutfağı (Aşevi) ve Kullanılan Malzemeler	41
2.12 Kıbrıs Adasına Has Lezzetler	43
2.13 Kolokas Bitkisi ve Yapısı:	53
2.14 Lefkara Tavası- Aytoto Tavası	54
3 YÖNTEM	56
3.1 Araştırma Tasarımı	58
3.2 Verilerin Toplanması	60
3.3 Verilerin Analizi	61
4 BULGULAR VE YORUM	63
5 SONUÇ VE ÖNERİLER	82
5.1 Sonuç	84
5.2 Öneriler	85
KAYNAKLAR	88

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Araştırma Kapsamındaki Yemekler.....	64
Tablo 2: Kolokas –Taro- Gölevez Tencere Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi	67
Tablo 3: Tablo Kolokas Yahni Reçetesi - 4 porsiyon.....	69
Tablo 4: Molohiya- Mulihiya- Molehiya Tencere Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi	71
Tablo 5: Molehiya Yemeğinin Reçetesi - 4 porsiyon	73
Tablo 6: Aytotoro/ Lefkara Tavası Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi	75
Tablo 7: Aytotoro / Lefkara Tavası Reçetesi - 4 porsiyon.....	78
Tablo 8: Şeftali Kebabı Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi	79
Tablo 9: Şeftali Kebabı Reçetesi - 4 porsiyon.....	81

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Araştırma Kapsamındaki Yemeklerin Gastronomi Haritası.....	64
Şekil 2: Kolokas Yahni	68
Şekil 3: Molehiya.....	72
Şekil 4: Aytotoro -Lefkara Tavas1	76
Şekil 5: Şeftali Kebabı	80

Bölüm 1

GİRİŞ

Yerel ürünler her ülkede kültürün bir parçası ve onun temsilcisi gibidir. Turizm açısından bakıldığında zaman zaman yemek yemek her turist için günlük ihtiyacını karşılamak için yapması gereken bir eylem olmasına rağmen, ziyaret edilen destinasyonun kültürel yemeklerini tatmayı, öğrenmesi ve bilgi sahibi olmayı istemesi yaygındır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Çok kültürlülük bölgesel olarak mutfağa etki etmekte bu nedenle pişirilen yemekler de bölgesel farklılık göstermektedir. Turistin aynı yemeği ziyaret ettiği farklı bölgelerde farklı tatla bulması mümkündür (Güler, 2010). Kıbrıs adası tarihi süreci boyunca birçok kültüre ev sahipliği yapmış, bu nedenle yemek kültürü dünya mutfaklarından esintilere sahip olmuştur. Ada ülkesi olması ve sıcak iklime sahip dokusuyla, var olan yemek kültürünü mevcut zamana göre değişikliğe uğratarak devam ettirmektedir.

Adaya gelirken kültürlerini de getiren uygarlıkların devamı olarak, Kıbrıs mutfağı kendi coğrafyasına özgü şartlarla bugünlere ulaşmıştır. Bu nedenle her bölgede pişen ve aynı ana malzeme içeren ürünler olmasına karşın daha önce o bölgede yaşayan uygarlığın tercihlerine ve /veya bölge coğrafyasının uygunluğuna göre değişikliğe uğramıştır. Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde aynı yemeği pişiren, görselliği aynı fakat yan

ürün veya ürünlerin kattığı lezzetlerle harmanlanan yemekte tat değişikliği olduğu düşünülmektedir (Yayla, 2019; Güler, 2010).

1.1 Problem Durumu

Kıbrıs'ta bölgelere göre farklılık gösteren toprak yapısı, yağış alma oranı, insan kaynakları ve özellikleri dolayısı ile bölgeler arasında yerel ürün kullanımında ve pişirme tekniğinde farklılıklar gözlenmektedir. Ayrıca bu farklılıkların oluşmasını sağlayan bir diğer faktör Kıbrıs adasının tarihi boyunca çok kültürlülüğe ev sahipliği yapmasıdır. Böylece bölgesel coğrafi durumun da etkisiyle çeşitlilik gösteren Kıbrıs mutfağı oluşmuştur (Yayla, 2019; Koday, 1995).

Çeşitlilikle harmanlanan Kıbrıs mutfağı bölgesel olarak aynı temel yerel ürünün kullanımını fakat pişirme tekniği farklılığı veya aynı yemek fakat farklı yan ürün ve/veya ürünlerin kullanılan miktarlarındaki değişikliği ile farklı lezzet ve tat oluşmaktadır. Bazı yemeklerde aynı ana yerel ürün kullanılması ile farklı yemek adının oluşması gözlemlenmektedir (Yayla, 2019; Sezgin ve Merve, 2017).

Bölgesel ekimi yapılan yerel ürünleri bölge halkı yemeklerinde daha çok kullanma eğilimi göstermektedir. Böylece hasadı bol olan ürünlerin yemeklerinde kullanma ölçülerinde de değişiklik görülmektedir. Buna göre yemeğin adı aynı olsa da içerdiği ürün yoğunluğu yemeğin lezzetini değişime uğratmaktadır (Yayla, 2019; Koday, 1995).

Bu lezzet ve tat değişimi mutfakın zenginliği olarak kabul edilse de değişimi ve nedenlerini açıklayan, görüşlerini belirten araştırmalar sınırlı sayıdadır. Genel olarak halk arasında oluşan bilgi hazinesi ve görüş adadaki tüm yemeklerin aynı ölçüde malzeme kullanılarak pişirildiğidir. Fakat bölgesel toprak yapısı ve bölge halkının

geçmiş kültür yapısı veya atalardan öğrenilen reçetelerin aslında farklı olduğu gözlenmektedir. Bunların ortaya çıkarılması ve kayıt altına alınması tarihi süreç ve ülke haklarının kültürünün bilinmesi, tanıtılması, yeni nesillere aktarılması ve korunması için oldukça önemli bir unsurdur (Yayla, 2019; Çapar ve Yenipınar, 2016).

1.2 Tezin Amacı

Bu tezin ana amacı, Kıbrıs'ta bazı aynı ürünlerde kullanılan malzeme farklılığı ve pişirme tekniklerinin bölgelere göre farklılık içerip içermediklerinin incelenmesi, lezzet ve tat farklılığı olup olmadığının ortaya çıkarılmasıdır.

Bu araştırma ile Kıbrıs'ta pişirme yöntemlerinin, lezzet ve tat farklılığının nedenlerinin açıklanması, Kıbrıs kültürünün bilinir hale gelmesi ve korunması ile yeni nesillere aktarılmasına, turizme sağlayacağı katkılarla turizmin daha da gelişmesi ve çeşitliğinin artmasına rehber olması amaçlanmaktadır. Ayrıca gastronomi alanında eğitim alan öğrencilere yazılı kaynak olarak bulunması ve eğitimlerine destek olması amaçlanmıştır (Yayla, 2019).

Bu çerçevede tasarlanan bu çalışmada:

- Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde hazırlanan belirli yemeklerin içeriğinde kullanılan ürünlerin çeşit ve miktarlarının bölgesel farklılıklarının oluşum nedenlerini saptanmış,
- Yemeklerin pişirilmesinde kullanılan ürünlerin bölgelere göre içerdikleri farklılıklar ve benzerliklerin tespit edilmesi ile Kıbrıs halkının yemek kültürünü etkileyen nedenler tartışılmış,
- Kıbrıs'ta pişirilen belirli ürünlerin gastronomi haritası üzerinde işaretlenmiş,
- Bölgelere göre bu farklılıklardan doğan lezzet ayrılıkları ve aynı kültürde oluşan farklılıklar harita üzerinde belirlenmiş,

- Araştırma verilerinin sonuçlarına göre Kıbrıs gastronomi turizminin yapılandırılması, tanıtımı, geliştirilmesi ve pazarlanmasında kullanılacak temel bilgilerin toplanması üzerine odaklanılmıştır (Yayla, 2019).
- Araştırma sonuçlarına göre, Kıbrıs'taki yerel yemeklerin ve yerel ürünlerin coğrafi işaretli olarak değerlendirilmesinde kullanılacak bilgilerin ve kaynakların geliştirilmesi bu bilgilerin rehber olması hedeflenmiştir (Yayla, 2019).

1.3 Tezin Önemi

Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde pişirilen bazı yemeklerin içerdiği ürünler ve ölçüleri hakkında benzerliklerin ve farklılıkların ortaya çıkarılması, soyut kültürel miras olan yemek kültürünün korunması, aktarılması, gastronomi eğitimi ve gastronomi turizmi alanındaki gelişmeye yön vermesi kapsamında önem taşımaktadır.

Değişik içeriklerin ve benzeri içeriklerin bölgesel olarak oluşumunun neden farklı olduğunun belirlenmesi ve sebeplerinin araştırılması ülke ekonomisinin sürdürülebilirliğini, soyut kültürel mirasın korunmasını ve aktarılmasını, kültür kargaşalığını sonlandırılması açısından, alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmine katkı sağlaması bakımından yol gösterici olacaktır.

Özellikle soyut kültürel miras olan yemek kültürünün tarihi gelişimi kayıt altına alınmış olacaktır. Kıbrıs'ta gastronomi alanında yapılan araştırmaların sınırlı olması araştırmanın önemini de artırmaktadır. Bazı dünya ülkeleri gibi kayıt altına alınan yemek kültürü ve malzemelerinin coğrafi işaretlenme zamanı geldiğinde kaynak olarak kullanılacaktır.

Kıbrıs gastronomi haritası oluşturmak ziyaretçilerin destinasyon seçimlerinde ve ziyaretlerinde karşılaşılabilecek sorunları minimize edecektir. Bölgelerdeki lezzet ve

pişirme tekniği farklılıklarını ortaya çıkması ile hangi yerel ürünlerin korunması gerektiği de belirlenecektir.

Turistler ziyaret ettikleri destinasyonlardaki yerel ürünleri tanımak ve tatmak istemektedirler. Soyut kültürel miras olan yemek kültürünün korunması ve yeni nesillere aktarılması yeni iş imkânlarının doğmasına olanak verecektir. Böylece ülke ekonomisinin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır.

1.4 Sınırlılıklar

Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde pişirilen bazı yemeklerin hangileri olacağı gastronomi alanından 3 akademisyen, 3 mutfak eğitmeni ve özel sektörde çalışan 3 aşçıdan oluşan uzman kişilerden görüş alınarak seçilmiştir. Aytoto Tavası veya Lefkara Tavasısı veya Pirinçli Tava, Kolakas, Molehiya (Molohiya- Muluhiya), Şeftali Kebabı bu araştırmada uzmanların tavsiyelerine dayanarak seçilen yemeklerdir. Araştırmanın içeriğinde seçilen ürünler için bir sınırlama getirilmemiş, bölgelerden yemeklerle ilgili elde edilecek tarifler bölge halkının yemeklerle ilgili bilgilerinin belirlenmesi hedeflenmiştir (Yayla, 2019). Her yemeğin tarif bilgilerinin veri toplama formuna veya İnternet ortamında oluşturulan anket formlarına (Yayla, 2019) aktarılması istenmiştir.

Araştırma, Kuzey Kıbrıs'taki (altı ilçe) bölgeler temel alınarak gerçekleştirilmiştir. Seçilen ürünlerin içeriğindeki malzemelerin farklılığının bölgesel olarak bulunma şeklinin anlaşılması bakımından tüm ilçelerin araştırmaya dâhil edilmesi önem arz etmektedir. Yemeklerin içeriğindeki ürünler mevsime göre değişiklik gösterebilmektedir (Altunsaban, Yay ve Erdem, 2017; Koday, 1995).

Bölüm 2

LİTERATÜR

2.1 Gastronomi Kavramı

Gastronomi kavramı oldukça köklü ve eski geçmişe haiz bir bilim dalını anlatmasına karşın gastronomi turizmi, bilhassa son on yıldır dile gelen değişik görüşlerle ve yeni çalışmalarla ivme kazandırılan bir sektör olarak dikkatleri üzerinde toplamıştır. Daha önce yapılan araştırmalarda anlam bakımından ve araştırma alan konularında farklılıklara rastlansa da genel açıdan bakıldığında gastronomi turizminin hayat bulması, seyahat ve güdüleme arasında yer aldığı ortak noktasında hem fikir olunmuştur (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Fakat gastronomi bilim dalının turizm gayeli kullanım şartları, ölçüleri ve sınırı hakkındaki araştırmaların ve tartışmaların devam ettiği gözlenmektedir. Yunanca gastro (mide) ile nomos (kanun) sözcüklerinden oluşan gastronomi kavramı, Fransızcada “yemeği iyi yeme ilgisi; sağlıklı, iyi hazırlanmış, hoş ve lezzetli mutfak, yemek sunumu ve sistemi” anlamları taşımaktadır. Fakat bu tanımın gastronomi bilimini izah etmekte yetersiz olduğu gözlenmektedir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018).

Ayrıca gastronominin, yiyecek ve içeceklerle bağlantılı olarak kültürle de alakasına dikkat ederek yemek üretimi ve hazırlama olduğu da belirtilmektedir. Bu açıdan bakıldığında gastronominin yaptığı çalışmalar, yiyecek üretimi ve yiyecekleri hazırlarken kullanılan malzemeler, yiyeceklerin güvenli şekilde saklanması, bir yerden

bir yere götürülmesi, üretim esnasında işlenmesi, pişirilmesi ve yöntemi, üretimi yapılacak ürünlerin kimyası, sindirimi ve bedensel etkileri, yiyecek ürünlerinin seçimi, gelenek ve görenekler ile bağlantılı olduğu söylenebilir (Zengin, Uygur ve Erkol, 2015).

Zaman içerisinde günümüze kadar büyük bir ivme kazanarak gelmesine rağmen halen gastronominin açıklanmasının kolay olamadığı vurgulanmaktadır. Gastronomi, bir taraftan yalnızca yiyecek ve içecek ürünlerinden en iyi şekilde haz almak olarak anlatılmakta olsa da diğer yandan yenilen ve içilen her şeyi içeren geniş konulu bir disiplin olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca, gastronominin yiyecek ve içeceklerle olan kültürel alakasını göz ardı etmeyecek şekilde yemek pişirmeği ve tüketime sunmayı içerdiği belirtilmektedir (Göker, 2011).

19.yy sonlarına doğru Charles Monselet'in "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat" olarak dile getirdiği gastronomi, Joseph Berchoux'un Gastronomie ou L'Homme des champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eserinin 1801 yılında literatüre yer aldığı belirtilmektedir. Ardından 2 yıl sonra Croze Magnan'ın Gastronomie a Paris (Gastronomi Pariste) adlı eser yayınlanmış ve literatürde çeşitlilik artmıştır (Göker, 2011). Gastronomi terimini ilk ortaya çıkaran Fransız yazar Berchoux'un 1804 yılındaki eserini ilk resmi çalışma olarak yayımlayan Fransız Jean Anthelme Brillat Savarin "tat fizyolojisi" çalışması ile literatürü çeşitlendirmiştir. Ranhofer 1893 yılında hazırladığı eserinde 3500 ve daha fazlası yemek tarifi bulunduğu belirtilmektedir (Boz, 2019).

Gastronominin anlamında yapılan birçok araştırma ve tanımlama olduğu gözlenmektedir. Antik Yunan döneminden günümüze kadar ulaşan bu tanımlamalar

ve açıklamalar çeşitli anlam yüklemeleriyle süre gelmektedir. Gastronomi ve kültürün tanımlarını yapan çalışmalar yiyecek ve içecek hazzı olarak ifade edilmiş ayrıca hazırlama ve pişirme zamanının da önemine vurgu yapıldığı gözlenmektedir. Genel uzlaşya göre Gastronomi bir bilim dalıdır (Boz, 2019; Zengin, Uyar ve Erkol, 2015).

2.2 Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi kavramı ve alakalı araştırmaların yakın tarihe dayalı olduğu belirtilmektedir. İlgili alan yazında yeni bir sözcük olan gastronomi ve turizmi kavramları 1983 yılından bu yana birlikte değerlendirildikleri gözlenmektedir (Sarışık ve Özbay, 2015).

Bu yeni olgu ülkelerin yeni bir turizm pazar alanı oluşturma ve ülke turizmi gelirlerini arttırma anlamında yeni fikirler sunmaktadır. Niş pazar ile ilgili yapıda gelişen arzın ileriki zamanlarda artması ilerleme kaydedildiği gözlenmektedir. Bunun yanında reel anlamda gastronomi turizminin ne anlam ifade ettiği ve boyutlarının iyi anlaşılması gerekmektedir (Boz, 2019).

Ziyaretçiler, turistik nedenli ziyaretlerinde ilk önce ziyaret ettikleri yerlerin tarihini, arkeolojik yapılarını ve tabii çeşitliliklerini ardından da o yerlerde üretilen yöresel tatları deneyimlemek arzusundadırlar. İçinde bulunulan turizm anlayışında ziyaretçiler, her zaman ki turizm öngörüsü olan deniz-kum-güneş haricinde bilhassa yeme içme kültürlerine sahip olan Gastronomi Turizmi seyahatlerini de tercih etmeye başlamışlardır. Bu turizm çeşidi sayesinde bölgenin yöresel lezzetlerinde tatma ve tanıma olanağı bulmaktadırlar (Sarışık ve Özbay, 2016).

Gastronomi turizminin doğumu ve geçmişi tarım, kültür ve turizme dayanmaktadır. Bu üç faktör, gastronomi turizminin yerel bir sempati ve tecrübe olarak pazarlanmasına ve değerlendirilmesine neden olduğu gözlenmektedir. Tarım, ürünü tanıtmak takdim etmek, kültür tarihi dokuyu ve nostaljiyi, turizm ise zeminde oluşan yapıyı ve servis anlamını taşımaktadır. Yemeğin bir toplumun kültürünü ve yaşama şeklini tarif ettiği görülmektedir. Bu nedenle kültür, gastronomi turizminin baş tacı olarak içeriğinde bulunmaktadır (Boz, 2019).

Gastronomi turizminin yapısında bulunan ana faktörlerden biri özel bir yemek çeşidini veya türünü deneyimlemek veya bir yemeğin üretim aşamalarını gözlemlemektir. Ziyaretçilerin bu deneyimleri yemek ile ilgili festivallerde, yerel restoranlarda ve özel bölge ziyaretlerinde deneyimledikleri gözlenmektedir (Boz, 2019). Gastronomi turizmi, ziyaretçinin tatil tecrübesinde kültürel ve yöresel tatları, kokuları ve yapıları tanıma ve yaşama imkânı oluşturarak onlara farklı bir yiyecek ve içecek tecrübesi ortamı yaratan bir turizm türüdür. Ayrıca gastronomi turizmi, ziyaret edilen yerin kültürel kimliğini ve mirasını ifade etmesi ile ziyaretin gerçekleştiği bölgenin rekabette avantajlı konuma gelmesini sağladığı gözlenmektedir. Kültürel kimlik ve mirasın nesilden nesille iletilmesinde gastronomi kimliği en etkili öğelerden biridir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015).

Turizmde var olduğu kabul gören ziyaret etki faktörlerine son zamanlarda “Mutfak Turizmi” olarak tabir edilen bir çeşit daha ilave edilmiştir. Güçlü bir şekilde çekim faktörlerinden biri halini almıştır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Bölgelerin turizm pastasından alacakları payı artırma bilmek adına ön planda sundukları çekicilik unsuru yeme-içme imkânları ve bunun bağlantılı yapısı olan Gastronomi Turizmi geldiği gözlenmektedir. Gastronomi Turizmine en çok etki eden faktörlerden, yöresel

ürünlerden oluşturulan bölgelere has yerel yemekler olduğu konusunda hem fikir olduğu gözlenmektedir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Saruşıık ve Özbay, 2015).

2.3 Küresel Gastronomi Turizmi

Her ülkenin mutfağı, toprağının yapısı ve ikliminin çeşidi ile harmanlanmış kültürel mirasıdır. Bir ülkenin ve bölgenin yerel kimliği hakkındaki bilgilerin elde edilebileceği en sağlıklı yöntem, o ülkenin ve bölgenin mutfak kültürünün araştırılması ile mümkündür (Yarış, 2014). Mutfak, her ülkenin ve ona ait bölgelerin sosyal, ekonomik yaşamını ve kültürel mirasını anlatan yöresel kimlik unsurudur (Aydoğdu ve Duman, 2017; Sökmen ve Özkanlı, 2018).

Özellikle gastronomi turizmi bağlamında seyahat eden turistler misafir oldukları ülkenin yöresel yemeklerini, içeceklerini tanımak, tatmak ve yeni kültürleri anlamak, bilmek arzusundadırlar (Gürsoy, 2017). Gastronomi, ülkenin coğrafi yapısı ile ilişkili olduğundan coğrafi künye olarak da tanımlanmaktadır. Coğrafi geçmiş, sosyal geçmiş, yaşam şekilleri, mutfak disiplini, yöresel yemekler, özel gün yemekleri ve içecekleri gibi unsurlar gastronomi künyesinin oluşmasını sağlayan etkenler arasında yer almaktadır. Gastronomi yöresellikle harmanlandığından dolayı kültürel mirasın ayrılmaz bir parçasıdır (Yarış, 2014; Sökmen ve Özkanlı, 2018).

Araştırmalara göre, turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonlarda tatil için ayırdıkları paranın üçte birini yemek yeme ve alkollü-alkolsüz içecekleri tüketmek için harcadıkları saptanmıştır (Everett, 2016). Buradan anlaşılacağı üzere turizm girdilerinin önemli bir kısmının yiyecek-içecek tüketiminden dolayı kaynaklandığı gözlenmektedir (Aydoğdu ve Duman, 2017).

Gastronomi turizmiyle ilgili faaliyetlerin en önde geleni, yemekle ilgili olan etkinlikler olduğu belirtilmektedir. Dünyada turizmle ilgilenen sektörlerin %80'inin hazırladıkları planları, stratejileri ve etkinlikleri gastronomi turizmi etrafında oluşturdukları gözlenmektedir (Aydoğdu ve Duman, 2017). BM Dünya Turizm Örgütü (DTÖ, 2012) verilerine göre, gastronomi turizmi etrafında oluşturulan faaliyetlerin etkin olma yüzdeleri aşçılık atölyeleri %61, müzeler %15, yemek etkinlikleri %79, gıda fuarları %59, pazar ve üretici gezileri % 50, yemek turları % 62 şeklinde belirtilmiştir. Bu veriler ışığında aşçılık atölyeleri, yemek turları ve yemek etkinliklerinin gastronomi turizmine öncülük ettiği gözlenmektedir (URL 21).

Gastronomi turizmiyle ilgili faaliyetlerde bulunan iştirakçiler restoran, aşçılık ve gastronomi eğitimi veren kurumlar, tur acenteleri, konaklama tesisleri, tedarikçiler gibi işletmelerdir. Dünya sıralamasında gastronomi turizmi istihdamı bakımından birinci olan Amerika Birleşik Devleti 17 bin 879'luk bir iş gücü kitlesini barındırmaktadır. Türkiye'nin bu kategoride 94 iştirakçiyle yirmi üçüncü sırada yer aldığı gözlenmektedir. Dünya geneline gastronomi turizmi ile paydaş 33522 işletme, kurum-kuruluş, kitle faaliyet göstermektedir (URL 21). Gastronomi turizmini geliştirmek için ülkeler coğrafi işaretleme yönünde de ilerleme kaydetmiştir. Coğrafi işaretlemenin, turistlerin destinasyon seçiminde önemli bir etken olduğu belirtilmektedir. Bölgelerdeki ürünlerin coğrafi işaretli olması turist çekim gücünü artırmaktadır. Yerel iş gücü bakımından incelendiğinde, gastronomi turizminin ekonomiye katkısı %75, konaklama kısmının katkısı ise %20 dolaylarında olduğu belirtilmektedir (URL 21; Aydoğdu ve Duman, 2017).

Dünya Turizm Örgütü (DTÖ) tarafından analiz edilip hazırlanan Yemek Turizmi Küresel Raporu'na göre, ziyaretçilerin ziyaret ettikleri ülkelerin turizm ekonomisine sağladıkları gelirlerin % 30'unun gastronomi turizmden dolayı olduğu belirtilmektedir (DTÖ, 2012). Dünya Turizm Örgütü verilerine göre 2019'da dünyada ziyaretçi sayısının 2018'e göre yüzde 4 artışla 1,5 milyarı geçtiği gözlenmektedir. Araştırmalara göre, turistlerin %88.2'si 'Destinasyon tercih etmede yemeğin çok önemli' olduğunu belirtmektedir. Buradan yola çıkarak turizm sektörlerinin planları da bu doğrultuda olma yönünde hızla ilerlemektedir (URL 21; Aydoğdu ve Duman, 2017).

Turistlerin ülkelere göre dağılımında, Fransa'nın 90.2 milyondan fazla ziyaretçiyle en çok ziyaret edilen ülke olduğu kaydedilmiştir. Fransa'dan sonra en çok 83.8 milyon turist ağırlayan ülke İspanya olduğu belirtilmektedir. Meksika, Tayland, Almanya, İtalya ve İngiltere'de ilk 10 arasında bulunan ülkeler olduğu kaydedilmiştir (URL 21).

Gastronomi turistleri, ziyaret ettikleri destinasyonlarda yerel ürünler ve malzemeleri tanımak, tatmak hatta hediye olarak ülkelerine götürme eğilimindedirler. Genel olarak bakıldığı zaman, gastronomi turistinin %70'i ziyarette buldukları destinasyonda yöresel yiyecekleri deneyimlemek, çok beğendikleri yemek ve içeceklerin reçetelerini almak özellikle buldukları destinasyonda eğer mevcut ise şarap, peynir, çikolata gibi özel gastronomi ürünlerinin bulunduğu bölgeleri ayrıca ziyaret etmek olduğu anlaşılmaktadır (Çağlı, 2012).

İtalya ve Fransa'nın gastronomi turizmi için gerçekleştirdiği stratejiler, lezzetli yemekler pişirmek, tabak sunum şekilleri, yemek çeşitliliği ve ürünlerin hijyeninin önemi ile bilinmektedir. Ayrıca şarap turları ve dünyaca tanınmış şefler eşliğinde yemek pişirme atölyeleri düzenlenmektedir. Tayland'ın kullandığı gastronomi turizmi

stratejileri arasında uygun menü fiyatları, müşteri memnuniyeti, güler yüzlü, sıcakkanlı ve müşteri problemlerini çözebilen kalifiye elemanlar, uluslararası dilde (İngilizce) oluşturulan menülerden oluşmaktadır (Çağlı, 2012; Aydoğdu ve Duman, 2017).

Küresel çapta incelendiğinde gastronomi alanında gerçekleştirilen yemek ve tadım tur çeşitleri, İtalya'nın zeytin, zeytinyağı ve ürünleri, Fransa'nın peynir ve ürünleri, İspanya'nın ise tapas (atıştırmalık - meze) olarak adlandırılan tadım turları bulunmaktadır. Bulunduğu coğrafi bölgeye has bir ürünün tadılmasına ve o ürünün üreticileri ile bir araya gelme olanağı gerçekleştiren tur çeşitleri, Kosta Rika'daki kahve turları, Japonya ve Sri Lanka'daki çay turları, Belçika ve İsviçre için çikolata turları olduğu belirtilmektedir. Gurme turlarının daha özel ve daha kısıtlı kişi sayısı ile gerçekleştiği belirtilmiştir. Küresel olarak ülkeler, içinde bulunulan zamanda gastronomi turizmi stratejileri geliştirmiş ve bu doğrultuda gelişip ilerlemek için var olan yöntemler haricinde yeni yöntemler arayışı içinde oldukları gözlenmektedir (Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018).

2.4 Coğrafi İşaretleme

Coğrafi işaretlerin, belirgin bir vasfı, şöhreti veya diğer belirgin özelliklerinin var olduğu bir bölge, alan, çevre veya ülke ile anlaşılmış bir ürünü belirten işaretler olduğu tasvir edilmektedir (Durlu, Sünnetçioğlu ve Can, 2013).

Türk Patent Enstitüsü (2007) tanımına göre; coğrafi işaretin anlamı, “ürünün üzerinde kullanılan bir işaret olup, ürünün belli bir coğrafi bölgeden kaynaklandığını tanımlayan ve ürünün kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özelliklerinin belirli bir coğrafi bölgeden kaynaklandığını işaret eden bir hak” olarak tanımlamıştır. Coğrafi

işaret kaydının- tescilinin önem kazanmasını sağlayan etmenler o bölgede üretilen ürünün korunması, o bölgenin üreticisinin korunması, tüketicisinin korunması, ulusal ve kültürel değerlerin korunması açısından önemli olduğu vurgulanmaktadır (URL 21).

Coğrafi işaretlemenin direk veya dolaylı olarak sağladığı birçok faydaları bulunmaktadır. Coğrafi işaretlemenin sağladığı etki ile belirli bir yörede-bölgede üretilen yerel ürünlerin doğallığının, niteliğinin ve kalitesinin sürdürülebilir olması koruma altına alınmaktadır. Coğrafi işaretlemenin sonucunda üretilen ürünün bulunduğu coğrafi bölge orada üretilen ürünün kalitesini garanti altına alınması, ürünün bilinirliğini, değerinin artışı, ait oldukları yöreye- bölgeye ekonomik bakımdan katkıda bulunması, üretici ve tüketicilerin yasal olarak korumaları bakımından önem arz etmektedir (Durlu, Sünnetçioğlu ve Can, 2013).

Coğrafi işaretlemenin diğer bir sonucu olarak kırsal ve/veya az gelişmiş ülkelerin veya bölgelerin gelişmesi için ve ülkeler için en önemli kaynaklardan kültürel mirasların korunması için hukuki ve ekonomik bir yöntem olduğunu ifade edilmiştir (Durlu, Sünnetçioğlu ve Can, 2013).

Başka bir açıdan bakıldığında, coğrafi işaretleme gerçekleştirilmiş ürünlerin ait olduğu bölgelerin menşeyini kullanarak orada üretilen ürünler için nitelikli bir künye oluşturduğu ve yerel ürünlerin ekonomik değerini artırdığı belirtilmektedir (Öz ve Dönmez, 2018).

Coğrafi işaretler “Menşe” ve “Mahreç” olarak iki kısımda incelenmektedir. Bu iki anlam arasındaki farklılık üretim bölgesi ve yerini ifade etmektedir. Menşe işareti olan

ürünler üretildikleri coğrafi bölgeden başka yerde üretilemezken, mahreç işareti olan ürünler ise başka bölgelerde de üretimi yapılabilir (URL 21).

Menşeye işaretli ürünler coğrafi hudutu belirlenmiş bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürün olması ve bu ürünlerin özel niteliklerinin bulunması gerekmektedir. Bu nitelikler ve özellikler sadece o yöreye veya bölgeye ait olmasını anlatmaktadır. Ürünün satışına kadar olan sürede de her türlü işlemin bu işaret aldığı yerde gerçekleşmesi gerekmektedir (Öz ve Dönmez, 2018).

Eğer üretim işlemlerinin bazı bölümleri o yöre, alan, bölge haricinde gerçekleştiriliyorsa üretilen ürünün işaretlenme şeklinin mahreç işareti olduğu belirtmektedir. Avrupa Birliği'nde ise coğrafi işaretlerin menşeye adı, mahreç işareti ve geleneksel özellikli ürünler olarak üç bölümde işlem gördüğü bilinmektedir. “Menşeye” ve “Mahreç” işaretleri haricinde bir de Avrupa Birliği'nde geçerli olan ve ürünün üretim aşaması ve şekli ya da içeriği açısından geleneksel özellik ortaya çıkıyorsa o zaman “Geleneksel Özellikli Ürün” işareti kullanılmakta olduğu ifade edilmektedir (URL 21; Öz ve Dönmez, 2018).

2.5 Kültür ve Kültürel Miras

Kültür, insanın yaşam zamanının içindeki düşünceleri ve yaşayış şekilleri yanında bu süreç sonunda oluşan mekânlar, el sanatları, sanat, gelenekler ve görenekleridir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Kültür, ait olduğu toplumun birçok öğelerinden etkilenir. Bu öğeler; toplumun geçmiş yaşamı ve yaşadıkları, sosyal durumu, psikolojik durumu ve davranışları, ekonomik yapısı ve etkileri, yaşam bölgesi, coğrafi özellikleri ve çeşitlilikleri ve de teknolojik faktörlerdir (Diker ve Deniz, 2016).

UNESCO tarafından düzenlenen Dünya Kùltür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesine göre “en geniş anlamıyla kùltür, bir toplumu ya da toplumsal bir grubu tanımlayan belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerin bileşiminden oluşan bir bütün ve sadece bilim ve edebiyatı değil, aynı zamanda yaşam biçimlerini, insanın temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inançlarını da kapsayan bir olgu”dur (URL 23).

Kùltürel miras yalın haliyle, “bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı şey” anlamına gelmektedir (URL 22). Kùltürel miras "geçmişten miras alınan ve farklı nedenlerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak var olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eserler ile bir topluma ait değerler bütünü olarak” tanımlanabilir (URL 24).

Somut olmayan kùltürel miras ve özellikler aşağıdaki alanlarda belirir:

- a) Somut olmayan kùltürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.),
 - b) Gösteri sanatları (Karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.),
 - c) Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler (nişan, düğün, doğum, Nevruz, vb. kutlamalar),
 - d) Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.),
 - e) El sanatları geleneği (dokumacılık, nazar boncuğu, telkâri, bakırcılık, halk mimarisi)
- (URL 1).

2.6 Türk Mutfak Kültürü

Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türkler, tarihsel geçmişleri sayesinde zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuşturlar. Orta Asya'dan göç eden halkların et ve mayalanmış süt ve süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahıllarını, Akdeniz bölgesini sebze ve meyvelerini, Güney Asya'nın baharatını da kullanılarak çok çeşitli bir Türk mutfak kültürünün gelişmesini sağlamışlardır (Güler, 2010; Ersoy, 2006).

Türk Mutfak kültürü içinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve saklama yöntemleri ile kendilerine özel bir mutfak kültürü yaratmışlardır. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır (Ersoy, 2006).

Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır. Tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvandır. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler, 2010).

İslamiyet, Türk Mutfak kültüründe yemek kültürü açısından birçok uygulama ve gelenekler oluşturmuştur. Yemek bittikten sonra sofraya duasının yapmak önem arz etmekteydi ve gelenektir. Türklerin, İslamiyet'i kabul etmelerinden sonra yiyecek içecek kültürlerinde din baskısı fazlaca görülmektedir. Mesela, Kuran-ı Kerim'de yasak olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer bulmamıştır (Güler, 2010; Ersoy, 2006).

Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişmesi ilerlemesi, buna bağlı olarak Türk Mutfak kültürünün de gelişmesini sağlamıştır. 15. y.y. da yemek kültüründe ki çeşitlilik kısıtlı, az ve sade olsa da, 16. y.y.'da ihtişamlı yılları olmuştur. 17. ve 18. y.y.'da da bu ihtişamlı dönemin sürekliliği olsa da 19 y.y.'da Osmanlı İmparatorluğu'nun duraklama ve gerileme sürecinin başlaması Türk Mutfak kültürünü de etkisi altına almıştır. Türk Mutfak kültürünün Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişme göstermesini diğer bir sebebi olarak Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi alanda ki genişlemesi birçok bölgeye yayılması etken olmuştur (Ersoy, 2006).

Osmanlı döneminde yemek yemek, pişirmek büyük önem arz etmekteydi. Özellikle sosyalleşme adına önemli kararlar alma adına, zenginlik ve güç gösterisi adına saray mutfağı dönem için önemli bir noktada idi. Dönemin sultanının ve onun yöneticilerinin ağırladığı yüksek mertebede ki kişilere boy göstermek gibi bir çabaları olmuştur (Ersoy, 2006). Diğer bir taraftan Padişah, saray erkânını kendi etrafında toplanmayı bir sosyal paylaşım olarak görmüş bu nedenle de Saray mutfağı her zaman yenilikler gerçekleştiren, lezzetli ve zengin çeşitler yaratmıştır. Sultanın ve yöneticilerinin beğeneceği yemekleri üretmek, pişirmek, hazırlamak ve sunmak için saray mutfağı çalışanları sürekli aralarına kıyasıyla bir yarış daha iyisini yapmak için âdeta birbirleri ile savaş haline bulunmuşlardır (Güler, 2010).

Dünyadaki kültürler kendilerine ait kültür etiketleri oluşturmuştur. Geçmişte toprağa dayalı üretim yapılan zamanlarda ulaşım ve iletişim olanakları ile sanayileşmede ki gelişmeler ve günümüzün elektronik kültürüne dayalı üretim usulü ulaşım ve iletişim araçlarını değişmesiyle coğrafi olarak birbirine mesafeleri çok olan ülkelerin kültürleri arasındaki açık mesafe kaybolmuş böylece kültürel etkileşim ve iletişim hayat bulmasında artış gözlenmiştir (Ersoy, 2006).

Türk kültürünün en canlı kanıtı olarak vücut bulduğu coğrafyalardan birisi Kıbrıs adası olmuştur. Adada ki Türklerin yaşam şeklinin tayıncısı olan gelenek ve görenekleri, asırlar süren varlık mücadelesinde çok çeşitli olaylar geçirmiş fakat bunların üstesinden gelmiştir (Ersoy, 2006).

2.7 Kıbrıs Mutfak Kültürü

Her ülkenin kültürü, birçok nedenlere bağlantılı olarak ortaya çıkar. Halkın yaşam biçimi, standartları, yaşam şekli, dili, dini, ırkı, eğitimi, o coğrafyanın iklim durumu, topluluğun sahip olduğu kültürü temelini etki eden faktörlerdir. Diğer yandan bu faktörler ve kültüre mal olan özellikler bir şekilde de mutfak kültürüne etki etmektedir. Kıbrıs ada mutfağının kültürü de, adanın uzun yıllar etkisi altına girdiği farklı uygarlıkların, bitki örtüsünün ve iklimi gibi nedenlerle hayat bulmuştur. Yaşanan hem kötü hem iyi olayların ada mutfak kültürünün gelişmesi ve şekil almasını sağlamıştır. Her toplumda bu şekilde gerçekleşen durumlar bulunmaktadır. Kıbrıs mutfağının değişken yapısı, geçmiş zamanın ve farklı uygarlıkların etkisini taşıdığı gözlemlenmektedir. Küçük olduğu kadar geniş kültür zenginliği etkilendiği faktörlerden dolayı oluşmuştur (Ersoy, 2006).

Osmanlılar tarafından 1571 yılında fethedilen adanın gelişen mutfağında Anadolu Türk mutfağının eserlerinin de görmek mümkündür. Adanın mutfak kültür yapısının da oluşan zenginlik, ada halkının kendi kültürleriyle yeni kültürleri mutfaklarında harmanlaması ile geliştiği gözlenmektedir. Ayrıca adada var olan ürünlerle de çeşitli yiyecek geliştirmeleri, Kıbrıs adası mutfak kültürüne yeni lezzetler ve yeni değerler eklemiştirler. Yemek kültürü sürekli etkileşime açık bir unsurdur. Başka kültürlerden etkilenip yeniliklerle yenide kendi kültürlerine ekleyip yaşatabilmektedirler. Başka bir deyişle hem kendi kültürlerine yenilerini ekleyip hem de karşı kültürleri etkileme gibi

bir yeteneği bulunmaktadır. Kıbrıs Türk mutfağının da var olan bu zenginliği bu tip bileşenlerde aramak gerekmektedir (İslamoğlu, 1981).

Kıbrıs Türk mutfağının karakteristik özellikleri, Akdeniz ve Ege mutfağı ile benzeşmesi, Anadolu mutfağının etkisinin çok hissedilmesi, deniz ürünlerinin çok tüketilmesi, meyhane kültürünün ayrı bir yere sahip olması diye açıklana bilmektedir (İslamoğlu, 1981). Kıbrıs adasındaki iklim yapısı, çevre bilim sistemi, ada halkının tarih boyunca kurduğu ilişkileri, yiyecek üretim şekli, bitki örtüsü ve hayvan üreticiliğinden oluşan doğal çevre Akdeniz bölgesinin kültürüne olan benzerliğini göstermektedir (İslamoğlu, 1981).

Tarih boyunca Akdeniz bölgesi ve çevresinde gerçekleşen savaşlar ve göçlerin Kıbrıs adasına yakınlığı ve bağlantılı olması Kıbrıs mutfağını çok kültürlü bir yapıya kavuşturmuştur. 400 yıl gibi bir zamana denk gelen Anadolu'dan Kıbrıs adasına yapılan göçler, adada hem yeni hem de zengin bir mutfak kültürü yaratmıştır. Kıbrıs'a yapılan zorunlu ve gönüllü yerleştiren Türk nüfusu Anadolu'nun sadece bir bölgesinden değil Osmanlı İmparatorluğu'nun çeşitli yerleşim bölgelerinden getirilen halklar mutfak kültürü ve yemeklerinin çeşitlenmesini sağlamıştır (İslamoğlu, 1981, Yorgancıoğlu, 1980).

Dinî geleneklerin beslenme kültürüne kattığı bazı kısıtlamalar önemli sonuçlar oluşturmuştur. Hıristiyanlığın özellikle şarabı kutsal olarak tabir etmesi yanında içki içmeyi de kutsal sayması, İslamiyet'in içkiye getirdiği kısıtlama ve yasaklar Kıbrıs'taki içki kültürünün iki halk arasında farklı gelişmeler meydana getirdiği gözlenmektedir. İçki içme alışkanlığı çevresinde kendine özgü bir beslenme biçimi

yaratmış, zengin meze ve yemek çeşitleri hayat bulmuştur (İslamoğlu, 1981, Yorgancıoğlu, 1980).

2.8 Kıbrıs Adasının Hakkında Temel Bilgiler

Kıbrıs veya Cyprus ismi birçok farklı uygarlık tarafından değişik şekilde adlandırılmıştır. Türkçede kullanımı Kıbrıs, Arapçada kullanımı Kubrus (Kubruş), Batılılar tarafından kullanımı “Cyprus, Cypre, Gıpros, Cypren” olarak dört farklı şekilde tarih de yerini aldığı gözlenmektedir. Hititler döneminde Alaşya (Alasya) ve Mısırlılar döneminde ise Asi olduğu kayıtlara geçmiştir. Asurlular döneminde Yatnana veya Ya, İbraniler döneminde Kittim olarak adlandırılmıştır. Kıbrıs, Kypros olarak ilk defa Homeros zamanında kullanılmıştır. Adada Ana Tanrıça Kibele'nin o dönemde adına Kipris denmesi adanın adını da bu şekilde değiştirmiştir. O zamanlarda adada çokça var olan Kına çiçeğinin (Lawsonia alba) İbranicedeki adının Kopher olmasından dolayı adanın bu şekilde adlandırılmasına neden olmuştur. Adadaki bakır rezervlerinin çokluğu Latince ismi Cuprum veya Batılılarda Copper ve Kopher olan bakırın Akadca da aslı ve Latince servi (Cupressus sempervirens) anlamında kullanılması ile Cypress kelimesinden geldiği araştırmalarda yer almaktadır. Araştırmalara göre adanın adının Kıbrıs metali olarak da bilinen bakır yani Latince adı ile aes Cyprium ya da kısa adı ile Cuprum'dan kaynaklanarak günümüze kadar Cyprus olarak değişim göstererek geldiği araştırmalarda yer verilmiştir (URL 2).

Farklı bir araştırmaya göre de, Yunan güzellik ve aşk tanrıçası Afrodit'in adada doğması adanın adının o dönemlerde Afrodisia ve Amatosia olarak değiştirmiştir. Eski çağlarda adada var olan doğal zenginliklerden dolayı adaya kutsanmış anlamına gelen Yunanca Makaria anlamına gelen isimde kullanılmıştır. Tarih boyunca adayı işgal eden uygarlıklar ve kralların isimleri de adaya ad değişikliği yaptırmıştır. Lefke

yakınlarında bulunan Depa (Soli) şehrinin o dönem ki Kralı Philocyprus'un adından kaynaklanarak Cyprus ve bir şehir adı Pagos olarak da tarihte yerini almıştır (URL 3).

Kıbrıs adası tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Buradan yola çıkarak Kıbrıs kültürünün çok zengin bir kültür olduğu ve bölgelere göre farklılık içerdiği gözlemlenmektedir. Çünkü farklı bölgelere yerleşen farklı uygarlıklar gelirken kendi kültürlerinde getirmiş ve zaman içinde günümüz şartlarına göre değişikliğe uğrayarak günümüze ulaşmıştır (URL 4).

Aşağıda Kıbrıs Adası tarihinin kronolojik sıralaması verilmiştir:

M.Ö. 7000 – 3000 Yeni Taş Devri

M.Ö. 3000 – 1500 Bronz Çağı

M.Ö. 1500 – 1450 Eski Mısır Dönemi

M.Ö. 1320 - 1200 Hitit Dönemi

M.Ö. 1200-1000 Eski Mısır Dönemi

M.Ö. 1000- 710 Finikeliler Dönemi / Kıbrıs Şehir Krallıklarının Kurulması

M.Ö. 710 – 609 Asurlular Dönemi

M.Ö. 609- 525 Mısır Dönemi

M.Ö. 525 – 333 İran Pers Dönemi

M.Ö. 411 – 333 Pers ve Eski Yunan (Helen) Dönemi

M.Ö. 294 – 58 Ptolemiler Dönemi

M.Ö. 58 - M.S. 395 Roma Dönemi

M.S. 395 – 1190 Bizans Dönemi

1190 – 1191 Haçlılar Dönemi (I. Richard)

1191 – 1489 Lüzinyan Dönemi

1489 – 1571 Venedik Dönemi

1571 – 1878 Osmanlı Türk Dönemi

1878 – 1960 İngiliz Dönemi

1960 – 1974 Kıbrıs Cumhuriyeti

1974 Kıbrıs Barış Harekâtı

1974 – 1983 Kıbrıs Türk Federe Devleti

1983 - ... Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

2.8.1 Roma Dönemi

Roma İmparatorluğu'nun Kıbrıs' ta yönetimi ele geçirmesiyle, Anadolu da bulunan Kilikya Eyaletine bağlı olarak yönetim şekli başlamış Cicero da bu yönetimde Kıbrıs'ta vali olarak görevde bulunmuştur. İlerleyen zamanda yönetim görevi Roma Senatosu'na verilmiş ve bu süre içinde vali Proconsul tarafından yönetilmiştir. Ada Amathus, Lapithos, Paphos ve Salamis diye adlandırılan dört farklı bölgeye ayrılarak yönetilmiştir. Paphos yönetimin merkezi ilan edilmiş, ticaret ile ilgili merkez ise Salamis olarak seçilmiştir (URL 5).

Marium, Golgoi, Amathus, Tamassos ve Soli'de büyük maden merkezleri oluşturulmuş ayrıca bu dönem de adada barış sağlanmış, maden, endüstri ve ticaret geliştirilip ilerletilmiştir. Bu durum adaya huzur ve zenginlik getirmiştir. Gelirler Roma hazinesine eklemiştir. Yine bu dönemde yeni yollar, limanlar ve kamu binaları inşa edilmiştir. Roma döneminin hüküm sürmesiyle Hristiyanlık dini yayılmış ardından yerini Pagan inancına bırakmıştır (URL 5; Akçay, 2018).

Ada ki uzak bölgelere suyun taşınması Romalılar döneminde olmuştur. Kıbrıs adasında üretim başlamış ve bu üretilen ürünler yağ, buğday, demir, bakır ve gümüş satılmıştır. Bu durumu duyulması başka bölge halklarından göçün başlamasına sebep olmuştur. Zeytinyağı önemli bir ticari ürün haline gelmiştir. Zeytinyağı yemeklerde

baş tacı olması yanında sağlık alanında ve kozmetik ürün yapımında ana malzeme olarak önemli bir yere sahipti (URL 5; Akçay, 2018).

Kıbrıs'taki ekonominin gelişmesi bakımından bu dönemde şarap, tahıl, mineraller, cam, kereste ve gemi ticareti önemli parasal kaynaklar olmuştur. Bu malzemeleri civarda ki devletlere satan Kıbrıs halkı o bölgelerdeki ticari merkezlerle bağlantı kurmuşlar ve özellikle denizcilik yani ticari gemicilik işi Kıbrıs halkının günlük yaşamına yansımakla kalmamış kültürlerinin de önemli bir parçası haline gelmişti (Akçay, 2018; Koday,1995).

Ekonominin gelişmesi açısından Roma Dönemi Kıbrıs adası için önemli bir yere sahip olmuştur. Roma dönemin de Salamis şehri ticari olarak çok gelişmiştir. Doğal kaynakların bolluğu Kıbrıs ada halkı için önem arz etmiş bununla birlikte ticaretinin de yapılması ada ekonomisini güçlendirmiştir (Akçay, 2018). Başka bir yönden bakıldığında adanın stratejik konumu ve önemli ticaret merkezlerine olan yakın mesafesinden dolayı ekonomik olarak gelişmesine büyük etki etmiş ayrıca da Roma İmparatorluğu için önemli bir ekonomik kazanç yeri olmuştur (Akçay, 2018; Sözer, 2005).

Roma döneminde Kıbrıs adası siyasi bakımdan bütünleşmiştir. Şöyle ki, Kıbrıs Federasyonu adı altında para bastırılmıştır (Akçay, 2018). Yönetim, Roma yönetim prensiplerine göre oluşmuş ve yürütülmüştür. Şehirler, belediyeler nezdinde yönetilmiştir. Belediyelerin yetkileri çok geniş tutulmuş böylece iç sorunları kendileri çözmüş kullanılacak para miktarını kendileri üretmiştir. Valinin görevi ise mahkemece çözülmeyecek kadar küçük sorunları çözen ve vergileri kontrol eden bir konumda olmuştur. Diğer yandan Roma İmparatorluğu adada asayişini sağlaması için az bir askeri

birlik bırakmıştı (Akçay, 2018). Bu birliğin bir kısmı yerel yönetimin içişlerinde düzeni sağlamak için diğeri ise ki bunlar atlı birliklerdi, Yahudi isyanlarını bastırmak amacıyla kullanılmıştı. Bu birliklerin sayısı 2000 civarında olup Roma İmparatorluğu bunun adanın güvenliği için yeterli olduğunun kanısındaydı. Roma döneminde adada idari sistemi esnekti ve genel olarak yönetim Roma senatosuna tarafından gerçekleştiriliyordu (Akçay, 2018).

Bu dönemde kadınlar yüksek mevkilerden eşlerle evlenip evde çocuk bakımı ve diğev işleri ile uğraşmıştır. M.S 70'lerde Roma İmparatorluğu Kudüs'ü ele geçirmiş ve adaya Yahudilerin de gelmesine yol açmıştır. Fakat 115 yılında Artemiaon önderliğinde isyan başlamış ve isyan sonucunda Salamis şehrini yağmalayıp yıkıma uğramıştır (Akçay, 2018). M.S 117 yılında isyan bastırılmış Yahudiler isyan çıkartmaktan dolayı uzun zaman adaya alınmamıştır. İsyanların ardından depremlerde yaşanması adanın yapısını bozmuş fakat yeniden yapılandırılarak yaşanır hale getirilse de bunların sonucu olarak halkın refah seviyesi bozulmuş kıtlık baş göstermiş bu nedenle de göçler başlamış (Akçay, 2018; Altan, 2016).

Yaşanan sıkıntılı dönemde Kudüs ziyaretinden sonra adaya gelen Konstantin'in annesi Helena, adayı tekrar yaşanır bir hale getirmek için halkı ücretsiz arazi sahibi yapmış ve vergi alınmamasını sağlamıştır. Böylece adayı tekrardan yaşanır bir hale getirmiştir. Diğertaraftan da Hristiyanlığın hızla yayılmasını sağlamıştır. 333-334 yılları arasında Calocaerus, Kıbrıs'taki tahtta hakkı olduğunu iddia ederek I. Konstantin'e karşı ayaklanma başlatmıştır (URL 6; Akçay, 2018).

Fakat isyan, Flaurus Dalmatius komutasındaki askeri birlikler tarafından sonlandırılmıştır. Roma İmparatorluğu'nun 395'te ikiye ayrılmasının ardından Kıbrıs adası, Bizans İmparatorluğu tarafından 800 yıl yönetilmiştir (URL 6; Akçay, 2018).

Roma döneminde adada halkının Hristiyan inancına yönlendirilmesi ve bu inancın yayılması ile pagan inancını yok etmeye başlamıştır. Bunu sonucu olarak da Roma İmparatorluğu içinde Hristiyan biri tarafından yönetilen ilk yer olan Kıbrıs'ta Hristiyanlığın etkisiyle sosyal hayatta ve yapısını da değişikliklere uğramıştır (Akçay 2018; Sözer, 2005).

2.8.2 Bizans Dönemi

Bizans İmparatorluğu tarafından 800 yıl boyunca yönetilen ada Fenike, Filistin, Suriye ve Kilikya'ya bağlı bir il olarak yönetilmiştir. Haçlıların adaya gelişine kadar geçen sürede sakin ve rahat bir dönem geçirmiş Bizans yönetimi anlayışlarına göre düzenlenip yönetilmiştir. Bu yasaya göre halk köle yapılmış ve yaşadıkları bölgeyi terk etmelerine yasak getirilmiştir. Merkezi yönetim oluşturulmuş hükümet görevlileri direk olarak İmparatora bağlanıp hizmet etmişlerdir. Halk baskıcı caydırıcı uygulamalara maruz bırakılırken zengin toprak sahipleri ve tüccarların haklarına dokunulmamış hatta korunmuştur. Devlet, Kilise ve rahipler arasındaki ilişkiler genişletilmiş ve güçlü bağlantılar kurulmuştur. Bizans döneminde Kıbrıs adasında Hristiyanlık ön plana çıkmaya başlamış ve adadaki yaşamı etkisi altına almış böylece Ortodoks Kilisesi kurulmuştur. Ortodoks kilisesinin Kıbrıs'ta güçlü bir duruma gelmesi ile halkın haklarını çıkarlarını devlet ve zengin kişilere karşı savunur pozisyonda olmuştur (URL 7; Sözer, 2005; URL 8).

Kıbrıs Ortodoks Kilisesinin bağımsızlığı 431 yılında Efes'te yapılan toplantı sonucunda kabul görür. Antakya Patrikliği, Kıbrıs Kilisesini yönetmeye çalışmıştır

fakat çıkan tartışmalar ve kavgalar sonucunda hem bu baskılardan vazgeçmiş hem de ayrıcalık tanımıştır (Sözer, 2005). Kilise yönetimi dönemin İmparatoru Zeno'dan dini bağımsızlık ve üç önemli ayrıcalık kazanır. Başpiskopos 'un kilise törenlerine mor pelerinle katılması, imparatorluğun saltanat esasını kullanabilmesi ve resmi belgeleri kırmızı mürekkeple imzala bilmesi. Böylece kilise yönetimine politik açıdan büyük ve geniş yetkiler verilmiştir (Sözer, 2005; URL 8).

Kıbrıs Adasında ki Bizans döneminin 250 yıllık zamanı refah, barış ve parasal gelişmeler dönemi olmuştur. Üzüm ürünleri ve incir ürünleri ihracatı yapılır. İpek böceği üretimi ve yerli ürünlerin yapımı geliştirilmiştir (Sözer, 2005).

647-964 yılları arasında Suriye de yaşayan Müslüman Araplar Kıbrıs adasına saldırır fakat Bizans İmparatoru Nikeforus Fokas'ın emrindeki askerlerce geri püskürtülür. Yine bu dönemde Kıbrıs adasına gelip yerleşen ve bugüne kadar da yaşamlarını sürdüren azınlık durumunda ki halkın en önemlileri Ermeni ve Maronitlerdir. Arnavut halkı erkeklerinden bir kısmı adaya getirilerek Kıbrıs adasının olası düşman saldırılarına karşı savunması için maaşlı asker yapılmıştır. İlerleyen zamanda Kıbrıslı kadınlarla evlenip asimile olmuşlardır (Sözer, 2005; URL 2).

Bizans İmparatorluğunun 10. yüzyılın sonu ile 12. yüzyılın başı en parlak dönemidir. Bu dönemde İstanbul'un ünlü sanatçıları Kıbrıs'a ziyaretlerde bulunur. Yeni inşa edilen kilise ve manastırlar (önemlilerden biri Cikko Manastırı) bu dönemde başka hiçbir yerde olmayan güzellikte ve özellikte dinsel resimlerle donatılır. Ada, azizler adası haline gelmiştir. Çünkü her köyde orada doğmuş olan koruyucu bir azizi (Ayios'u) bulunmaktadır. Dokumacılıkta ve ticarete ilerleme kaydedilir. Yeni manastırlar inşasında da gelişmeler yaşanmıştır. Savaşlar sonrasında yıkılan şehirlerin

yakınlarında yeniden inşa edilen Ammochostos (Mağusa), Larnaka, Lemesos (Leymosun) ve Kerynia (Girne) gelişmeye başlar. Adanın coğrafi yapısına göre iç kesim olan Lefkosia (Lefkoşa) ise 10. yüzyılda Kıbrıs'ın başkenti olur ve Başpiskoposluk ile metropolitlik Konstantia'dan Lefkoşa'ya aktarılır (Sözer, 2005; URL 2).

2.8.3 Haçlılar Dönemi

Kıbrıs adası, 1191 yılında gerçekleşen 3. Haçlı Seferine kadar Bizans İmparatorluğu'nun yönetiminde bulunur daha sonra Arslan Yürekli Richard'ın kontrolüne geçer. Kutsal toprakların geri kazanılması için Kıbrıs adasını Araplara karşı bir üs olarak kullanma planı olan Richard, bir yıl sonra adayı Lüzinyanlara satar (URL 9).

Ada yönetimi Venediklilerin eline geçmeden önce Lüzinyanların yönetiminde kalmıştır. Bu dönemde de Latin krallığı olarak kalmıştır. Kıbrıs'ta feodal yönetim yapısı oluşturulur. Kudüs ve Kıbrıs kralı Guy de Lusignan, yerel halk tarafından sevilen biri olmak için, halka yapılan eziyetler, katliamlarla sonucunda ve de göçlerle azalan ada nüfusunu tekrardan artırmak halkın adaya geri gelmesini sağlamak amacıyla bedava toprak dağıtır. Suriye ve komşu bölge halklarının Kıbrıs'a gelip yerleşmesinde büyük kolaylıklar ve imtiyazlar sağlarmıştır (URL 9).

Böylece Kıbrıslıların sayısı gün geçtikçe artış gösterirken buna karşın yerel halktan olmayanlar da zamanla azalır. Tüm siyasi güç Lüzinyanların yönetiminde bulunur. Adada ki yerli Rumların bir kısmı asilzadeler mertebesine yükselirken bu durumdan da rahatsızlık duyarlar. Kendilerine 12 Kıbrıslı adını vererek, Lüzinyanlara ve genel olarak da Batı Avrupalılara karşı rahatsızlıklarını ve güvensizlik dile getirmeye başlarlar (URL 9; URL 2).

2.8.4 Venedikliler Dönemi

Doğu Akdeniz bölgesi ticari açıdan Venedikler için önem arz etmekteydi. Ticari gemilerin rahatça seyahat edebilmesi sağlamak için Kıbrıs adasının kontrolü 1489'da Venedik yönetimine geçer. Kıbrıs adasını Osmanlılar tarafından fethine kadar geçen süreye kadar (1571) ada halkının çoğunluğu Ortodoks olmasına karşın Katolik krallık ile yönetilir. 16. yüzyılın ilk yarısına kadar Latin papazların gelirleri, Ortodoks Başpiskoposluğununkinden kat kat fazla idi (Sözer, 2005). Venedikliler, yerel halkın yeni yönetimi ve yöneticileri kabullenmesi için halkın ileri gelenlerine ve papazlara daha iyi olanaklar sağlanırken köylü halkada bazı haklar tanınır. Köylü halk serbest yaşama hakkını para karşılığında satın alma olanağına sahip olmuştur. Lüzinyanlar döneminde ödenen çeşitli vergilerde her hangi bir artışa olmayacağına dair söz verilse de, alınan yüklü vergilerden dolayı halk memnun değildir. Ada ki refah seviyesinin gerilemesi, halkın huzursuzlaşmasını gören yönetim Lefkoşa, Mağusa gibi önemli yerleşim bölgelerindeki kale ve hisarlarla sağlamlaştırma yoluna gider. Fakat bu kuvvetlendirme çalışmaları Osmanlının adayı fethetmesine engel olamaz. Osmanlı Kıbrıs adasını 1571 de fetheder (URL 2; Sözer, 2005).

Geçmişten bugüne Kıbrıs nüfusunda belli bir sayıda bulunan Latinler, 1191 ile 1571 yılları arasında Kıbrıs'ın yönetiminde bulunan Katolik Latinlerle, 18. yüzyılın ikinci yarısının sonuna doğru Larnaka'ya göç eden Fransız, İtalyan ve Dalmaçyalı halktan kalanlardır (Sözer, 2005; URL 25).

2.8.5 Osmanlı Dönemi

Kıbrıs adasının yönetimi Osmanlı İmparatorluğu'nun eline geçmesinin ardında, adanın etnik ve kültürel yapısında yeni olgular oluşur. 1571 yılından başlayarak 16. yüzyılın ikinci yarısının sonuna kadar Osmanlı devleti sayesinde Kıbrıs'a göç ettirilen diğer bölge halkları, hali hazırda ada da yaşayan halktan çok farklı din, dil ve kültürleri vardı.

Bu farklı kültür İslam-Türk kültürüydü. 300 yıllık Osmanlı yönetimi döneminde değil, ileri ki zamanda ki İngiliz yönetimi zamanında da Kıbrıs kültürü üzerindeki etkin varlığını koruyacaktır. Geçmişten günümüze ulaşana kadar geçen sürede halen daha adada yaşayan iki temel toplum olan Rum ve Türk birbirlerini kültürel açıda etki altında bulunduracaktır (URL 25; Altan, 2016).

Osmanlıların Kıbrıs adasını kendi himayelerine katma nedenleri; adanın stratejik konumu, korsan saldırılarını önlemek ve adada yönetimde olan Venediklilerin kötü yönetim şekliinden dolayı gerçekleştirilmiştir (URL 10).

Venedikliler adaya geldiklerinde 1489 Osmanlı Donanması ile Karpaz bölgesinde savaşmak zorunda kalmıştır. Savaşın ardından Venedik yönetimi Memluklulara Kıbrıs için vergi miktarı olan 8000 dukanın Osmanlı yönetimine ödenmesi emrini vermiştir. Kanuni Sultan Süleyman zamanında bu verginin miktarı yükseltilmiştir. Venedikliler ada yönetimi kaybetmemek için yeni stratejiler geliştirmiştir. Mağusa, Lefkoşa ve Girne kalelerinde savunma için yenilikler yapmışlar ayrıca halka yaptıkları kötü muamelenin de dozunu artırmışlar. Fakat Osmanlılar Kıbrıs'a birinci saldırıdan sonra ikinci saldırıyı 1539'da Limasol bölgesine yapmıştır (URL 10).

Venedik yönetiminin korsanlarla iş birliği yaptığını öğrenen II. Selim bunun Osmanlı imparatorluğu için bir tehdit olacağına karar vermiş. Lala Mustafa Paşa himayesinde ki Osmanlı donanmasıyla adayı 1571 de fetih etmiştir (URL 11; Sözer, 2005).

Ada halkı sefer sırasında Osmanlı ordusu yanın yer almıştır. Bu yardımlar sayesinde Lala Mustafa Paşa'nın kolayca Girne'yi ele geçirmesini sağlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu kendisine yardım eden ada halkını seferler sonunda ödüllendirmiştir.

Belli ölçüler için de kendi kendini yönetme hakkı tanımıştır. Girne'nin ardından Mağusa Kalesinin komutanı olan Bragadino yenilgiye uğramış antlaşma ile kaleyi teslim etmesiyle savaş 1571'de son bulmuştur (URL 25; URL 11).

Adada ki yeni yönetim ile halkın yaşam şekli yeniden organize edilmiştir. Bir taraftan ada yönetim şekli hazırlanırken diğer taraftan da Anadolu'dan Kıbrıs'a Türkler göç ettirilmişti. Osmanlı yönetiminin başlaması ile adada yaşayan Latin halkın büyük çoğunluğu çıkılan seferler esnasında öldürülmüş ya da adayı terk etmişlerdir. Ada yaklaşık yüze yakın köy veya çiftlik ve de şehir de bulunan yerleşim bölgeleri de boşaltmıştır. Öncelikli olarak Türk nüfusunun çoğalması için Osmanlı Ordusuna ait askerlerle aileleri yerleştirilmiş ve bunların toprak sahibi olması sağlanmıştır. Diğer boş kalan bölgelere 100 yıla yakın bir zaman Anadolu'nu çeşitli bölgelerinde yaşayan halktan sürekli adaya nüfus takviyesi yapılmıştır. Ermeni, Suriye ve Yörük halklardan da ada nüfusuna katılmalar gerçekleşmiş bunlar beraber salgınlar, kıtlık, kuraklık, zararlıların saldırıları sonucunda ilerleyen zamanda ada halkının yapısında değişiklikler meydana gelmiştir (Gazioğlu, 1994).

Osmanlılar Kıbrıs'ın yönetimini ele geçirdikten sonra adanın refaha ulaşması için birçok katkı yapmışlar ve önemli eserlere hayat vermişlerdir. Bu dönemde tarım alanında ki gelişmelerle halkın refah seviyesi yükseltilmiştir. Tarımın geliştirilmesi için destek veren Osmanlı yönetimi bunu gerçekleştirirken adaya geri dönecek Kıbrıslılardan birkaç yıl vergi almamıştır. Adada yetiştirilen tahıl ürünleri yanında ada coğrafyasına özel sebze ve meyve yetiştiriciliği yapılmıştır. Adada yetiştirilen Pamuk ürünü ada ekonomisini geliştirmekle kalmamış İtalya'ya ihraç edilmiştir. Adada yetişen yaban hayatı otları Fransa'ya, üretilen şaraplarda İtalya'ya ihraç edilmiştir (Gazioğlu, 1994; Sözer, 2005).

2.8.6 İngiliz Dönemi ve Sonrası

1877-78 Osmanlı-Rus Savaşının sonucu Rusya'nın galibiyeti ile sonlanır. Savaş sonrasında imzalanan Ayastefanos Anlaşması'nın gereği siyasi şeklin değişmesi İngiltere'nin hareketlenmesine yol açmıştır. İngiltere, 93 harbinde büyük kayba uğrayan Osmanlı Devleti'ne Rusya'ya karşı 25 Mayıs 1878'de savunma ittifakı yapma önerisi götürmüştür. 4 Haziran 1878'de imzalanan anlaşmaya göre Osmanlı Devleti "geçici olarak" Kıbrıs Adasını İngiltere'ye kiralamayı kabul eder. Ardından 1 Temmuz'da Ek anlaşma, 7 Temmuz'da da Ada yönetimini İngiltere'ye devreden emir vermiştir. 12 Temmuz'da İngiliz askerleri Ada'ya gelerek İngiliz yönetiminin başlamasını sağlamış ardından 15 Temmuz 1878'de anlaşma onaylanıp yürürlüğe girmiştir (Uçarol, 1978).

Antlaşmanın ardından Ada 1878'den 1960'a kadar yılları İngiliz idaresin kalmıştır. İngiltere Osmanlı Devleti'nin I. Dünya Savaşına katılmasını bahane ederek 5 Kasım 1914 tarihinde Kıbrıs'ı ilhak eder. Savaş esnasında Kıbrıslı Türklere İngilizler tarafından baskı uygulanırken Rum ordusundan yardım alır (Özel, 2001). Bu durum Kıbrıslı Türkleri üzerine kötü etki bırakmıştır. Kıbrıs'ın İngiltere'nin yönetimine bırakılması sonucunda bazı Kıbrıslı Türkler adayı terk ederek Türkiye'ye göç etmiştir (URL 2).

1915 yılında İngilizler kendi yanında savaşa katılması koşuluyla Kıbrıs adasını Yunanistan'a verme teklifinde bulunmuşlardır. Fakat savaşı Almanya'nın kazanacağını düşünen Yunanistan bu teklifi geri çevirir. 1. Dünya Savaşı'nın sonlarına doğru Yunanistan İngilizlere karşı savaşa katılınca İngiltere bu teklifini geri çeker. Aynı dönemde Kıbrıs'ta, Rumların Enosis yani Kıbrıs'ın Yunanistan'a ilhakı

düşünceleri ve hareketlerine karşın Kıbrıslı Türkler adanın geri Türkiye'ye iade edilmesi için irade göstermişlerdir (URL 2).

24 Temmuz 1923 tarihinde imzalanan Lozan Barış Antlaşmasına göre Türkiye Kıbrıs'ın İngiltere'ye ait olduğunu kabul eder. Ada'daki Türklere geleceklerini belirleme hakkı tanınır (Hakk-ı Hıyar). Buna göre, Kıbrıslı Türkler ya Ada'da kalacaklar ve Türkiye vatandaşlığından çıkartılacaklar ya da Türkiye'ye göç etmeleri öngörülmüştür. Göç etme seçeneğini kullanan birçok Kıbrıslı olunca adada ki nüfus dengesi bozulmuştur. 1924-1927 yılları arasında Lozan Antlaşması sonuçlarını kabul etmeyen yaklaşık 5000'e yakın Kıbrıslı Türk Türkiye'ye göç etmiştir. Nüfus dengesindeki bozulması 1914'e kadar devam etmiş, Lozan Antlaşması Kıbrıslı Türkler için dayanılmaz bir hal almıştır (Koday, 1995).

Lozan Antlaşması'yla Kıbrıs'ın yeni sahibi İngiltere olmuştur. İngilizler 10 Mart 1925 yılında adanın bir 'taç kolonisi' olduğunu ilan eder. Ada'da taç kolonisinin yapılanmasıyla adada en yetkili yönetici görevinde bulunan Yüksek Komiser yeni görevi olan valilik mertebesine atanır. Kıbrıs adasında ki yeni yönetim 1960 yılında kurulan Kıbrıs Cumhuriyeti'ne kadar devam eder (URL 2; Koday,1995).

1931 yılında Kıbrıslı Rumlar tarafından İngiliz idaresine karşı büyük isyanlar baş gösterir. İsyanı başlatan Rumlar olmasına karşın Türklerde onlara beraber baskı altına alınır. 10 yıla yakın bir zaman bu baskılar devam etmiştir. Bu yönetimin adı sıkıyönetim olarak tarihe geçmiştir. Rum-Türk ayaklanması (1931) her türlü siyasi faaliyetin yasaklandığı Kıbrıs adasında tekrardan daha ılıman bir siyasi yapı oluşturmuştur. İngiliz siyasi yapısı adada 1941 yılında yerel yönetimler için seçim yapılmasını karar vermiş bunun sonucu olarak da bazı siyasi faaliyetlere izin vermiştir.

Yapılan faaliyetler sonucunda o dönemde Kıbrıslı Türkler ve Rumlar tarafından çeşitli partiler (KATAK, AKEL vd.) kurulur (URL 2).

2.8.7 Kıbrıs Cumhuriyeti

Yürürlüğe giren imzalanan antlaşmalar sonucunda yeni Kıbrıs Anayasasının emrettiği hükümette 7 Rum 3 Türk bakan olacaktır. Bu yeni antlaşma doğrultusunda oluşan hükümetin adı geçiş hükümeti olmuştur. 199 maddelik bu antlaşma 2 Nisan 1959'da imzalanmış ve sonucunda yeni geçiş hükümeti hayat bulmuştur. Yeni geçiş hükümetinde, yeni Anayasaya göre Kıbrıs'ta, cumhurbaşkanı Rum yardımcısı Türk olacaktır. Yeni bakanlar kurulu da 7 Rum, 3 Türk'ten oluşacak şekilde oluşturulmuştur. Genel seçimlerde ise iki toplum Türk-Rum halkı ayrı ayrı oylama da yer alacak fakat seçim sonucunda seçim oranı yine 7/3 olacak şekilde değerlendirilecektir. Bu oylama sonucunda 50 üyeli temsilciler meclisinden oluşan yeni bağımsız bir cumhuriyet kurulacaktır. Anayasada ki Garantörlük ve İttifak Antlaşması'na göre, garantör ülkelere olumsuz hallerde müdahale hakkı tanınmıştır (Solsten, 1993). Anayasa Mahkemesi'nin başında tarafsız bir ülkenin hâkimi olacak ve Türk – Rum halkları için ayrı mahkemeler oluşturulacaktır (Bölükbaşı, 1998).

Anlaşmaya göre, garantör ülkeler yani Türkiye, Yunanistan ve İngiltere adada ki kendi halkları için parasal yardım yapabilecek, Türk ve Yunan askerleri adada bazı bölgelerde üs kurabilecekti. Türk askerinin Mağusa'ya çıkmasıyla seksen iki yıl sonra ada da yine Türk bayrağı göklere yükselmiştir (İsmail, 1992). Kıbrıslı Rumlar, lider olarak Makariosu cumhurbaşkanı seçti, Kıbrıslı Türkler de lider olarak Dr. Fazıl Küçük'ü cumhurbaşkanı yardımcısı seçti. Temsilciler Meclisinin ilk genel seçimi 31 Temmuz 1961'de yapılmıştır (Solsten, 1993).

2.8.8 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinin Kuruluşu

Kıbrıs adası 1571'den sonra 307 yıl Osmanlı yönetiminin de kalmıştır. Osmanlı yönetimi tarafından 1878 yılında İngiltere'ye kiralanmıştır. Birinci Dünya Savaşında Osmanlı ile İngilizler farklı taraflarda savaşması sonucunda İngiltere anlaşmayı bozarak adaya hâkim olduğunu açıklamıştır. Türkiye tarafından Lozan Antlaşmasıyla 1923'te İngilizlerin hâkimiyeti tanınmış ve kabul edilmiştir (URL 12).

18. yüzyılın ilk yarısına kadar toprak olarak daha zengin olan Türklerin sayısı Rumlardan daha fazla olmuştur. Bu dönemde iki halk arasında ticari ilişki ve sosyal ilişkiler gerçekleşmemiştir (URL 12).

1931'den itibaren Kıbrıslı Rumlar, Yunanistan ile birleşme planlarını yani ENOSİS'i gerçekleştirmek için faaliyetlere başlamışlardı. Diğer yandan Yunanistan'dan yollanan albayın öncülüğünde kurulan EOKA örgütü ile Türkleri adada yok etme stratejileri geliştirmeye başlamışlar. 1955-1958 yılları arasında Kıbrıslı Türkler çıkan huzursuzluklardan uzaklaşmak için karma olarak yaşanan köyleri terk etmişlerdir. Çıkan huzursuzluklar sonucunda 1956'da İngiltere yeni bir karar alarak Rumlar kadar Türklerinde kendi kendilerini yönetme hakkı olduğunu buna bağlı olarak taksim kararının geçerli olacağını açıklamıştır (URL 13).

Türkiye ile Yunanistan arasında müzakerelerin başlatılmasının nedenleri; Birleşmiş Milletlere Yunanistan'ın sadece Rumlar için kendi kendini yönetme hakkı talebinde bulunması, Türkiye'nin Kıbrıslı Türkleri savunmada ki karalılığı, Türklerin tüm Rum baskılarına ve zulümlerine karşı koymaları sonucunda müzakerelerin başlatılması kararı alınmıştır. Türkiye ve Yunanistan 11 Şubat 1959 tarihinde Zürih'teki görüşmelere göre anlaşma sağlanmıştır. Ardından İngiltere'nin başkenti Londra'da

İngiliz yönetiminin ve Kıbrıs'taki Türk- Rum halkının liderlerinin de onayını almıştır. Zürih ve Londra Anlaşmalarına göre iki halk için bağımsızlık ve ortaklık olacak, toplumsal alanda özerklik olacak ve çözümün zamanı geldiğinde Türkiye, Yunanistan ve İngiltere'nin etkin garantisi normlarına uyularak çözüm gerçekleştirilecektir (URL 12).

“Kıbrıs Cumhuriyeti”, 1960 yılında ada ki iki halkın eşit ve ortak hakları bulunacak şekilde uluslararası antlaşmalar göre kurulmuştur. Yeni Anayasaya göre adadaki iki halkın eşit siyasi hak ve statüsü oluşmuştur. Fakat bir müddet sonra Kıbrıs Rum tarafı, 1960 Cumhuriyeti'nin oluşturulduğu şekilde sürmesini engelleyerek Türklerin haklarını çiğnemiş ve en büyük stratejileri olan Kıbrıs'ı Yunanistan'a bağlama planları yapmaya başlamıştır (URL13).

O dönemde ki Cumhurbaşkanı Makarios, Zürih-Londra Antlaşmaları sonucunda Kıbrıslı Türklere gereğinden fazla hak tanındığı bunun kabul edilemez olduğunu savunmuştur. Anayasanın tekrar görüşülmesi için 30 Kasım 1963'te Türk liderinin veto hakkının da kaldırılmasını da yer aldığı 13 maddelik öneriyi Cumhurbaşkanı yardımcısı Türk lideri Dr. Küçük'e göndermiştir. Bu öneri Türk lider tarafından kabul edilmemiştir (URL13).

Kıbrıs Rum tarafı 21 Aralık 1963'te Kıbrıs Türk halkına karşı planlı saldırılara başlamıştır. Kıbrıslı Türk memurlarına karşı devlet kurumlarından uzaklaştırma eylemleri başlatmışlardır. Bu davranışlar Türklerin yok edilmesi planı olan “Akritas Planı” bir parçası idi. Bu plana Rum yetkililerde destek vermekteydi. Akritas planının sonucunda birçok Türk köylerinden ayrılmak zorunda kalmıştır. 1963 yılında Kıbrıs

Cumhuriyeti Rumların uyguladıkları şiddetlerin sonucu olarak ve anayasayı feshetmeleri sayesinde sonlandırılmıştır (URL 13).

Rumların gerçekleştirdiği Aralık 1963 saldırılarından sonra, 27 Aralık 1963'te üç garantör ülkenin belli sayıda askerlerini birleştirmesiyle "Barışı Koruma Kuvveti" oluşturulmuştur. Dönemin İngiliz generali tarafından yeşil bir kalemle Kıbrıs haritası üzerinde çizdiği bir çizgi ile Lefkoşa 30 Aralık 1963'te ikiye bölünmüştür. Bu tarihten günümüze kadar bu sınırın adı "Yeşil Hat" olarak tarihe yazılmıştır (URL 12).

Gerçekleşen kötü olaylar sonucunda BM Güvenlik Konseyi'nin, 4 Mart 1964'de aldığı 186 sayılı kararla adaya uluslararası barış gücü (UNFICYP) yerleştirilmiştir. Yunanistan'ın adaya gizlice asker yollaması ortalığı iyice karıştırmış böylece, Kıbrıs Cumhuriyeti'nin adada ki iki halkın ortak devleti olma uygulamasının bitmesiyle iki halk birbirinden tamamen uzaklaşmıştır (URL 12).

15 Kasım 1983'de Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti kurulmuştur. Böylece Kıbrıs Türk halkı kendi kendini yönetme hakkını ve siyasi eşitliğini ilan etmiştir. Cumhuriyetin ilanı ile federasyonla gerçekleşebilecek çözüm her zaman gündemde kalacaktır. Rum tarafına barış ve çözüm çağrısında da bulunulmuştur (URL 12).

2.9 Kıbrıs'ın Coğrafi Yapısı

Kıbrıs, Akdeniz'in en büyük adaları sıralamasında Sicilya ve Sardunya'dan sonra üçüncü büyük adadır. Kıbrıs, 34°33' ve 35°42' Kuzey enlemleri ve 32°16' ve 34°36' Doğu boylamları arasında yer almaktadır (URL 14; URL 26).

Kuzey Kıbrıs'ın komşu ülkelere uzaklıkları, kuzeyinde Türkiye 70 km, doğusunda Suriye 102 km ve 165 km ile Lübnan, güney doğusunda İsrail 233 km, güneyinde

Güney Kıbrıs ve Mısır 347 km, kuzey batısında 835 km ile Yunanistan yer almaktadır (URL 14).

KKTC'nin toplam yüzölçümü 3242 km², Kıbrıs adasının ise 9251 km karedir. 2011 yılı Nüfus sayımına göre adanın nüfusu 286,257 olarak saptanmıştır. Başkent Lefkoşa diğer ilçeleri Gazimağusa, Girne, Güzelyurt, Yeni İskele ve Lefke'dir (URL14; Koday, 1995).

Kuzey Kıbrıs Akdeniz iklimine sahip bir ülkedir. Yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve az yağışlıdır. Yıllık ortalama en yüksek sıcaklık 25,6 °C'dir. En düşük ortalama sıcaklık ise 13,9 °C'dir (URL 14; Koday,1995).

Akdeniz iklimi, Kuzey Kıbrıs'ın doğal zenginliğinin oluşmasında büyük rol oynamaktadır. Akdeniz ikliminin etkisiyle gelişmiş zengin bir Akdeniz florası bitki örtüsüne etki etmektedir. Adada bulunan ağaç çeşitleri çam, servi, meşe, ardıç, zeytin, harup ve okalıptüstür. Portakal, turunç, limon, mandalina, greyluft gibi narenciye çeşitleri de yer almaktadır (Koday,1995; URL 14).

Kuzey Kıbrıs'ın genel bitki örtüsünü Çam ağacı türleri, narenciye ağacı türleri, zeytin ağacı türleri yanında maki bitki örtüsü ve bozkırlar ile çeşitli çiçek türleri oluşturmaktadır. Ülkede yetişen 1300 bitki arasından 21 tanesi endemiktir. Kuzey Kıbrıs'ın çok özel bitkileri arasında olan Orkide çiçeği çeşitli türlerde bulunmaktadır (URL 14; Koday,1995).

Sahip olduğu bitki örtüsü sayesinde hayvancılık sektöründe gelişme gözlemlenmektedir. Gerek büyük gerekse küçük çapta küçükbaş, büyükbaş ve kümes hayvan yetiştiriciliği genel olarak tüm bölgelerde yapılmaktadır (URL 14).

Kuzey Kıbrıs'ta hem yaşamlarını sürdüren hem de farklı türler de göçmen kuşların bulunduğu gözlenmektedir. Adanın coğrafik konumunun uygunluğundan dolayı çeşitli kuş türlerinin Afrika ve Doğu Avrupa arasındaki hattın konaklama ve yumurtlama merkezi olmuştur (URL 14).

Kuzey Kıbrıs'ın bazı kıyı şeritleri yılın Mayıs ayı ortalarından Ağustos ayı ortalarına kadar Akdeniz'de nesli tükenmekte olan Caretta Caretta ve Chelonia mydas kaplumbağalarına (yeşil kaplumbağa) üreme ortamları sağlamaktadır (URL 14).

Kuzey Kıbrıs'ın Karpaz bölgesi tarihi yapısı ve doğal güzelliği ile önemli bir bölgedir. Yüz ölçümüne oranla az bir nüfusu yapısına sahip bölge, milli park statüsündedir ve koruma altındadır. Karpaz Milli Parkı'nda yaban eşekleri özgürce yaşam sürdürmektedir (URL 14).

2.10 Yerel Ürünler Ve Melezlik

Ulusları tanımlayan en önemli bireysellik kültürleridir. Kültürleri açıklamak için ikili tezatlıkların mecburi görüldüğü öz - çevre, şahsi - diğeri gibi ayırt edici ifadelerin kullanımı da daha yapıcı bir anlamda kullanılmaya başlanmıştır. Homi Bhabha'nın hibrite (melezlik) meali ile bu öz-çevre ilişkilerinin kültürel alandaki yapıcılığına dikkat çekmektedir (Gürlüyer, 2019). Farklı kültürlerin açıklanabilmesinde melezlik kavramı kullanıldığı belirtilmektedir (Özgen, 2015).

Mezlik varsayımına ve Homi Bhabha'ya atıfta bulunulma nedeni, farklı iki kültürün karşılaşma alanını bizim- sizin zıtlığı haricinde yorumlamasıdır (Demirkol, 2013). Dünyada, yöreselliklerin birbirinden bağlantısız şekilde evrenselleşmenin değişikliğe uğrattığı tabirler olarak yaşandığı önerinin açıklaması olan mezlik mealidir. Mezlik dünyanın değişik bölge kültürlerinin birbirini etkilemesi ve karışmasıdır. Mez (creole) ve oluşum (create) arasındaki benzerliklerin tesadüf olmadığı belirtilmektedir (Özgen, 2015).

Her zaman olduğundan daha güçlü bir içgüdü ile mez kültürlerin toplumları dinamik bir şekilde kendi birleşimlerini oluşturmaya çalışmalarının bir nedeni olduğu belirtilmektedir (Demirkol, 2013). Mezleşme az bir miktar kaybetmeyi ama diğer yandan da az bir miktar da kazanmayı ihtiva ettiği ifade edilmiştir (Özgen, 2015).

Dünya yaşamının merkezi yemek kültürüne bağlanmaktadır. Haram lokma-yasak elma efsanesi ile şekillendirilen dünya yaşamı yeme-içme kültürünü büyük ölçüde bu görüş ve inanış üzerinden değerlendirmektedir (Özgen, 2015).

Kişilerin içinde hayatlarını idame ettirttikleri toplumun varsayılan standartları, yaşam şekilleri, eğitim ve kültür seviyeleri de yemek kültürünü oluşturmada önemli bir rol üstlenmektedir. Hatta üretimi yapıp tüketilen yemeklerin ve yemek yeme şeklinin halkın inanışlarından etkilenmemesi ve inanışları da etkilememesi olası görünmemektedir (Yorgancıoğlu, 2000; Direktor,1995).

Yeme alışkanlığının değişiminde, coğrafik yapıda ortaya çıkan çeşitliliklerle yerel kültürlerin yeme alışkanlıkları, adetleri ile harmanlanınca yemek kültüründe ve şekillenmesinde yeni mezlikler oluşabilmektedir. Kıbrıs Türk mutfağının tarihi

süreçte birçok uygarlıklara ev sahipliği yapması özellikle bazılarının süre bakımından uzun zaman adaya hâkim olması (Osmanlı, Venedik, Lüzinyan, Arap İngilizler vs.) ada mutfağıyla olan -etkileşimlerinin bu duruma iyi bir örnek teşkil ettiği belirtilmektedir (İslamoğlu, 1981; Toygar, 1993; Halıcı, 1999).

Kıbrıs Türk mutfağı ya da Ada mutfağı olarak da literatürde yerini alan ve Akdeniz mutfak kültürünün belirgin etkilerini ve özelliklerini içeren ada mutfağı (Toygar, 1993), bir taraftan Anadolu Türk yemek kültürünü devamını sağlarken diğer taraftan tarih boyu süren bir kültür merkezi olarak Osmanlı, Venedik, Ceneviz, Arap, İtalyan, İngiliz, Lüzinyan etkisinde kendine has bir mutfak kültürünü oluşumu geliştirmiştir (Direktör, 1995).

Nitekim uzun yıllar etkileşim içinde yaşayan halkların birbirlerinin huyundan, suyundan, tüyünden etkilenmesi kaçınılmazdır. Kıbrıs Türk mutfak kültürünün harmanlanmış haline zaman içinde çeşitli yemek türleri ve bilhassa mezeler eklendiği görülmektedir (İslamoğlu, 1981; Toygar, 1993; Altan, 1988).

2.11 Eski Kıbrıs Mutfağı (Aşevi) ve Kullanılan Malzemeler

Aşevi, eskiden Kıbrıs'ta mutfağın ismi olarak halk dilinde yer almıştır. Hatta yeni nesil gençlerinin bilmemesi veya biliyor fakat kullanmamasına karşın yaşlı nesilden halen daha kullananlar gözlenmektedir. Kıbrıs'ta aşevi yakın zamana kadar ev ile dam olarak bağlantılı fakat oda olarak ayrı konumda bulunmaktaydı. Bunun nedeni yemek kokularının ve dumanın evin içerisine dolmasını önlemektir. Aşevine giden yol ya taşlarla kaplı ya da beton yapıyla yol olarak bulunmaktaydı. Böylece ev halkının aşevine giderken ayaklarının çamur olması önlenirdi. Aşevinde ocaklık bulunurdu. Bu ocaklık üç bölümden oluşurdu, birinci bölümü kızartmalar, ikinci bölümü büyük kazanlar için,

üçüncü bölüm ise tencereler için kullanılmaktaydı (Yorgancıoğlu, 1980). İçinde bulunduğumuz zamanda kullanılan modern mutfaklarda kuru gıdaları muhafaza etmek için kiler odaları veya dolapları mevcuttur. Fakat eski Kıbrıs aşevinde muhafaza büyük küpler ve torbalar yardımı ile yapılmaktaydı. Mevsimlik ürünlerin hasadından sonra ileriki dönemde kullanılmak üzere küplere ve torbalara yerleştirilirdi. Gereklikçe oradan alınıp kullanılırdı (Yorgancıoğlu, 1980).

Ekmekler ev mayası denilen ekşi maya ile her hafta veya on beş günde bir köy fırınlarında pişirilirdi. Ekşi maya ile pişirilen ekmeklerin uzun ömürlü olması ekmek yapımını aralığının çok olmasına olanak sağlamaktaydı (Küçükçuban,2012). Genelde her evde bulunan ekmek yoğurma teknesinden yirmi dört adet ekmek yapılırdı. Ekmekler mayalanmaları için Penevet adı verilen yuvarlak altılı veya on ikili boşluğu olan uzun tahtadan yapılmış malzeme içinde bekletilirdi. Mayalanan ekmekler önceden odun ateşinde ısınmış fırınlarda pişirilip tekrar havalanması için dik şekilde Penevetlere yerleştirilirdi (Yorgancıoğlu, 1980). Böylece havalanan ve nem kaybına uğrayan ekmekler ekşi mayanın da sağladığı uzun ömürlü olma olanağı (Küçükçuban, 2012) ile on beş gün küflenmeden tüketilebilirdi. Ekmekler modern mutfaklarda kullanılan ekmek dolabında veya buzdolabının +4°C değil aşevi damına iplerle asılı bulunan Tabacalarda muhafaza edilirdi (Yorgancıoğlu, 1980). Köylerde fırın iki farklı çeşitte inşa edilirdi. Birincisi, şimdilerde de evlerinin bahçesi müsait olan halkın da kullandığı tip olan tek katlı odun ateşiyle içeriden ısınan çeşitti. Diğer bir çeşidi ise iki katlı odun ateşinin arka bölümde fırına birleşik fakat fırının iç yapısına etki etmeden, verdiği ısı ile pişirme gerçekleştirilirdi (Yorgancıoğlu, 1980).

Aşevinde bulunan sandıklarda yabancıklar yani özel günlerde giyilmek üzere saklanan giyim eşyaları ve manevi değeri bulunan ev eşyaları muhafaza edilirdi. Aşevindeki

duvara monte edilmiş başlıkları işlemeli raflar tabaklık olarak kullanılırken onun yanında tahta ayaklı yüksekçe kare kutu şeklinde kaşıklık bulunurdu. Kaşıklığın orta bölümüne bıçaklar, sağ ve sol bölümlerine de kaşık ile çatalar yerleştirilirdi (Yorgancıoğlu, 1980).

2.12 Kıbrıs Adasına Has Lezzetler

Kıbrıs adasının tarih boyunca çok kültürlü bir yapıya sahip olması mutfağının bu zenginliklerle harmanlanması ile ada mutfağının oluştuğu gözlenmektedir (Öznur ve Nesim, 2011). Bunun yanında Kıbrıs adasının coğrafik yapı özellikleri, bitki örtüsü, florası, faunası, suyu, toprak yapısı yine ada mutfağının şekline etki göstermiştir (Koday,1995).

Ada mutfağında, Anadolu, Ortadoğu ülkeleri, Ege bölgesi, Akdeniz bölgesi ve tarih öncesi uygarlıkların adada buldukları süre zarfında kendi kültürlerini toprağa ekmeleri ve ardından da ada halkının zaman içerisinde kendi kültürlerini bu kültürlerle birleştirmeleri ile yeni bir Kıbrıs ada mutfağı oluştuğu gözlenmektedir (Altan, 2016). Kıbrıs mutfağında pişirilen ürünler hem ada mutfağına has hem de geçmişle harmanlanıp yeni yüzü ile tarladan sofralara ulaşmıştır (Altan, 2016).

Kıbrıs mutfağında pişirilen çorbalar hem kuru bakliyatlar ile hem de özellikle yağmurlu kış aylarında yaban hayatta bulunan ve yöre halkı tarafından toplanıp pişirilen yaban otlarıdır. Gömeç çorbası, ısırgan otu çorbası Kıbrıslının sofrasında yer almaktadır. Kış aylarında özellikle pişirilen Luvana çorbası yerini şimdilerde mercimek çorbasına bırakmıştır. Luvana bitkisinin artık ekiminin yapılmaması çorbasının da masalardan yok olmasına neden olmuştur. İngiliz yönetim

dönemi adaya gelene kadar bolca ekimi yapılırdı. Fakat İngilizler ekimini durdurmuş yerine vigo ekimi yapılmasını emretmişti (URL 15).

Yağmurların başlamasıyla yaban hayatın Kıbrıs halkına bahsettiği otlardan hem yemek hem de turşu yapılmaktadır. Ayrelli (kuşkonmaz) yumurtalı, gavcar mantarlı veya sadesi pişirilmektedir. Gazayağı, gabbar (kappari), girdama, gafgarıt (yabani enginar) gibi otların turşusu kuruluپ daha sonra tüketilmek üzere hazırlanmaktadır (İslamoğlu, 2013, s. 118; Yorgancıoğlu, 1980, ss. 77-78).

Tarhana çorbası Kıbrıs mutfağında mercimek gibi en çok pişirilen üründür. Kıbrıs tarhanasının Türkiye’de kullanılan tarhanadan çok farklı olduğu gözlenmektedir. Kıbrıs tarhanası bol ekşi yoğurtla pişirilir. Fakat Türkiye tarhanası hem salça hem de acı biber ile hazırlanmaktadır (Coşkun, 2014). Bu nedenle tarhanaların dış görünüşlerinde de farklılık bulunmaktadır. Kıbrıs tarhanası bol yoğurttan dolayı kırık beyazdır (Altan, 2016, s. 289). Türkiye tarhanası salçadan dolayı kırık kırmızıdır (Coşkun, 2014). Kıbrıs mutfağındaki tarhana çorbasının eşlikçisi hellimdir. Hellim ayrı tavada az yağda kızartıldıktan sonra çorbaya eklenerek servis edilmektedir (Altan, 2016, s. 289).

Hellim Kıbrıslılar için önemli ve sevilerek tüketilen bir süt ürünüdür. Hellim keçi sütü, koyun sütü ve inek sütünden gerek ayrı ayrı gerekse de karıştırılarak yapılan sadece Kıbrıs’a has bir süt ürünüdür. Tüm Kıbrıs adasında kullanılmakta olup henüz coğrafi işaretleme ve patent alınamamıştır. Güney ve Kuzey Kıbrıs arasındaki anlaşmazlık buna engel olmaktadır. Fakat 2010 yılında T.S.E’ye (Türkiye Standartları Enstitüsü) KKTC olarak başvurulmuş ve tescil uygun bulunmuştur (Şahin, 2011). Hellim olmadan kahvaltı yapılmadığı gibi yemeklerde de kullanımı mevcuttur. Özellikle

makarna ve firin makarnasında mutlaka kullanılmakta ve birlikte servis edilmektedir. Tatlı ve tuzlu hamur işlerinde, pirohu (norlu ve/veya hellimli), hellim böreği, hellimli bitta, hellimli kek, hellimli bulla, hellim kebabı, yumurtalı hellim gibi çeşitleri de bulunmaktadır (Yorgancıoğlu, 1980,ss. 35-38, 88; Altan, 2016,s. 290).

Tencere yemeklerinde ada mutfağında en ön sırayı Molehiya (Molohiya-Muluhiye) almaktadır. Kıbrıslı Türklerin severek tükettiği otun orijin yerinin Araplar mı Hindistan mı olduğu tartışmalarının devam ettiği gözlenmektedir. Kıbrıs mutfağında pişirilme şekli ile Arap ülkelerin mutfağında Mısır mutfağı, Suriye-Lübnan mutfağı, Filistin mutfağı ve Tunus mutfağı arasında farklılıklar gözlenmektedir. Kıbrıs mutfağında tencere yemeği olarak yağlı kuzu et ve/veya tavuk ile pişirilip yanında pirinç pilavı, kuru soğan, köy ekmeği ve turşu ile tüketilmektedir. Suriye-Filistin mutfağında Muluhiye (Molohiya) nane gibi ufalanarak çorbası pişirilir, fırında pişirilen bütün tavuk, turşu ve pilav ile ayrı ayrı tabaklanıp servis edilmektedir. Filistin'de yaşayan Bedevilerin mutfağında tüm malzemeler molohiya, baharatlar, pirinç, taze otlar tavuğun karnına yerleştirildikten sonra pişirilir. Tunus mutfağında Molohiya kurutulduktan sonra ufalanır baharat ve salça ile lezzetlendirilip kırmızı etle çorba olarak pişirilir (URL 16; Şah, 2017, ss. 51-54).

Molehiya yemeği çok lezzetli olması yanında, ayıklaması ve kurutulması çok zahmetlidir. Mayıs sonu hasadına başlanır yaz boyu devam eder. Uzun yaz mevsimi süresince Kıbrıslıların evlerinin balkonlarında komşularıyla birlikte hem sosyalleşme anlamında hem de kışta kullanmak üzere Molehiyalarını ayıklama geceleri bulunmaktadır. Ayıklanan Molehiya yaprakları temiz bir çarşaf üzerine serilir ve kapalı bir odada kurumaya bırakılır. Ara ara Molehiyalar alt üst edilerek karışması sağlanır. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra yastık kılıfı veya özel dikilmiş

kılıfların içerisinde muhafaza edilir. Kış mevsiminde gerektiğçe kullanılmak üzere bu kılıfların içerisinde temiz bir ortamda saklanır (Yorgancıoğlu, 1980, ss. 62-63; İslamoğlu, 2013, s. 30; Şah, 2017, s. 51).

Tencere yemeklerinde ikinci sıra ise Kolokasa (Kolakas) yahniye aittir. Kolokas kök bitki türü olup Şubat-Mayıs ayları arasında tazesini bulmak mümkündür. Kıbrıs'ta en çok ekimi yapılan bölge Yeşilköy'dür (Şah, 2017, s. 55). Bu köyde yaz zamanı her sene Kolokas ve Patates festivali düzenlenmektedir. Kolokas, patatese benzeyen fakat patates gibi yıkanarak değil kabukları soyulduktan sonra kâğıt peçeteye silinerek kesimi yapılmak suretiyle pişirilen bir üründür. Kolokas yahni et ve/veya tavuk etiyle pişirilerek tüketilir. Yemeğin yanında turp, salata ve köy ekmeğiyle birlikte servis edilmektedir (Yorgancıoğlu, 1980, s. 61; Şah, 2017, s. 55). Eskiden bazı köylerde Kolokas yemeği ve etli asma yaprağı dolması bir tencerede birlikte pişirilip tüketilirdi (Şah, 2017, s. 55).

Tencere yemeklerinden dolmalarda çiçek dolması ve asma yaprağı dolması Kıbrıslının vazgeçilmezidir. Özellikle yaz aylarında pirinçli dolma Kıbrıslı söylemiyle yalancı dolma sofralarını süslemektedir. Ayrıca Yaz sıcaklarında pişirilen yalancı dolmalar buzdolabında +4°C'de birkaç saat ve/veya bir gece bekletildikten sonra soğuk olarak da tüketimi yapılmaktadır. Yalancı dolma yapımında mutlaka köy hellimi rendesi iç harca eklenmektedir (Yorgancıoğlu, 1980, ss. 70-71; Şah, 2017, s. 61).

Kıbrıslıların geneli beyaz et ve/veya kırmızı eti severek bolca tüketmektedirler. Özellikle hafta sonları ve bahar aylarında mangallar her fırsatta yanmaktadır. Evi müsait olanlar mangal yakacaklarında geniş aile fertlerini ve/veya arkadaş gruplarını davet ederek mangal partisi gerçekleştirmektedir. Kebap yapmak Kıbrıslı ile bağdaşan

bir terim halini almıştır. Her fırsatta kebab yapan Kıbrıslılar özellikle iç karın yağı olan terp'e (banna) bol kuru soğanlı, maydanozlu, baharatlı kıymanın dolma gibi sarılması ile hazırlanan şeftali kebabını, Kıbrıs pastırmasını, hellimi kebabını ve sıcak Kıbrıs pidesini sofrasından eksik etmemektedir. Mangalda et pişirmek yanında Kıbrıs dilinde kebab yapmak Kıbrıslılar için sosyalleşme kavramını da içermektedir. Özel günlerde hava müsaadeli mangal partisi yaparak kutlama gerçekleştirmek ve misafir ağırlamak Kıbrıs kültürüne has bir durumdur (Şah, 2017, s. 62).

Fırın yemeklerinin baş tacı sulu kebab ve hırsız kebabıdır (Kleftigo). Kuzu eti ve patatesin birlikte uzun sürede fırında pişirilmesiyle soflarda yerini almaktadır. Hırsız kebabının Kıbrıs haklı arasında dile getirilen birde hikâyesi bulunmaktadır. Eski zamanlarda kanun kaçaklarının çobanların otlattığı hayvanlardan çalarak toprağa çukur açtıkları ve kestikleri hayvanı çukur içerisinde yaktıkları ateşte üzeri örtülü şekilde toprağa gömülü olarak pişirildiği anlatılmaktadır. O nedenle isimi hırsız kebabı olarak anılmaktadır (Şah, 2017, s. 41). Şimdi modern mutfaklarda fırın tepsisi içerisine yerleştirilen kuzu etleri, patatesler, kuru soğanlar ve baharatlara bir miktarda su eklemesi yapılarak üzeri alüminyum folyo ile kapatılarak sulu kebab veya bir parça kuzu eti, bir parça patates ve baharatla pişirme kâğıdı ve alüminyum folyoya sarılarak hırsız kebabı pişirilmektedir. Yanında kuru soğan, köy ekmeği, salata ve humus ile birlikte servis edilmektedir (Şah, 2017, s. 41; Altan, 2016, s. 291).

Kıbrıs'ta yetiştirilen patatesin ayrı bir lezzeti bulunmaktadır. Patates ada mutfağının vazgeçilmez ürünüdür. Patates içerikli zengin mutfak unlu ürünlerde ve yemeklerde sıklıkla kullanılmaktadır. Dana kıyma, patates rendesi ve baharatlarla hazırlanan Patates köftesi (Kıbrıs köftesi veya Ayak, Aya köftesi), haşlanmış patates salatası, bidda patates, yumurtalı patates, patates kızartması, tencere kebabı, fırında patates,

patates dolması, mangalda patates kebabı sık kullanılan ürünler arasında yer almaktadır (Yorgancıoğlu, 1980, s. 69).

Kıbrıs'ta yaşanan Türk-Rum savaşından sonra (1974) Güney Kıbrıs'ta yaşayan Türk halkı kuzeye, Kuzey'de yaşayan Rum halkı da Güneye göç etmek durumunda kalmıştır. Savaş sonucu göçmen durumuna düşen halk farklı farklı köylere yerleştirilmiştir. Yerleştirildikleri köylerde halen hayatlarını idame ettirmekte ve beraberlerinde getirdikleri kültürü de yaşatmaya çalıştıkları gözlenmektedir (Koday, 1995). Güney Kıbrıs'ta Trodos dağının eteklerinde bulunan Aytotoro ve Lefkara köy halkları ve İskele bölgesi halkları bu durumdan etkilenen Türkler arasında yer almaktadır. Göçmen durumuna düşen halklar Aysergi (Yeniboğaziçi), Yeni İskele ve Çayırova bölgelerinde yeni yaşamlarını sürdürmektedirler. Bu köylerde pişirilen tava yemeklerinden Aytotoro tavasası veya Lefkara tavasası (Pirinçli Tava- Kıbrıs Tavasası) yemeğini de beraberlerinde getirmişlerdir. Bu durum, kültürel mirasın sürdürülebilirliği için önem taşımaktadır. Fakat iki köy halkı arasında yemeğin pişirilme tekniğinde ve iç malzeme kullanımında bazı farklılıklar gözlenmektedir. Aytotorolulara ve Yeni İskelelilere göre ana malzemeler olan pirinç, kırmızı et, soğan ve domates yanında eğer zamanı ise enginar kalbi (göbeği) eklenmesi yapılabilir. Lefkaralılara göre kesinlikle enginar göbeği eklenmesi yapılmadan yemeğin pişirilmesi gerektiği tartışmaları halen günümüzde de sürdüğü gözlenmektedir. Çayırova (Lefkara) sakini, Çetin Sunalp ve Neyre.T. Sunalp, Aytotoro (Aysergi) sakini, Nazenin Taşçıoğlu, kişisel iletişim, (12.Nisan.2020).

Kıbrıs Türk halkının gelenek ve göreneklerinin devamı için Türk kültürü değerlerinin yaşanması ve sürdürülebilirliğinde yemekler kadar kültürel el sanatları da önem taşımaktadır. Yöresel nitelikler içeren el sanatlarında Lefkara işi göçmen durumuna

düŖen Lefkara köy halkı ile Kuzey Kıbrıs'a gelmiŖtir. Kullanım alanları, yapım aŖamaları, iŖlemede kullanılan ana ve yan malzemeler bakımında Kıbrıs Türk kültürel el sanatlarının birçok çeŖitleri bulunmaktadır. Bunlar NakıŖ ve AhŖap Oymacılık olarak iki ana bölüme ayrılır. NakıŖ bölümünde Lefkara İŖi, Lapta iŖi, Koza iŖi ve İğne Danteli iŖleri çeŖit bakımından gösterilebilir. Çeyiz sandığı ve sesta iŖçilikleri (bitkisel malzeme olan karabaŖak saplarının boyanması ile yapılan örücülük) Kıbrıs Türk ahŖap oymacılığına örnektir. Tüm kültürel el sanatları ve yemekleri Kıbrıs Türk kimliğinin sürdürülebilmesi için önemli kültürel miras ve kimlik öğeleridir (Miralay, 2018).

Kıbrıs ada mutfağında mezeler ana yemek kadar önemli bir yer tutmaktadır. Mezelerin çeŖitleri bol yağmurlu kış aylarında farklılık göstermektedir. Yaban hayatın Kıbrıslılara bahŖettiđi otlar, mantar çeŖitleri ve garavolli (salyangoz) ile meze menüsü daha da zenginleŖmektedir. Özellikle kış aylarında yağmurlarla ortaya çıkmaya baŖlayan salyangozlarla haŖlama, kebab, turŖu, yumurtalı, böreği, yahni yemeği gibi birçok çeŖidi meze türleri olarak sofralara ulaŖmaktadır. Fransız mutfağında da kullanılan dünyaca tanınan Escargot (salyangoz) yemekleri, en ünlü yemekleri olarak menülerde yer almaktadır. Lüzinyanların Kıbrıs adasındaki iki yüz seksen yıllık hâkimiyet döneminde ada kültürüne eklenen bir üründür (URL 17; Altan, 2016, s. 67). Yaban hayatta büyüyen otlar haŖlanmış, yumurtalı ve/veya sadesi piŖirilerek meze masasında yerini almaktadır. Ayrelli (kuŖkonmaz) yumurtalı ve/veya mantarlı veya sade, haŖlanmış sarımsaklı gömeç ve/veya yumurtalı çeŖitler de servis edilmektedir. Kıbrıs pidesi arasında domatesle birlikte hellim kebabı ve yine pide içerisinde Kıbrıs pastırması kebabı meze menüsünün vazgeçilmez iki ürünüdür. Mezelerle beraber içilen içkiler ve gerçekteŖen sohbetler Kıbrıslılar için önemli bir sosyal aktivitedir (Ŗah, 2017).

Kıbrıs mutfağında unlu mamullerin çeşitleri gerek ana yemek gerekse de tatlı olarak da tüketilmektedir. Tatlı çeşidi olarak Ekmek kadayıfı ve Gullaç özellikle bayramlarda tercih edilen çeşitlerdir. Ekmek kadayıfının yapılışı Kıbrıs mutfağına hastır. İçerisine sütün yan ürünü olan norun şeker, badem ve sütle krema haline getirilerek ekmek kadayıflarının arasına sürülmesi ve şerbetlenerek lezzetlendirilmesi ile hazırlanmaktadır. Hazırlandıktan sonra belli bir süre buzlukta +4°C’de bekletilip tüketilir. Şamişi, samsı, ballı börek Kıbrıs mutfağına has şerbetli ve un ürünlü tatlılar arasındadır (Şah, 2017, s. 310).

Unlu ürünlerin tuzlu bölümünde en önde gelen çeşit bulla (hellimli-zeytinli ekmek (bidida))dır. Bulla kahvaltıda, akşamüzeri çayı ile veya açlık giderilecek herhangi bir saatte yenilebilir. Eskiden ovaya gidecek olanların çantasında mutlaka bulunurdu. İçerdiği iç malzemeler sayesinde tok tutma özelliği bulunmaktadır. Bulla, mayalı hamura eklenen siyah zeytin, köy hellimi, kuru soğan ve ot çeşitlerinin harmanlanmasıyla fırında pişirilen tuzlu hamur ürünüdür. Hellim böreği, kıyma böreği tuzlu, nor böreği, sac katmeri tatlı lezzetlerdeki unlu ürünler arasında yer almaktadır. Sini katmeri de tatlı sınıfından unlu ürün ve şerbetle lezzetlendirilmiştir (Yorgancıoğlu, 1980; Şah, 2017).

Tuzlu unlu ürünler arasında önemli bir yer tutan Pilavuna, dolgulu hamur işidir. Hazırlanan mayalı hamur, iç harç ile doldurulup kenarları kapatılıp ortası açık bırakılarak pişirilir. Pilavuna’nın iç malzemesi çok zengindir. Hellim, Talar peyniri, mezdeki (damla sakızı), kuru üzüm, mahlep, ganavuri (kendir tohumu), bol yumurta, nane ve baharat bulunmaktadır (Şah, 2017, s. 31). Güney Kıbrıs Rum kesiminde, Hz. İsa’nın yeniden diriliş günü yortusu nedeniyle bu özel dini günü her sene aynı zamanda Rum halkı Pilavuna pişirerek ve mum yakıp dua ederek kutlamaktadır (URL 18;

Şah,2017,s. 31). Pilavuna hem dini günlerde hem de özel kutlamalarda çokça kullanılan bol malzemeli bereketli bir hamur işidir. Eski dönmelerde sadece özel ve dini günlerde yapılmasına karşın günümüzde doğum günlerinde, mevlit tabaklarında, evde misafir ağırlamada, satış amaçlı festivallerde de kullanıldığı gözlenmektedir. Eskiden kalma bir adet olarak evde Pilavuna pişirildiği zaman komşulara da dağıtılır (Şah, 2017, s. 31).

Ortaçağ Fransa'sında hamur anlamında kullanılan kelime 'flaon' idi. Franklar Kıbrıs adasını işgal ettikleri dönemlerde (1192-1489) kendi kültürlerinde bulunan 'flaouna veya vlaouna' olarak isimlendirdikleri Pilavuna, adanın Osmanlılar tarafından işgalinden sonra da ada kültürüne katılmış ve günümüze kadar pişirilmesine devam edilmiştir (Şah 2017,s. 32). Kıbrıslı Türkler ve Rumların katlama yöntemlerinde az farklılıklar olsa da ortaya çıkan ürünün aynı lezzette olduğu gözlenmektedir (Şah 2017, s. 32). Genelde Rumlarda hamuru kapatma şekli dıştan bakıldığı zaman üçgen veya haç'a benzetilmektedir. Türklerin hamuru kapatma şekli ise ya üçgen ya da kare görüntüsü verilmektedir (URL 19).

Unlu ürünler arasında el makarnası veya ev makarnası diye adlandırılan çeşit bulunmaktadır. Unun, su ve yumurta ile karıştırılıp küçük büyük şekillerde kesilip hazırlanması ile oluşmaktadır. Şekilli olarak hazırlanan makarna türleri gerek taze gerekse kurutulduktan sonra kullanılmaktadır. Adada hâkimiyetini sürdüren Venedikliler (1489-1571) tarafından miras bırakılmıştır. Kıbrıs mutfağında hazırlanıp pişirilen makarna çeşitleri halen günümüzde İtalyan mutfağı ile benzerlik göstermektedir. Zaman aşımında gerek ada mutfağında gerekse İtalyan mutfağında değişikliğe uğramış olsa da ana olgu halen aynıdır. İtalyan mutfağında kullanılan içi

dolgu Ravioli, Kıbrıs mutfağında kullanılan Pirohu'da harç malzemesi farklılığı bulunsa da hazırlama ve pişirme tekniğinde benzeşme gözlenmektedir (Şah, 2017).

Kıbrıslıların eskiden misafir ağırlamada da kullandığı macun çeşitlerinden birinci sırayı Ceviz macunu almaktadır. Henüz olgunlaşmamış cevizler yeşilken ağaçtan toplanıp kabukları soyulur, kireçli suda bekletilir ve kaynatılarak macun haline getirilir. Turunç ve Bergamut macunları ise meyvenin kabuklarından yapılmaktadır. Yaz aylarında bolca yetiştirilen karpuzun kabuklarında da karpuz macunu yapılmaktadır. Çağla badem, iç badem ve badem ezmesi macunları da halen günümüzde üretilmektedir. Macun çeşitleri pişirilmesi zahmetli ve uzun zaman almasından dolayı hazır satın alınarak tüketildiği gözlenmektedir. Özellikle yöresel festival zamanlarında çeşitli reçeller ve macunalar satış reyonlarında yerini almaktadır (İslamoğlu, 2013, s. 174).

Kıbrıs adası tarih boyunca şarap adası olarak bilinmiştir. Dönemin Osmanlı Padişahı II. Selim'in 1571 de adayı şarabı için fethi ettiği söylenmektedir. Arkeolojik kazılar sonucunda adada bağ ekimi ve şarap üretimi M.Ö. 2000 yıllarına dayandığı kaynaklarda yer almaktadır. Üzümlerin kalitesi ve kaliteli şarap üreticiliği ada halkına refah sağlamış ve deniz aşırı ülkelere ihracatı yapılmıştır. Yunanlılar ve Romalılar adaya hâkim oldukları yıllarda şarap üretimini hazır bulmuşlardır. Güney Kıbrıs'ta yapılan arkeolojik kazılarda İ.Ö 3 yüz yıla ait paraların üzerinde asma yaprağı resmi olduğu kaynaklarda yer almaktadır. İ.S 6. yüz yılda ise yapılan kazılarda iki kulplu içki bardağı üzerindeki yazıda 'Biz mutluyuz ve iyi içeriz' anlamına gelen yazı olduğu kaynaklarda yer almaktadır (Şah, 2017, s. 74-76; Altan, 2016).

Kıbrıs'ta üretilen şaraplar arasında öne çıkan Commandaria isimli şarap Kıbrıs'ta üretilmiş Kıbrıs'ın ilk şarabıdır. Commandaria şarabı 1947 yılında Guinness rekorlar kitabında yerini almıştır. 1200 yılının ikinci yarısında adanın en önemli şarabını tadan Fransız Kralı Philippe Augustus Commandaria şarabını 'Kralların şarabı, şarapların kralı' olarak taçlandırılmıştır (Şah, 2017, s. 82; Altan, 2016).

2.13 Kolokas Bitkisi ve Yapısı:

Kolokas (İngilizce Taro), Güneydoğu Asya ve Malezya kökenli bir kök sebzedir. Avrupa'da gelmesi zahmetli olduğu için sadece Kıbrıs'ta ve Yunan İcaria adasında yetiştirilmektedir. Farklı Taro kök çeşitleri mevcuttur. Kıbrıs'ta yetiştirilen çeşidinin adı Colocasia Esculenta olarak bilinir (Şahin ve Erbilin, 2019).

Gölevez veya Taro veya Kolokas yılanyaşağiller (Araceae) familyasındandır. Gölevez (*Colocasia esculenta*) ülkelere göre "taro, old cocoyam, eddoe veya dasheen" diye farklı isimlerde de kullanılmaktadır. Kıbrıs halkı tarafından kullanılan ismi Kolokas yanda çıkan yumrularının adı Bullez olarak bilinmektedir. Filkulağına benzeyen uzun yapraklarından dolayı Fil Kulağı adını da almaktadır. Yaprak saplarının toprağa gömülü olan kısmında Kolokas ve yanında yumruları bulunmaktadır. Kıbrıs'ta büyük olan kısmı yani Kolokasın tencere yemeği ve fırın yemeği pişirilerek kullanılmaktadır. Yanlarından çıkan yumrular ise yağda kızartılarak tüketilmektedir (Şen, Akgül ve Özcan, 2001).

Dünyada 43 ülkede üretimi yapılmakta olarak toplam yumru üretimi 5.695.000 tondur. Üretimin % 60'ı Afrika'da, % 32'si Asya'da ve % 8'i ise Pasifik Adaların yapılmaktadır. ABD'de üretim Florida'nın güneyi ve Hawaii'de bulunmaktadır. Gölevezin üretimi son yıllarda hızla artış göstermektedir (Şahin ve Erbilin, 2019).

Çiğ olarak tüketilemeyen bir üründür. Çiğ tüketilmesi halinde sindirim bölgesinde tahriş edici madde içermesinden dolayı zehirlenmeye neden olmaktadır. Kolokas kalsiyum oksalat kristalleri içerdiğinden buruk ve sümükümsü bir tat verir, pişirerek bu kristalleri etkisiz hale getirmek mümkündür. Nişasta bakımından zengin kolokas yumru ve yumrucukları, patatese benzer şekilde soyularak kullanılır. Fakat yıkanmaz yıkanması halinde sümüksümü bir yapı ortaya çıkar bu da pişirmeyi olumsuz yöne etkiler. Türkiye’de İçel ilinin Anamur ve Bozyazı ilçeleri ile Antalya ilinin Alanya ve Gazipaşa ilçelerinin sahil kesimlerinde patatesten daha çok üretilmektedir. Sıcaklığın 0 °C’nin altına düşmediği ova kesiminde, sulama ortamının uygun olan taban suyu yüksek, suya doymuş rutubetli ıslak arazilerde üretimi yapıldığı gözlenmektedir (Şen, Akgül ve Özcan, 2001).

Kolokas’ın kabuklarının soyulduktan sonra kendine has kesim şekli bulunmaktadır. Bıçak yardımı ile 45 derecelik açı pozisyonu yapılarak çatlama denilen kesim türü kullanılır. Kıbrıs’ta geleneklere göre bu şekilde kesim yapıldığı zaman yemeğin daha lezzetli olacağına inanılmaktadır (İslamoğlu, 2013).

2.14 Lefkara Tavası- Aytotoro Tavası

Lefkara köyü Güney Kıbrıs’ta bulunan İskele kazasına bir köydür. İki bölümden oluşmaktadır. Yukarı Lefkara ve aşağı Lefkara. Yukarı Lefkara karma bir köydü fakat aşağı Lefkara köy halkının tümü Rumlardan oluşmakta idi. 1964 Ocağına kadar Lefkara karma bir köydü. Üst bölgede Türkler alt bölgede Rumlar yaşamakta idi. Türk nüfüsü azılık durumunda idi. Lefkara köyü Trodos dağlarının uzantısında bir dağ köyüydü. Köfünye (Geçitkale), Aytotoro (Aysergi), Vavatsinya, Delicibo, İslarino komşu köyleridir. En büyük özelliği evlerinin taş yapı olarak İtalyan mimarisi uygun inşa edilmesidir. Halen bu gün betonarme evlerin yapılması yasaktır. Yolları parke

taştan yapılmıştır. Evlerin damlarının ayrı bir özelliği herhangi bir evin damına çıkıldığı zaman tüm mahallelinin ev damlarını gezebilme olanağı bulunmaktadır. Evler hepsi iç bahçeli ve taştan inşa edilmiştir. Osmanlı döneminde tek vergi alınmayan bölgedir. Avrupa şehirleri arasında gezilecek yerler arasında 8. sırayı almaktadır. Turistik bir kasabadır. Yüzyıllar öncesine dayanan Lefkara işi de ona ayrı bir özellik katmaktadır. Kışta yağın karıyla yazda ise esen pırıl pırıl esintisi ile yaşanacak hem güzel hem de sağlıklı bir bölgedir. İnsanlarının geçim kaynağı çiftçilik (harup ve zeytin üretimi), çobanlık kadınlarının işlediği Lefkara işidir. Bu işlenen işleri Rum tüccarlar ve kooperatifler satın alır Avrupa ülkelerine satışı gönderirlerdi. Lefkara köyünde iki adet bandabulya(kapalı çarşı) bulunurdu. 2. Dünya savaşından sonra Amerikan Akademi bir müddet Lefkara köyüne taşınmıştır. Tüm Kıbrıs adası için geçerli olan Lokumu meşhurdur. Halen bugün üretimi Rum kesiminde yapılmaktadır. İskambil kâğıtları ile oynana Pilot oyunu Lefkara bölgesine aittir. Lefkara'lılara bu oyunu öğreten Avrupa'ya mal satışı yapan Rum bir tüccar idi. Bu oyunun orijini Fransızlara aittir. Türkler 1964 yılının Ocak ayında köyden göç edip en yakın köy olan Köfünye'ye yerleşmişlerdir. Ordan da 1974 yılında tekrar Kuzey'de bulunan Çayırova köyüne göç etmişlerdir. Halen daha tüm Lefkaralılar bu köyde yaşamaktadırlar. En önemli yemekleri Lefkara Tavası- Aytotoro tavası- Pirinçli tavadır (Köy sakinleri; Neyre. T. Özsoylu ve Çetin Sunalp, 12.Nisan.2020).

Bölüm 3

YÖNTEM

Çalışma Kıbrıs'ta yerel yemeklerde kullanılan malzeme ve pişirme tekniği çeşitliliğinden ortaya çıkan lezzet farklılıklarını, kullanılan ürün farklılıklarını ve pişirme farklılıkları ortaya çıkarmaya odaklanmaktadır. Bu tezle ulaşılmaya çalışılan, Kıbrıs'ta kültürel miras kaynağı olan yöresel yiyeceklerin korunması, yeni nesille aktarılması yanında kullanımı ve bölgelere göre değişikliğini, farklılıklarını ortaya çıkarmak ayrıca sürdürülebilir turizm kapsamında bölgeye sunduğu katkıyı ortaya koymaktır. Bu alandaki literatür kaynaklarının ve araştırmaların sınırlı olması araştırmanın önemini artırmaktadır. Aşçılık ve gastronomi alanında eğitim gören öğrenciler için ve ileriki araştırmalarda kaynak olması açısından da önem arz etmektedir (Yayla, 2019).

Bu kapsamda tarama ve doküman analizi yapılmış, yerli kitap, tez ve makaleler taranarak çalışmanın literatür kısmı gerçekleştirilmiştir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Yemeklerin bölgelere göre değişikliğı, Kıbrıs adasını çok kültürlülüğe ev sahipliğı yapması, atalardan öğrenilen yemek reçeteleri ve bölgesel coğrafi yapı değişikliğinden kaynaklandığı gözlenmektedir (Şah, 2017; İslamoğlu, 1981).

Lezzet farklılıklarının ve pişirme tekniklerinin değerlendirilmesi sübjektif olmasına karşın lezzeti oluşturan, geliştiren öğeler, kullanılan yan ürün ve ana ürün, malzemenin çeşidi ve miktar ölçüsü, kullanılan mutfak ekipmanları, kesim ve pişirme teknikleri ile

ilişkilidir. Kişiler ve\veya sosyal gruplar yemekler hakkında bu bilgilere sahip olduğunda yemekleri tatmadan önce beğenip beğenmeyecekleri konusunda ön yargılı yaklaşım geliştirebilirler. Bu bilgi eşliğinde turistlerin seyahat tercihlerinde ayrıca iç turizm gerçekleştiren ziyaretçilerde de belirleyici faktör olabilmektedir. Bu nedenle bu araştırmada belirlenmiş yöresel yemeklerde kullanılan farklı ürünlerin lezzeti oluşturan etkileri ve bu etkiyi tetikleyen unsurları ve pişirme tekniklerindeki farklılıkların neler olduğu, lezzeti değiştirme etkilerinin ne olduğu ve bireyler tarafından tat ve algı farklılığı olup olmadığı araştırılmıştır (Yayla, 2019; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Araştırma kapsamında, akademisyen ve aşçılık – gastronomi alanında uzman kişilerin de görüşleri alınarak özellikle Kıbrıs'ın her bölgesinde bilinen ve\veya her evde pişirilebilen yemekler seçilmiştir. Bu çerçevede, Molohiya (Muluhiya/Molehiya), Şeftali Kebabı, Aytotoro Tavası (Lefkara Tavası/Pirinçli Tava/Kıbrıs Tavası), Kolokas Yahni'de kullanılan ana-yan ürünler ve kullanım ölçüleri göz önüne alınarak, Kıbrıs'taki yöresel yemeklerde oluşan lezzet farklılıklarını ve bu farklılıkların bölgelere göre dağılımı ile pişirme tekniklerindeki farklılıkların belirlenmesi üzerine odaklanılmıştır. Bu bağlamda, Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde yaşamını sürdüren insanların belirli yöresel yemeklerde kullandıkları ürünlerin neler olduğu ve bu ürünleri kullandıkları ölçüler ve pişirme teknikleri hakkında bilgi sahibi olunması gerekmektedir. Kıbrıs'ta kullanılan ana ürün ve yan ürünlerle pişirilen yemeklerde oluşan lezzet farklarının bölgesel olarak dağılımını ve lezzet bölgelerinin belirlenmesi için bu yemeklerde kullanılan ürünlerin ve pişirme tekniklerinin ülke genelinde kullanılan temel gıda ürünlerinden (domates, et (beyaz-kırmızı), salça, yağ, kuru soğan vs.) oluşması araştırmanın genel açıdan incelenbilmesi için önemlidir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Bir başka deyişle, çalışmanın temel odağı Kıbrıs'ın altı ilçesinde tüm

bölgelerdeki kişilerce bilinen, pişirilen, tüketilen ve sıklıkla kullanılan malzemelerle yapılan yemekler üzerinden ortaya çıkan tat değişikliğinin ve pişirme farklılıklarının ortaya çıkarılması ve farklılık içeren bölgelerin belirlenmesidir (Yayla, 2019; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama modeline haiz bir araştırmadır. Nitel araştırma yöntemleri, özellikle keşfetmeye ve ortaya çıkarmaya yönelik, tümevarım yaklaşımına dayalı yöntemlerdir (Uçak, 2000). Tarama modelleri, geçmişte ya da halen var olan bir durumu var olduğu şekliyle tanımlamayı amaçlayan araştırma yöntemleridir. Tarama modelinde konu olan olay, birey ya da nesne kendi koşulları içinde olduğu gibi tanımlanmaya çalışılır. Özlüce onları herhangi bir şekilde değiştirme ya da etkileme çabası gösterilmez; var olan durum olduğu gibi ortaya konulur (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018). Bir başka anlatımla, nitel araştırma yöntemi, araştırmanın tasarım aşamalarında ve gerçekteştirilmesinde konuyu inceleyene diğer yöntemlere göre daha rahat hareket edilmesini sağlamaktadır. Araştırılacak olayın ve/veya konunun tüm aşamalarında gerçekteşen durumlara göre yeni yöntem ve bakış açısı geliştirme, araştırmanın kurgulanma aşamasında değişiklikler yapma esnekliği sağlamak nitel araştırmanın özünü oluşturmaktadır (Karataş, 2015).

3.1 Araştırma Tasarımı

Çalışmada bölgesel analiz yöntemleri kullanılacağı için Kıbrıs'taki ilçeler düzeyinde ele alınmıştır. Dolayısıyla, araştırmanın evrenini, Kıbrıs'taki altı ilçe oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında belirlenmiş dört yemek için toplam 119 reçeteden ilgili yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ürünler, ekipmanlar ve ölçülerine ilişkin verilerin toplanması amaçlanmıştır (Yayla, 2019).

Nitel araştırmalarda genellikle örneklem küçük ölçekte seçilmektedir ve amaçlı örnekleme tercih edilmektedir (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018). Kıbrıs'ta yemek yapma işi genel olarak kadının sorumluluğunda olduğu için amaçlı örnekleme yöntemiyle ev kadınları ile işi hayatındaki kadınlara öncelik verilmiştir. Katılımcıların demografik yapısına bakıldığı zaman yaş ortalaması kırk yaş ve üstü temel alınmıştır (Yayla, 2019). Bölgesel istatistik analizi ile Kıbrıs'ta yaşayan insanların yemek kültürü ve lezzet anlayışlarındaki benzerliklerin ve farklılıkların, ayrıca pişiirme tekniklerindeki benzerliklerin ve farklılıkların ortaya çıkarılabilmesi için araştırma genele ulaşmak önem arz etmektedir. Diğer taraftan araştırmaya katılanların talep edilen yemeklerin hepsine tarif vermek için yeterli zaman ayıramaması nedeniyle yemekler bazında toplanan yemek reçetesi sayıları farklılık göstermektedir. Araştırma kapsamında Kolokas Yahni için 41, Aytotoro Tavası (Lefkara Tavası) için 32, Molehiye (Molohiya) için 26, şeftali Kebabı için ise 20 adet reçete altı ilçeden toplanmıştır.

Araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinde en çok kullanılan tekniklerden biri olan, görüşme tekniği ile olmalıydı. Fakat tezin hazırlanma süreci Covid-19 Pandemi salgını sürecine denk gelmesi ve sokağa çıkma yasağı olmasından dolayı verilerin toplanması sosyal medya ve resimli mesaj gönderme yolu ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar, kendi el yazıları ile yemek reçetelerini yazmış ayrıca isim, soy isim ve imza yolu ile tescillemişlerdir. Böylece, araştırma ve veri analiz süreci ile ilgili detaylı bilgi verilmesi de inandırıcılığa katkı sağlamıştır (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018). Veri analiz yöntemi olarak da içerik analizinden yararlanılmıştır (Yılmaz ve zdemir, 2017).

3.2 Verilerin Toplanması

Öncelikle Kıbrıs genelinde yemek yapımında kullanılan malzemelerdeki farklılıkların ve benzerliklerin neler olduğunun tespit edilebilmesi amacıyla ülke genelinde bilinen yemekler uzman görüşü alınarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda, 16 Mart - 6 Nisan 2020 tarihleri arasında gastronomi alanından 3 akademisyen, 3 mutfak eğitmeni ve özel sektörde çalışan 3 aşçıdan oluşan toplam 9 uzmanın görüşleri doğrultusunda Molohiya (Mulihya/Molehiya), Aytotoro Tavası (Lefkara Tavası/Pirinçli Tava/Kıbrıs Tavası), Şeftali Kebabı, Kolokas Yahni araştırma kapsamında belirlenmiştir. Kıbrıs'ın altı ilçesinden toplanan reçeteler düzenlenip analiz edilmiştir. Analizlerin yorumlanmasının ardından uzmanlardan destek alınarak çalışma üzerinde iyileştirmeler gerçekleştirilerek araştırma tasarımının son hali şekillendirilmiştir. Çalışma sonucunda yemek reçetelerinin taranmasını kolaylaştırmak ve daha güvenilir hale getirmek amacıyla yemek reçeteleri sosyal medya ve resimli mesaj olarak alınmıştır. Nitel araştırmada geçerlik araştırmacının araştırdığı konuyu olduğu biçimiyle ve olabildiğince yansız gözlemesi anlamına gelmektedir. Araştırılan konu veya olay hakkında bütüncül bir gerçeklik oluşturulabilmesi için araştırmacının elde ettiği verileri ve ulaştığı sonuçları teyit etmesine yardımcı olacak bazı ek yöntemler (çeşitleme, katılımcı onayı, meslektaş onayı) kullanılması gerekir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014). Ayrıca güvenilirlik ve geçerlilik desteğinin artması için resimli gönderilen reçetelerin katılımcılar tarafından kendi el yazıları ile yazılan isim, soy isim ve kendi ıslak imzaları ile kabul edilmiştir. Bu çalışmada elde edilen yemek reçetelerinde malzemelerin miktarları ağırlık ölçü birimi (gram- kilogram) ve/veya hacim ölçü birimi (litre- mililitre) olarak toplanamamış fakat katılımcıların kendi el yazıları ile yazdığı gibi bardak- kaşık- göz kararı- tutam gibi ibarelerle ölçüler gerçekleştirilmiştir.

Türk aile yapısına göre büyük çoğunlukla yemek pişirme işi ve sorumluluğu kadınlarda bulunmaktadır (Ergöl, Koç, Eroğlu ve Taşkin 2012). Aile içinde yemek yapma sorumluluğunun büyük ölçüde kadınlarda olması sebebiyle araştırma kapsamında veri toplanırken özellikle kadınlar tercih edilmiştir. Araştırma problemine kadınlardan daha doğru, güvenilir ve seri cevap bulunacağı düşünülerek çalışma kapsamında ev kadınları ve iş hayatındaki kadınlarla iletişime geçilmiştir.

Veri toplama sürecinde sosyal medya aktif olarak kullanılmıştır (Yayla, 2019; Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Sosyal medya üzerinde açık kimliği ile hesap açmış kişi/grup/sayfa/topluluklara reçete isteğini açıklayan bildiri gönderilerek veriler toplanmaya çalışılmıştır (Yayla 2019). Veri toplama sürecinde araştırmanın örnekleme dâhil edilecek katılımcıların uzun zaman aynı bölgede yaşıyor olmaları göz önünde bulundurulmuştur. Sosyal medya ve resimli mesaj yöntemi ile toplanan verilerde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmış ve toplamda 75 kişinin gönderdiği seçilen yemeklerin reçetelerine ulaşılmıştır.

3.3 Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında belirlenen yemeklerde kullanılan ürünlerin, pişirme tekniklerinin ve kullanılan ürün ölçü miktarlarının pişirilme sıklığı, her yemek reçetesindeki malzemelerin kullanım düzeyindeki en düşük ve en yüksek kullanım oranları belirlenmiştir. Analizlerin sonraki aşamasında, verilerin bölgesel dağılımını gösteren haritalar hazırlanmıştır. Verilerin harita üzerinde işaretlenmesi belirli yemekler için gastronomi haritası yaratılmasına yardımcı olacaktır. Harita oluşmasıyla görselliğin verdiği bölgelerdeki pişirme teknikleri ve ürün kullanımının daha kolay anlaşılmasında etken olacaktır (Yayla, 2019; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Ayrıca, bulgular tablolar ve grafikler ile gösterilerek benzerlikler ve farklılıkların daha iyi anlaşılabilmesi sağlanmıştır.

Bölüm 4





BULGULAR VE YORUM

Kıbrıs mutfağı üzerine yapılan çalışmalar 1980'lerden sonra hız kazanmıştır. Fakat yine de literatüre bakıldığı zaman yeterli kaynağa ulaşılamamaktadır. Kıbrıs mutfak kültürü hakkında ve yemek tarifleri içeren kitaplarında yeterli sayıda olmayışı kaynak sıkıntısı yaratmaktadır. Genel olarak ada mutfağı yemeklerini kategorilere ayırmak gerekirse, tuzlu/ tatlı unlu mamuller, kebab çeşitleri, tencere yemekleri, fırın yemekleri, sütlü tatlılar, makarnalar, yaban otları yemekleri, çorbalar, mezeler, reçeller, macunlar biçiminde ana başlıklar altından toplamak ve incelemek kayıt altına almak önem arz etmektedir. Her bölgenin kendine has ve/ veya ortak tercih yemek pişirme tekniği bulunması ve yemekte kullanılan malzemelerin benzerliğinden ve/ veya farklılığından doğan lezzet değişiminin nedenlerinin anlaşılması ve ortaya çıkartılması, kayıt altına alınması ile soyut kültürel miras olan ada mutfağının sürdürülebilirliğini sağlamak gerekmektedir. Kültürel mirasın yazılı olarak kayıtlarda bulunması yeni nesillerin kendi kültürlerin yaşama ve yaşatmasında daha da yardımcı olacaktır.



Şekil 1: Araştırma Kapsamındaki Yemeklerin Gastronomi Haritası

Tablo 1: Araştırma Kapsamındaki Yemekler

Yemeklerin resmi	Yemeklerin ismi
	Molehiya Yemeği
	Aytotoro / Lefkara Tavası
	Şeftali Kebabı
	Kolokas Yahni

Şekil 1.'de ve Tablo 1'de, Kıbrıs'ın altı ilçesi ve analizi yapılan yemeklerin resimleri ile isimleri mevcuttur. Üzeri mavi yıldızlı bölgelerde içerik analizi yapılan Molehiya, Kolokas yahni ve Şeftali kebabının bilinirliği ve pişirme sıklığı bulunan bölgeler olarak tespit edilmiştir. Diğer bir taraftan üzerinde mavi yıldız işreti olmayan iki

bölgede diğer bölgelerdeki gibi içerik analizi yapılan dört yemeğinde bilinirliği ve pişirme sıklığı bulunduğu ayrıca bu bölgelere has, özellikle Aytotoro/ Lefkara tavası için en çok bilinirliği bulunan bölgeler olduğu tespit edilmiştir. Yıldızlı bölgeler için Aytotoro/ Lefkara tavası yemeği için bilinirliği ve kullanım sıklığı kişisel olarak tercih eden ev sahipleri tarafından yapıldığı tespit edilmiştir.

Bölgelere göre, sıklıkla pişirilen yöresel yemeklerde kullanılan malzemeler ve pişirme teknikleri hem bölgeye göre farklılık içermekte hem de yemeğin pişirildiği ev halkının damak zevkine göre ve yine ev halkının sağlık durumuna göre içeriğinde benzerlikler ve/ veya farklılıklar gösterebilmektedir. Genel olarak belirli yöresel yemeklerin incelenmesi sonucunda ana ürünlerin aynı olması yanında temel yan ürünlerde tercihlere göre değişiklik olabildiği ortaya çıkmıştır.

Bu tezin içeriğine paralel olarak bir diğer araştırma ile Türkiye'nin farklı illerinde hazırlanan belirli yemeklerin yapılışında kullanılan malzemelerin ve miktarlarının nerelerde farklılıklar veya benzerlikler gösterdiği belirlenmiştir (Yayla, 2019).

Gökoğlu (1963, 1967) tarafından yapılan derlemeler sonucunda oluşturulan tariflerle, çalışmada öne çıkan tariflerin evlerdeki uygulamaları arasında kullanılan malzeme ve çeşit açısından büyük benzerlikler belirlenmiştir. Ev üretiminde ürünlerin temini, ön hazırlıkları, kullanım miktarları pişirim ve porsiyonları 1963-1967 tarihlerinde belirlenen reçetelere uygunluk göstermektedir. Pişirme yöntem ve teknikleri açısından araştırma sonuçlarına bakıldığında ise, köylerde yapılan uygulamalarla kentler arasında benzerlik görülmekle birlikte, köyden kente göç sonucu köylerde sac üzerinde yapılan pişirme uygulamalarının kentte yerini büyük oranda elektrikli, sıvı petrol gazlı (Liquid Petroleum Gas [LPG]) ocaklara ve tavalara, odun ateşi yakılan kara fırınlar

yerini elektrikli veya doğal gazlı fırınlara devretmiş oldukları belirlenmiştir. Bir başka çalışma yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin öneminden bahsetmiştir. Çalışma Kastamonu mutfağını baz almıştır. Bu çalışmada Kastamonu Yöresel Yemeklerinin standart reçetelerinin hazırlanması ve yiyecek içecek işletmelerinin bu reçeteleri uygulayarak istenilen ve/ya belirlenen kalitede sürdürülebilir bir ürün ve hizmet verme çabalarına katkı sağlanması hedeflenmiştir (Aydoğdu ve mızrak, 2017). Buna ek olarak, ilgili çalışmayla paralel olarak bir diğer çalışmada yöresel yemek reçetelerinin uygulanabilmesi açısından reçetelerin standart hale getirilmesini amaçlamıştır. Bu doğrultuda ilgili çalışmanın amacı yöresel yemek reçetelerinin ön standart tarifelerini hazırlamak olup çalışma kapsamında, öncelikle ikincil kaynak taraması gerçekleştirilmiş ve Türkiye'nin yedi bölgesinin yöresel yemekleri ve ortak tatları incelenerek yöresel 75 reçete seçilmiştir. Sonraki aşamada, Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün mutfak laboratuvarında reçetelerin standart hale getirilebilmesi için MEGEP'in (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi) standartlaştırma adımları uygulanmıştır. Uygulanan her reçete, alan uzmanlarından oluşan jüri üyeleri tarafından uluslararası yarışma standartlarına göre değerlendirilerek puanlanmıştır. Lezzet puanı yüksek olanlar standart reçete olarak belirlenmiştir. Son aşamada, denenen reçeteler yazılı hale getirilmiştir (Zencir vd. 2018).

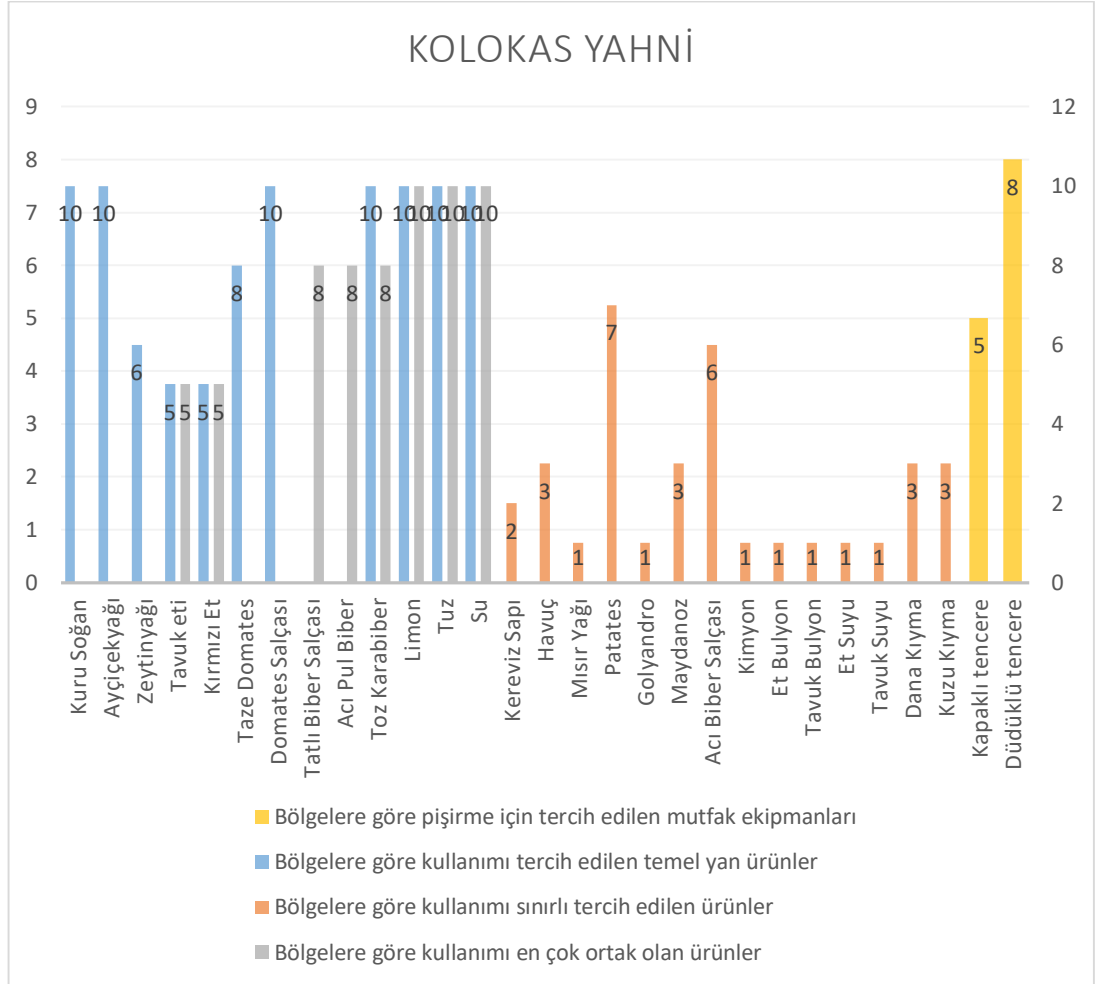
Tablo 2.de görüldüğü üzere, Kıbrıs'ın altı ilçesinde tencere yemeklerinden biri olan Kolokas yahnide ana ürün hariç tamamlayıcı yan ürünlerde değişiklik gözlenmektedir. Kolokas ana ürün olması nedeni ile kullanımı tüm bölgede mevcuttur. Fakat katılımcıların evlerinde eğer küçük çocuk var ise kolokasın yanında çok olmamak kaydı ile patates de eklemesi yapıldığı gözlenmektedir. Nedeni, patatesin çocuklar tarafından daha kolay tüketilmesi olarak belirtilmektedir.

Tablo 2: Kolokas –Taro- Gölevez Tencere Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi

Ana Ürün	N	Bölgelere göre kullanımı tercih edilen temel yan ürünler	Bölgelere göre kullanımı sınırlı tercih edilen ürünler	Bölgelere göre kullanımı en çok ortak olan ürünler	Bölgelere göre pişirme için tercih edilen mutfak ekipmanları
Kolokas	41	Et (Kırmızı veya Tavuk eti) Taze Domates Domates salçası Ayçiçek yağı Toz karabiber Kuru soğan Zeytinyağı Limon Tuz Su	Kereviz sapı Havuç Mısır Yağı Patates Golyandro(Taze Kişniş) Maydanoz Acı biber salçası Kimyon Tablet et veya tavuk bulyon Et veya tavuk suyu Dana veya Kuzu kıyma	Kuru Soğan Ayçiçek Yağı Zeytinyağı Et(Kırmızı et veya tavuk) Taze Domates Domates Salçası Tatlı biber salçası Acı pul biber Toz Karabiber Limon Tuz Su	Kapaklı tencere Düdüklü tencere

Tamamlayıcı ürünlerden kereviz ve havuç mevsimi ise tercih edilmektedir. Zeytinyağı ve mısır yağı, Ayçiçek yağının tamamlayıcısı olarak kullanıldığı ifade edilmektedir. Genel kanı Ayçiçek yağı ve zeytinyağının tüm bölgeler için en çok tercih edilen ürün olduğudur. Golyandro mevsimi ise ve maydanoz, ayrıca kullanılan reçetelerde ev halkının bu ürünleri damak zevklerine uygun olmasından dolayı tüketmeyi tercih ettikleri gözlenmektedir. Domates salçası tüm bölgelerde yaygın olmasına karşın bazı bölgelerde tatlı biber salçası ile beraber kullanıldığı görülmektedir. Taze domatesin eğer mevsimi ise her bölgede kullanım için tercih edilen bir ürün olduğu gözlenmektedir. Kırmızı et kullanımı bazı bölgelerdeki katılımcılar tarafından özellikle dana kuşbaşı olarak yağsız bölümünden tercih edilmektedir. Bazı bölgelerde kırmızı et olarak kuzu veya dana kıyma, kuzu eti parça veya kuşbaşı orta yağlı, bazı bölgeler de ise tavuk eti tercih edilmektedir. Tavuk etinin özellikle tercih edilmesinde kolay bulunur, ucuz ve kırmızı ete göre daha az kolesterol içermesi tercih nedenleri

arasında yer almaktadır. Baharat olarak özellikle acı pul biber her reçeteye göre değişiklik gösterebilmektedir.



Şekil 2: Kolokas Yahnı

Genel kanı, tuz ve toz karabiber kullanımı tercih edilmektedir. Bir baharat çeşidi olan kimyon damak zevkine uygun görüldüğü takdirde yemeğe eklemeye yapılabilmektedir. Bazı bölgelerde kişilere özel olmak kaydı ile yemeğin etsiz pişirildiği de kaydedilmiştir. Limonun yemek pişirilirken veya pişirmenin sonlandırılmasına doğru eklemeye yapıldığı gözlemlenmiştir. Yemeğin pişirilmesinde kuru soğan kullanımı bazı bölgelerde yaşayan kişilerin kendi tercihleri veya annelerinden yemeğin pişirilmesini bu şekilde öğrendikleri için kullanılmadığı gözlemlenmiştir. Yemeğe su

eklenmesinde, içme suyu kalitesindeki suların kullanımı uygun görülmektedir. Bazı bölgelerde yaşayan kişilere özel et veya tavuk suyu kullanımı da olduğu kaydedilmiştir. İş hayatında bulunan kadınların mutfak ekipmanı olarak tercihi daha kısa sürede pişirme gerçekleştiren düdüklü tencere kullanımı yaygın olarak görülmektedir. Ev hanımı olan veya emekli olup evde daha çok vakit geçiren kadınlar ise kapaklı tencerede yemeği pişirmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Kolokas yemeğinin içerik analizi için altı bölgede ki katılımcılardan elde edilen 41 reçetenin içerik analizi sonucunda ulaşılmıştır. Bu reçetelerin analizi sonucunda en çok ortak kullanımı olan ürünlerle oluşturulan kolokas reçetesinde katılımcılardan alınan ölçülerin tutam, bardak ve kaşık çeşitleri araç olarak kullanıldığından dolayı bu ölçüler ağırlık ölçüleri olan kilogram ve/veya gram, hacim ölçüleri olan litre ve/veya mililitreye dönüştürülerek reçetedeki kullanım miktarları oluşturulmuştur. Yemekte kullanılacak malzemeler ve yemeğin hazırlanış şekli Tablo 4.2. de bölgelere göre kullanımı en çok ortak olan ürünlere göre oluşturulmuştur. Kolokas yahni yemeğinin pişirilmesi ve malzemelerinin tümü Tablo 4.3 de mevcuttur.

Tablo 3: Tablo Kolokas Yahni Reçetesi - 4 porsiyon

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Kolokas	1 kg	Çatlatacak doğranmış(özel teknik)
Et (tavuk veya kırmızı et)	500gr	Kuzu (Ön kol veya But) parça veya kuşbaşı; Tavuk parça veya kuşbaşı
Kuru soğan	150gr	Yemeklik doğranmış veya Macedonie
Taze domates	200 gr	Yemeklik doğranmış veya Macedonie
Domates salçası	20 gr	
Tatlı biber salçası	10 gr	
Limon	30 ml	
Toz karabiber	2 gr	
Acı pul biber	1 gr	
Ayçiçek yağı	15 ml	
Zeytinyağı	20 ml	
Tuz	2 gr	
Su	1.5 lt	

Hazırlanışı:

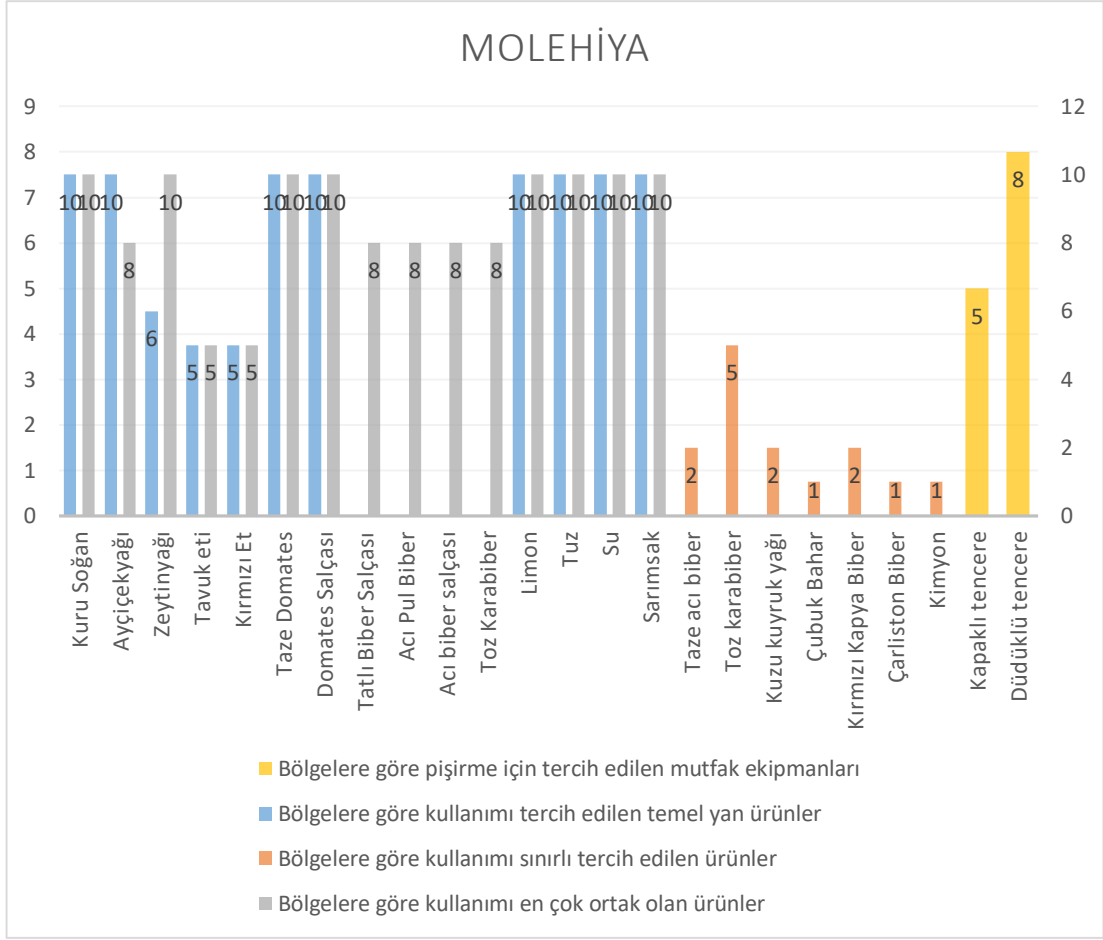
Kolokaslar bıçak yardımı ile kabukları soyulup kâğıt havlu ile iyice silinir. Kolokas yıkanmaz yıkanırca pişirmeyi olumsuz etkiler. Yine bıçak yardımı ile çatlatma tekniği ile çorba kaşığı büyüklüğünde parçalara kesilir. (Çatlatma, bıçağın kolokasa 45 derecelik açıda tutulup parçanın bıçağa doğru çekilerek kopartılması işlemidir). Kuru soğanlar ve domatesler kabukları soyulup yemeklik doğranır. Sıvı yağlar tencere içerisine eklenip orta ateşte ocağa alınır. Orta ateşte ısınan yağda etler çevrilip sırasıyla salçalar, soğanlar, domatesler, kolokaslar eklenip çevrilir. Suyu eklenip tuz, acı pul biber ve toz karabiber eklemesi yapılır. Bu aşamada limon suyu eklemesi tercihe göre yapılabilir veya yemeğin pişmesine yakın eklenmesi yapılır. Tat kontrolü yapıp tencerenin kapağı kapatılır. Tenceredeki yemek kaynamaya başlayınca ocağın ateşi kısılır ve kısık ateşte etler ve kolokaslar yumuşayana kadar yaklaşık bir saat kadar pişirilir. Bu süre sonunda etler ve kolokaslar yumuşayıp yemeğin suyu özleşmiş kıvama ulaşır ocağın ateşi kapatılır. Servise hazırdır. Yemeğin pişirilmesi kapaklı tencerede değil de düdüklü tencerede olacaksa tüm aşamalar kapaklı tenceredeki tariflerle aynı olmalıdır. Sadece tüm malzemeler düdüklü tencerede hazırlanıp en son kapağı kapatılıp basınçlı buharın çıkması beklenir. Ardında ocağın altı kısılır 10dk- 15dk arası sürede pişirilip ocağın altı kapatılır. Basınçlı buhar çıkışı sonlanıp kapak açılacak kadar soğuduğu zaman kapak açılıp yemek servis edilir.

Tablo 4.4.'e göre, molehiya yemeği için bölgelerden tedarik edilen reçetelerde en çok ortak kullanımı olan ürünler, kuru soğan, molehiya, domates salçası, acı biber ve/veya tatlı biber salçası, taze domates, et (tavuk veya yağlı kuzu eti), sarımsak, acı pul biber, zeytinyağı, Ayçiçek yağı, tuz ve içme suyu kalitesinde su kullanıldığı tespit edilmiştir. Taze domatesin mevsimi ise daha bol kullanımı bulunmaktadır. Buna karşın salça kullanımı azaltılmaktadır.

Bazı bölgelerde yaşayan kişilerin özellikle kolesterol sıkıntısı yok ise yağlı kuzu eti ile birlikte kuzu kuyruk yağını yemeğin pişirilmesinde kullanıldığı kaydedilmiştir. Bazı bölgelerden temin edilen reçetelerde ise tavuk eti ve yağlı kuzu etinin yemekte birlikte kullanıldığı tespit edilmiştir. Genel kanı, molehiya yemeği pişerken yağlı kuzu eti kullanılmasıdır. Salça tercihi damak zevkine uygun ise domates salçası ile tatlı veya acı biber salçası kullanımı bulunmaktadır. Özellikle acı tüketmeyi seven kişilerce taze acı biber eklenmesi yapıldığı gözlenmektedir. İkinci genel kanı, limon ve zeytinyağı molehiya yemeğinin olmazsa olmazları arasında yer aldığıdır. Tüm bölgelerden elde edilen reçetelerde limon ve zeytinyağını bolca kullanıldığı gözlenmektedir.

Tablo 4: Molohiya- Mulihiya- Molehiya Tencere Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi

Ana Ürün	N	Bölgelere göre kullanımı tercih edilen temel yan ürünler	Bölgelere göre kullanımı sınırlı tercih edilen ürünler	Bölgelere göre kullanımı en çok ortak olan ürünler	Bölgelere göre pişirme için tercih edilen mutfak ekipmanları
Molehiya	26	Et (Tavuk veya Yağlı kırmızı et) Domates salçası Taze domates Zeytinyağı Ayçiçek yağı Limon Sarımsak Kuru soğan Tuz Su	Taze acı biber Toz karabiber Kuzu kuyruk yağı Çubuk Bahar Kırmızı Kapyra Biber Çarliston Biber Kimyon	Et (Tavuk veya Yağlı kırmızı et) Kuru Soğan Taze domates Domates salçası Tatlı biber salçası Acı biber salçası Acı pul biber Sarımsak Zeytinyağı Ayçiçek yağı Limon Tuz Su	Kapaklı tencere Düdüklü tencere



Şekil 3: Molehiya

Tavuk etinin tercih edilmesi kolay bulunur olması, beyaz etin sağlığa kötü anlamda daha az etki etmesi, ucuz olması gibi nedenler yer aldığı kaydedilmiştir. Molehiyanın mevsiminde taze tüketileceği gibi kurutulmuş olarak tüm yıl boyunca tüketilebildiği gözlenmektedir. Endüstri çağında bulunulması ile kuru molehiyanın market satış reyollarında yer alması ada halkının işini kolaylaştırdığı gözlemlenmiştir. Çünkü molehiyanın ayıklaması ve kurutulmasının zahmetli ve uzun bir iş olduğu belirtilmektedir. Sarımsak kullanımının ölçüsü bölgelere göre değil kişilere göre değişiklik gösterdiği kaydedilmiştir. Tuz ve acı pul biber kullanımı tüm bölgelerde ortak tercih olarak gözlenmektedir. Kapa kırmızı biber, taze acı biber, kimyon, çubuk bahar, kuzu kuyruk yağı, çarliston biber ve toz karabiber kullanımında sınırlılık gözlenmektedir. Su olarak içilebilir kalitede su kullanımı tercih edilmektedir.

Molehiya yemeğinin pişirilip bir gün bekletildikten sonra tüketilmesinin daha lezzetli olacağı kanısı oluşmuştur. Fakat pişirildiği gün tüketilecekse, suyunun özleşmiş bir kıvam alana kadar kısık ateşte pişirilmesi gerektiği kaydedilmiştir. İş hayatında halen çalışmakta olan kadınların tercihi zaman kazandırıcı mutfak ekipmanı olan düdüklü tencerenin birinci sırada yer aldığı gözlemlenmiştir. Ev hanımlarının veya emekli olmuş kadınların artık evde daha çok vakit geçirmeleri sebebi ile yemeği pişirmede kapaklı tencere kullanımının daha çok tercih edildiği kaydedilmiştir. Tüm reçetelerde yapılan analizler sonucunda genel kanı bol limonlu, bol zeytinyağlı, yağlı kırmızı etli ve suyu özleşmiş bir molehiya yemeğinin katılımcıların tercihi olduğu kaydedilmiştir. Molehiyanın porsiyon miktarı, evde bulunan kişi sayısına göre her kişi için bir avuç dolusu molehiyanın ölçü olarak kabul edildiği kaydedilmiştir.

Tablo 5: Molehiya Yemeğinin Reçetesi - 4 porsiyon

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Molehiya	100gr ve/veya 4 avuç	Kurutulmuş hazır paket veya taze
Et	500gr	Parça tavuk eti veya parça yağlı kuzu eti (önkol – but veya boyun)
Kuru soğan	200gr	Yemeklik doğranmış veya macedonie
Sarımsak	3 diş	
Limon	50ml	
Taze domates	200 gr	Yemeklik doğranmış veya macedonie
Domates salçası	15 gr	
Tatlı biber salçası	10 gr	
Acı biber salçası	2 gr	
Acı kırmızı pul biber	2 gr	
Zeytinyağı	70 ml	
Ayçiçek yağı	10 ml	
Tuz	2 gr	
Su	2 lt	

Molehiya yemeği için farklı bölgelerde ki katılımcılardan elde edilen 26 reçete doğrultusunda molehiya yemeğinin içerdiği ürünler ve hazırlanış şekli tespit edilmiştir. Bu reçetelerin analizi sonucunda en çok ortak kullanımını olan ürünlerle oluşturulan molehiya reçetesinde katılımcılardan alınan ölçülerin tutam, bardak ve

kaşık çeşitleri araç olarak kullanıldığından dolayı bu ölçüler ağırlık ölçüleri olan kilogram ve/veya gram, hacim ölçüleri olan litre ve/veya mililitreye dönüştürülerek reçetedeki kullanım miktarları oluşturulmuştur. Yemeğin malzemeleri ve hazırlanış şekli Tablo 5. de mevcuttur. En çok ortak kullanımını olan malzemelerin tümü yemeğin pişirilme aşamasında mevcut bulunmaktadır.

Hazırlanışı:

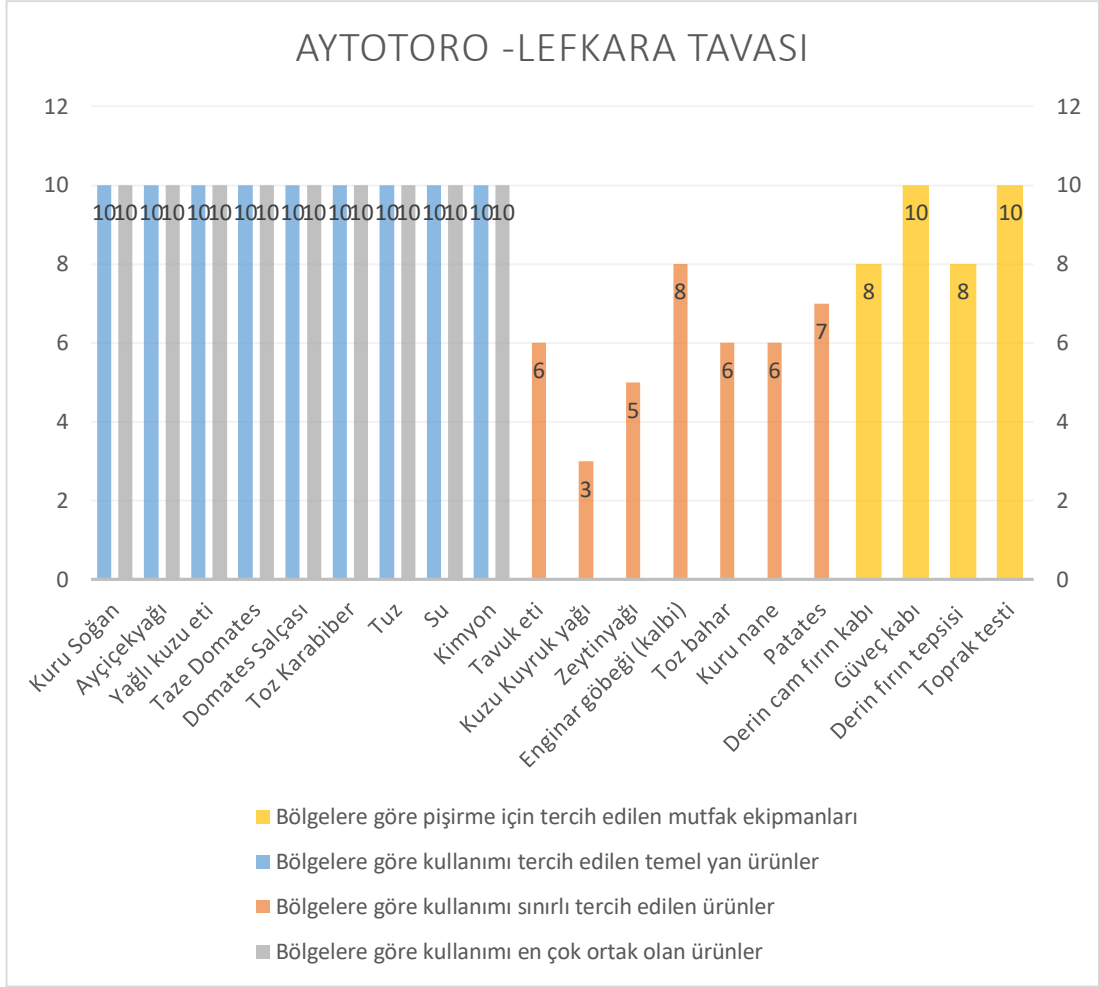
Molehiyalar ılık suda iyice yıkanıp süzgeçte süzölmeye bırakılır. Zeytinyağının 20ml'si en son aşama için ayrılır. Tencereye sıvı yağlar eklenip orta ateşte ocağa alınır. Orta ateşte ısınan yağda önce etler çevrilir. Sırasıyla soğanlar, salçalar, sarımsaklar, kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesler ve molehiyalar eklenip çevrilir. İçme suyu kalitesinde ki su eklenir. Ardından tuz, acı kırmızı pul biber eklenir. Tencerenin kapağı kapatılıp kaynama derecesine gelmesi beklenir. Kaynama derecesine geldiği zaman limon eklenip tat kontrolü yapılır. Damak tadına göre tuz, limon, acı pul biber ilavesi gerekli ise eklenip kısık ateşte etler yumuşayıp suyu özleşene kadar pişirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra ocağın altı kapatılıp yemeğin üzerine zeytinyağı eklenip kapağı kapatılır. 15dk bekletildikten sonra servise hazırdır. Pişirme ekipmanı kapaklı tencere değil de düdüklü tencere olarak tercih edilecekse tencerede pişme için yapılan tarifile işlem basamakları aynı olup tüm malzemeler düdüklü tencereye eklenip çevirme işlemi sonlandırıldıktan sonra suyu eklenip kapağı kapatılır. Tencereden buhar çıkmaya başladığı zaman ocağın altı kısılıp 10dk- 15dk arası zaman verilip ateş kapatılır. Basınç hızı bitip düdüklü tencere kapağı açılabilir konuma geldiğinde kapak açılıp yemek servis edilebilir.

Tablo 4.6.' e göre, Aytotoro veya Lefkara tavası (Pirinçli tava, Enginarlı tava, Kıbrıs tavası)yemeği için altı ilçenin katılımcılardan elde edilen 32 adet tarifin içerik analizi

yapılmıştır. İçerik analizi sonucunda yemeğin pişirilmesinde en çok ortak kullanımı olan ürünler pilavlık beyaz pirinç, yağlı kuzu eti, taze domates, domates salçası, kuru soğan, toz karabiber, kimyon, Ayçiçek yağı, tuz ve içilebilir kalitede su kullanımının mevcut olduğu gözlemlenmiştir. Özellikle Aytoto bölgesi sakinlerinin tariflerinde mevsimi ise yemeğin pişirilmesinde enginar kullanımı gözlemlenmiştir. Lefkara köyü sakinlerinin tariflerinde mevsimi olsa dahi kullanımı kaydedilmemiştir. Taze domates mevsimi ise salça azaltılması yapılarak daha çok taze domates kullanıldığı gözlemlenmektedir. Patates kullanımı ise evlerinde küçük çocuğu bulunan kişilerce eklendiği kaydedilmiştir. Nedeni patatesin çocuklar tarafında daha kolay tüketilmesi olarak dile getirilmektedir. Fakat Lefkara köyü sakinlerinden elde edilen reçetelerde patates kullanımı olmadığı gözlemlenmiştir.

Tablo 6: Aytoto/ Lefkara Tavası Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi

Ana ürün	N	Bölgelere göre kullanımı tercih edilen temel yan ürünler	Bölgelere göre kullanımı sınırlı tercih edilen ürünler	Bölgelere göre kullanımı en çok ortak olan ürünler	Bölgelere göre pişirme için tercih edilen mutfak ekipmanları
Beyaz pilavlık Pirinç(Baldo)	32	Yağlı kuzu kırmızı et Taze domates Domates salçası Toz karabiber Kuru soğan Ayçiçek yağı Kimyon Tuz Su	Tavuk eti Kuzu Kuyruk yağı Zeytinyağı Enginar göbeği (kalbi) Toz bahar Kuru nane Patates	Yağlı kuzu eti (kuşbaşı ve kuzu döş) Taze domates Domates salçası Kuru soğan Toz karabiber Ayçiçek yağı Kimyon Tuz Su	Derin cam fırın kabı Güveç kabı Derin fırın tepsisi Toprak testi



Şekil 4: Aytotoro -Lefkara Tavası

Kişisel damak zevkine uygun bulunmasından dolayı bazı katılımcıların reçetelerinde kuru nane ve toz bahar eklemesi yapıldığı gözlemlenmektedir. Et çeşidi kullanımında genel kanı yağlı kuzu eti kullanımı olsa da bazı reçetelerde sınırlı sayıda olmasına karşın kişisel isteğe göre tavuk eti kullanımı kaydedilmiştir. Kuzu kuyruk yağının aynı şekilde sınırlı kullanım alanında olmasının nedeni, fazla yağın sağlığı olumsuz yönde etkilemesi olarak kaydedilmiştir. Ayçiçek yağı kullanımı en çok kullanım alanında gözlemlenmektedir. Fakat sınırlı alanda olsa da bazı bölgelerde zeytinyağı yemeğin pişirilme aşamasında kullanıldığı gözlenmektedir. Yemeği pişirmek için kullanılan mutfak ekipmanı tercihi toprak güveç tenceresi olarak tespit edilmiştir. Toprak güveç tenceresi kullanımı ile pişirilen yemeğin daha güzel, lezzetli ve iyi bir kıvama sahip

olunacağı kanısı ortaya çıkmıştır. Toprak güveç tenceresi veya toprak testide yemeğin pişme süresinin uzun olduğu kaydedilmiştir. Yemeğinin çabuk pişmesini tercih edenler önce etleri ardından sırayla soğan ve domatesleri düdüklü tencerede bir miktar pişirdikten sonra yemeğin nihai aşamasını güveç tenceresi veya derin fırın tepsisinde fırın ısısında bitirdikleri gözlemlenmiştir. Bazı reçetelerde yemeğin pişmesi için kullanılan mutfak ekipmanı olarak derin cam fırın kabı seçilmiştir. Güveç tenceresi veya toprak testi mevcut bulunmadığı durumlarda kullanılabilecek bir ekipman olduğu kaydedilmiştir. Bazı reçetelere göre direk yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi derin fırın tepsisi içerisin gerçekleştiği gözlemlenmektedir. Bazı bölgelere ve kişilere göre yemekte kullanılacak malzemelerin tümünün çiğden pişirme işlemine başlatılması uygun bulunmaktadır. Fakat bazı bölge ve sakinlerine göre işlemi kısaltmak amacı ile önceden etlerin pişirilip sonra diğer tüm malzemelerle karıştırılıp pişirilmesi uygun bulunduğu gözlemlenmiştir. Altı ilçedeki katılımcılardan elde edilen 32 adet reçetenin içerik analizi sonucunda bölgeler de en çok ortak kullanımı olan ürünler doğrultusunda Tablo 4.7. da Aytotoro/ Lefkara tavası reçetesi oluşturulmuştur. Bu reçetelerin analizi sonucunda en çok ortak kullanımı olan ürünlerle oluşturulan Aytotoro / Lefkara tavası reçetesinde katılımcılardan alınan ölçülerin tutam, bardak ve kaşık çeşitleri araç olarak kullanıldığından dolayı bu ölçüler ağırlık ölçüleri olan kilogram ve/veya gram, hacim ölçüleri olan litre ve/veya mililitreye dönüştürülerek reçetedeki kullanım miktarları oluşturulmuştur Yemeğin malzemeleri ve hazırlanış şekli Tablo 4.7. da mevcuttur.

Tablo 7: Aytotoro / Lefkara Tavası Reçetesi - 4 porsiyon

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Pilavlık beyaz pirinç	150 gr	Baldo, su ile yıkanmış süzölmüş
Yağlı kuzu eti	1 kg	Kuşbaşı
Kuru soğan	200 gr	Yemeklik doğranmış veya macedone
Taze domates	200 gr	Yemeklik doğranmış ve/veya macedone
Domates salçası	30 gr	
Kimyon	10 gr	
Toz karabiber	5 gr	
Ayçiçek yağı	50 ml	
Tuz	2 gr	
Su	1.5 lt	

Hazırlanışı:

Fırının ısı derecesi 180°C olarak seçilir ve ön ısıtma yapılır. Yemeğin pişirileceği güveç kabına ve/ veya derin fırın tepsine etler, domatesler, soğanlar, tuz, kimyon, toz karabiber ve pirinçler eklenip harmanlanır. Su ve sıvı yağ karışımında açılmış salça eklenip tekrar karıştırılır. Güveç kabının ve/ veya fırın tepsisinin üzeri folyo kâğıt ile kapatılıp önceden ısıtılan fırında yaklaşık bir saat kadar ve/ veya etler yumuşayana kadar pişirilir. Ardından servise hazırdır.

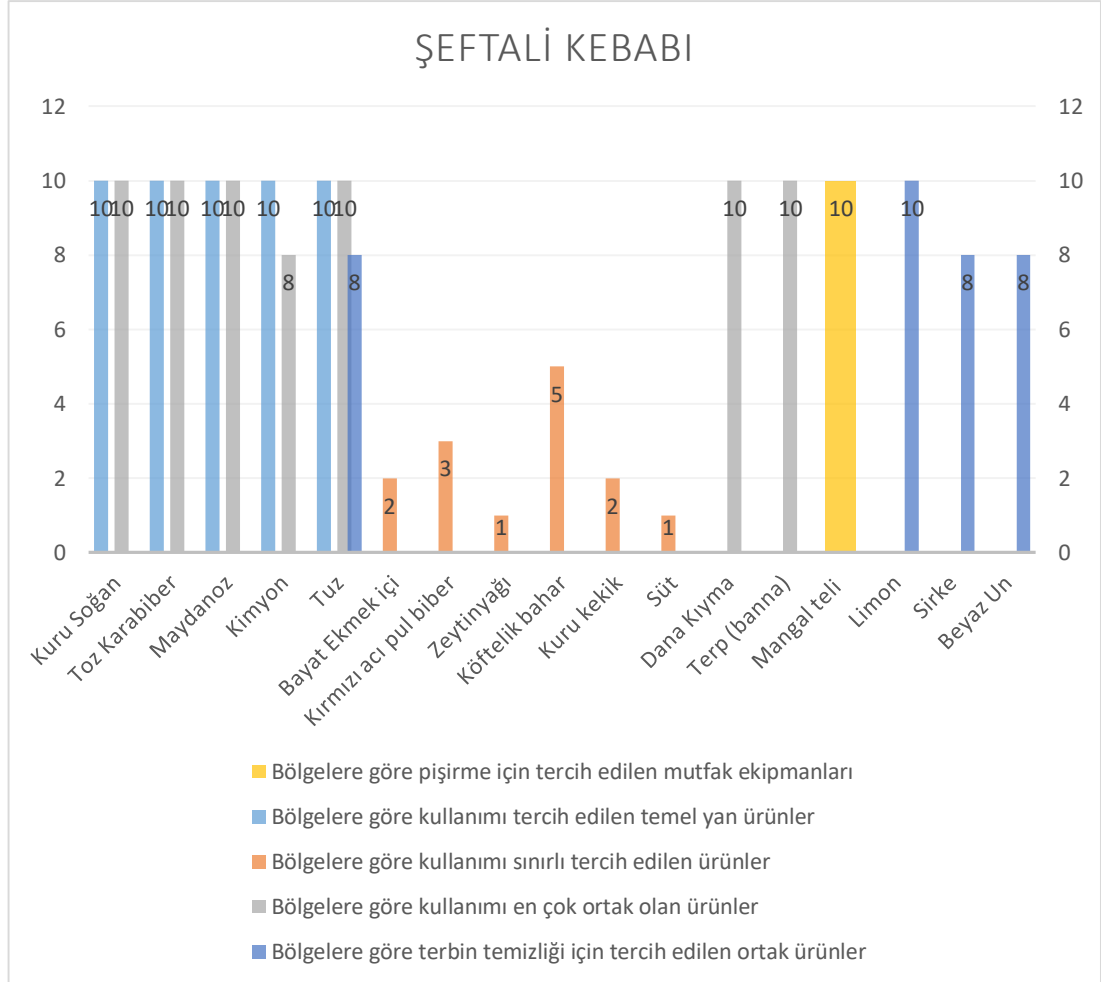
2. seçenek; Yemeğin pişirilmesi düdüklü tencerede etlerin bir miktar su ile pişirilip yumuşamasıyla da başlatıla bilinir. Ardından diğer aşamalar direk fırında pişirme aşamaları ile aynı doğrultuda devam eder.

Tablo 8: Şeftali Kebabı Yemeğinde Kullanılan Ana Ürün ve Yan Ürünlerin Bölgelere Göre Tercih Analizi

Ana ürünler	N	Bölgelere göre kullanımı tercih edilen temel yan ürünler	Bölgelere göre kullanımı sınırlı tercih edilen ürünler	Bölgelere göre kullanımı en çok ortak olan ürünler	Bölgelere göre pişirme için tercih edilen mutfak ekipmanı	Bölgelere göre terbin temizliği için tercih edilen ortak ürünler
Kıyma	20	Kuru soğan	Bayat Ekmek içi	Dana Kıyma	Mangal teli üzerine dizilerek	Sirke
Terp (banna)		Toz karabiber	Kırmızı acı pul biber	Terp (banna)	mangal ateşinde pişirme	Tuz
		Maydanoz	Zeytinyağı	Kuru soğan		Limon
		Kimyon	Köftelik bahar	Maydanoz		Beyaz Un
		Tuz	Kuru kekik	Kimyon		
			Süt	Toz karabiber		
				Tuz		

Tablo 4.8. 'e göre altı ilçede ki katılımcılardan elde edilen 20 adet şeftali kebabı reçetesi analizi sonucunda, bölgelere göre kullanımı en çok tercih edilen ürünler, dana kıyma, kuzu terp, kimyon, tuz, toz karabiber, kuru soğan ve maydanoz olduğu gözlemlenmektedir. Bazı bölgelerden elde edilen reçetelerde katılımcıların kendi damak zevklerine uygun olduğu için köftelik bahar eklenmesi de yapıldığı kaydedilmiştir. Bazı katılımcılara göre, iç malzemenin hazırlanmasında süt ile ıslatılmış bayat ekmek içi ve zeytinyağı kullanıldığı gözlemlenmektedir. Süt ile ıslatılmış bayat ekmek içi ve zeytinyağı kullanımı katılımcıların kendi damak zevklerine bu şekilde uygun olduğu anlaşılmaktadır. Baharat çeşidi olarak tüm katılımcıların en çok tercih ettiği toz karabiber ve kimyon olarak gözlemlenmiştir. Ayrıca bazı katılımcılara göre acı pul biber ve kuru kekik eklenmesi de yapıldığı kaydedilmiştir. Maydanoz ve kuru soğanın hem temel yan ürünlerde hem de en çok ortak kullanımda bulunduğu gözlemlenmektedir. Ana ürün olarak terp (banna veya

kuzu karın yağı) olarak bilinen malzeme tuz, limon, sirke, un karışımı ile ılık suda bolca yıkadıktan sonra kullanıma hazır hale gelmesi katılımcıların ortak görüşü olarak gözlemlenmektedir.



Şekil 5: Şeftali Kebabı

Şeftali kebabı yemeği için farklı bölgelerde ki katılımcılardan elde edilen 20 reçete doğrultusunda yemeğin içerdiği ürünler ve hazırlanış şekli tespit edilmiştir. Bu reçetelerin içerik analizi sonucunda en çok ortak kullanımı olan ürünlerle oluşturulan şeftali kebabı reçetesinde katılımcılardan alınan ölçülerin tutam, bardak ve kaşık çeşitleri araç olarak kullanıldığından dolayı bu ölçüler ağırlık ölçüleri olan kilogram ve/veya gram, hacim ölçüleri olan litre ve/veya mililitreye dönüştürülerek reçetedeki

kullanım miktarları oluşturulmuştur. Bu reçetelerin analizi sonucunda en çok ortak kullanımı olan ürünlerle oluşturulan şeftali kebabı reçetesi ve hazırlanış şekli Tablo 4.9. de mevcuttur. En çok ortak kullanımı olan malzemelerin tümü yemeğin pişirilme aşamasında mevcut bulunmaktadır.

Tablo 9: Şeftali Kebabı Reçetesi - 4 porsiyon

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Banna(terp)	1 adet büyük	Terp küçük veya çok yağlı ise 2 adet
Dana Kıyma	500 gr	
Maydanoz	½ demet	Küçük küçük doğranmış ve/ veya Brunoise
Toz Karabiber	5 gr	
Kimyon	2 gr	
Limon	1 adet	
Sirke	200 ml	
Tuz	10 gr	
Beyaz Un	100 gr	
Kuru Soğan	200 gr	Yemeklik doğranmış ve/ veya macedone

Hazırlanışı:

Terp (banna) ılık suda yıkandıktan sonra sirke, limon ve un karışımı hazırlanan derin bir kapta buzluğun +4°C derece bölümünde 1 saat bekletilir. Ardından birkaç defa daha ılık su ile yıkanır ve temiz bir tabağa alınır. Derin bir kapta kıyma, kuru soğan, yıkanıp doğranmış maydanozlar, tuz, kimyon, toz karabiber harmanlanır. Terp masa üzerine serilir. İnce az yağlı tarafından başlanarak avuç içi büyüklüğünde kesilir. Hazırlanan iç harç dan köfte boyutu kadar parça alınıp önceden kesilen terp parçasına dolma sara gibi sarılıp kenara alınır. Bu işlen tüm iç harç bitene kadar devam eder. Mangal ateşinde, mangal teli üzerine dizilerek pişirilip servise hazır hale getirilir. Servis şekli, Kıbrıs pidesi içerisine kuru soğan, maydanoz ve üzerine limon sıkılarak (damak zevkine göre sumak eklenebilir) servisi edilir.

Bölüm 5

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gerek gastronomi alanında gerekse yazılı alanlarda büyük bilgi ve kaynak eksiklikleri olan Kıbrıs'ın eski / yeni mutfak yapısı ve yemeklerinin kayıt altına alınması coğrafi bölge olarak bir bütün değerlendirme anlayışa alternatif olarak, çalışma sonucunda Kıbrıs'ın altı ilçesinde dört farklı lezzetin içerik analiz tespiti yapılmıştır. Bu bölgelere dâhil ve kendine özgü lezzet anlayışı veya göç gibi nedenlerle kullanılan ana ürünler yanında tamamlayıcı yan ürünlerde değişiklikler gözlemlenmiştir.

Altı ilçede yapılan yemek reçetelerini içerik analizine göre, yemeklerin ağırlıklı olarak bölgelere göre değil kişilerin damak zevklerine, annelerinde öğrendikleri yöntemlere göre, evde yaşayan diğer aile fertlerinin zevklerine göre ve buldukları bölgelerdeki ana ürünlerin tamamlayıcısı olan yan ürünlerin bulunma sıklığına göre etken olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca göçlerin ve kültürel etkileşiminde yemek pişirme yönteminde ve ürün kullanımı seçiminde etken olduğu nedenler arasında gösterilebilir.

Aytotero /Lefkara tavasının ana ürünün pirinç ve et olduğu gözlemlenmiştir. Fakat Aytotero'dan göç eden ve şimdi Aysergi bölgesinde yaşayan Türk halkının yemeğin pişirilmesinde şimdi yaşamlarını idame ettirdikleri bölge itibari ile enginarın bolca yetiştirilmesi dolayı yemeğe enginar kalbinin eklenmesinde sakınca görülmemektedir. Diğer yandan yine Lefkara'dan göç eden Türk halkının Lefkara tavaşı yemeğinin temel ürünleri pirinç ve et olduğu anlaşılmıştır. Yemekte enginar kalbi kullanımı kesin

hatlarla reddedilmekte olduğu gözlemlenmiştir. Bunu nedenleri, şu an yaşadıkları Çayırova bölgesinde enginar üretiminin kişisel olması ve /veya zamanında göç ettikleri Lefkara köyünde de yemeğin eskiden beri enginar eklenmesi yapılmadan pişirilmekte olduğu nedenler arasındadır. Aynı şekilde İskele bölgesinden göç eden ve yeni İskelede yaşayan Türk halkı için Aytotoro'daki gibi enginarın zamanı ise yemeğe eklenmesinde sakınca bulunmamaktadır. İskele ve Gazimağusa bölgeleri hariç, Lefkoşa, Girne, Güzelyurt ve Lefke bölgelerinde yemeğin pek bir bilinirliği bulunmamaktadır. Bu bölgelerde bazı evlerde kişisel olarak bilinmekten öteye geçmemektedir. Aytotoro/ Lefkara tavasını aynı ana ürünlü yemek olmasına rağmen yemeğin gerek isimde ki gerekse tamamlayıcı yan ürün eklenmesi ile değişikliğe uğrayan lezzet farklılığı göçlerle gelen kişilerin farklı kültürel etkileşime uğramaları ve farklı toprak yapısı olan bölgelere yerleşmeleri olarak nedenler arasındadır.

Tüm bölgelere göre, Molehiya yemeğinin orijinal ana ürünleri olan molehiya ve yağlı kırmızı etin yemekte kullanılması lezzet açısından daha iyi olduğu, fakat tavuk etinin kolay bulunması, ucuz olması ve kırmızı ete göre beyaz etin sağlık açısından daha iyi olacağı kanısı ortaya çıkmıştır. Yemekte kullanılacak etin cinsinin yemeği pişirecek ev halkını tercihine bağlı olduğu anlaşılmaktadır. Yemekte kullanılan salça türleri, sarımsak, limon ve baharat miktarları ve çeşitleri ev halkının damak zevkine göre değişikliğe uğrayabilmektedir.

Tüm bölgelere göre, Kolokas yemeğinin ana ürünleri olan kolokas ve kırmızı et lezzet bakımından daha çok kabul görmektedir. Fakat tavuk eti ile de pişirmede yapılabildiği anlaşılmaktadır. Tavuk etinin ucuz, kırmızı ete göre daha sağlıklı ve kolay bulunur olması yemekte kullanım etkenleri arasında yer almaktadır. Yemekte kullanılan salça

çeşitleri, patates, baharatlar çeşitleri ve kereviz sapı kullanımı ve miktarı ev halkının damak zevkine göre değişikliğe uğrayabilmektedir.

Tüm bölgelere göre, şeftali kebabı ana ürünleri banna(terp) ve dana kıyma olmasının ortak kanı olduğu anlaşılmaktadır. Baharat çeşitleri bölgelere ve/ veya ev halkının tercihinine göre değişiklik gösterebilmektedir. Temel yan ürünler olan kuru soğan, maydanoz, karabiber, tuz, kimyon kullanılması ortak kanı olarak görülmektedir. Terbin temizlenmesinde tercih edilen ürünler tuz, limon, beyaz un ve sirke olarak bölgeler göre ortak tercih olarak tespit edilmiştir Pişirme tekniği olarak, mangal teline dizilerek mangal ateşinde pişirme tercih edildiği anlaşılmaktadır.

5.1 Sonuç

İnsanlar yaşamlarını idame ettirebilmeleri için iyi veya kötü yemek yemek zorundadırlar. Kıbrıs adası coğrafi olarak küçük bir ülke olmasına rağmen gerek tarih öncesi gerekse tarih sonrası birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bu çeşitlilik ile farklı uygarlıkların yaşaması ve tarih öncesi çağlardan beri yaşamın olduğu, savaşlar ve göçlerle farklı toplumların karıştığı, kaynaştığı bu coğrafyada kültürel miras çok çeşitlilik göstermektedir. Bütün bu sebeplerle Kıbrıs ada mutfağında ki aynı yemeklerin ana ürünler aynı kalmak şartıyla temel yan ürünlerde ve miktarlarında değişiklikler görülmektedir. Bu çalışmanın amacı, Kıbrıs'ın altı bölgesinde pişirilen bazı yemeklerde kullanılan ana ürünler, temel tamamlayıcı yan ürünler ve miktarları göz önüne alınarak lezzet farklılıklarını ve pişirme tekniklerinin ortaya çıkarılmasıdır. Dolayısıyla, çalışma ile Kıbrıs'taki aynı yemeklerdeki lezzet farklılıkları ve pişirme tekniklerinin bölgesel olarak farklılıklarını ortaya çıkarılması, alan yazındaki bilgi eksikliğini giderilmesine, ada mutfak kültürünün yeni nesillere aktarılması ve gastronomi/ aşçılık alanında eğitim gören öğrencilere araştırmalarında kaynak olması

amaçlanmıştır. Bu amaç için öncelikle literatür taraması yapılmış ve alan yazından Kıbrıs mutfağında evler de en çok pişirilen ve mutfağın yapısını ortaya çıkarmaya yardımcı olacak dört adet yemek (Aytotoro/ Lefkara tavası, Molehiya, Kolokas ve Şeftali kebabı) uzman görüşü alınarak belirlenmiştir. Araştırmanın yapılacağı dönem Covid -19 Pandemisi zamanına denk gelmesi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilememiştir. Kıbrıs'ın altı ilçesinden sosyal medya üzerinden açık kimliği olan kişilerle iletişime geçilerek ilgili yemeklere ait 119 adet yemek reçetesi toplanmıştır. Daha sonra, reçetelerin içerik analizi yapılmış ve en çok ortak kullanımı olan ürünlerle yeni reçeteler oluşturulmuştur. Porsiyonlar, toplanan reçetelerde bardak, kaşık, tutam olarak belirtilmiş fakat bu ölçüler gram/ kilo ve/veya litre/ mililitreye dönüştürülerek yeni reçeteler ağırlık ve hacim ölçüleri içeren miktarlarla oluşturulmuştur.

5.2 Öneriler

Bu çalışma, Kıbrıs mutfağında evlerde en çok pişirilen ana ürünleri aynı olan yemeklerin pişirilmesinde ortaya çıkan farklılıkların nedenlerini bulmak ve buna neden olan temel yan ürünlerin ve pişirme tekniklerinin farklılıklarını tespit etmek amacıyla yapılmıştır. Yerel yemekler, kültürel mirasın bir parçası olmakla beraber ziyaret edilen bölgenin ve/ veya ülkenin kendine has niteliklerine etken ve katkı sağlayan en önemli çekicilik öğeleridir. Konuyla ilgili yazılı kaynaklar araştırılıp incelendiğinde yöresel mutfakların, ait olduğu ülkenin geçmiş ve güncel yaşam şeklini, ekonomik durumunu, inanışlarını, gelenek ve göreneklerini, aile yapısını, alışkanlıklarını kısaca kültürünü yansıttığı ve ziyaret edilen coğrafi alanın zenginliğini gösterdiği ifade edilmektedir. Hem turizm hem de sürdürülebilirlik açısından bakıldığı zaman, turistler için ziyaret edilen alanda önemli bir çekicilik unsuru ve soyut kültürel mirasın somut olarak tanıtılması, kayıt altına alınması, yeni nesillere aktarılıp

sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir yer tutmaktadır. Yerel mutfaklar ülkelerin ve o ülkelerin farklı bölgelerinde yöresel yiyeceklerinin hangileri, nasıl ve ne şekilde olduğunu ayrıca bu yiyeceklerden ne gibi yemeklerin üretildiği, pişirme teknikleri ve yemeklerin bölgesel ve /veya ev halkının zevkine göre nasıl sunulduğu hakkında bilgi vermektedir.

Ülkelerin sahip olduğu mutfak kültür anlayışının bilinmesi, kayıt altına alınması, eğitim amaçlı kaynak olması, yeni nesiller aktarılması ve yaşatılması açısından bir diğer taraftan ekonomik açıdan da destinasyon planı ve stratejileri geliştiren turizmine yönelik yapacakları çalışmalar da kolaylıklar sağlayacaktır. Gerek turizm gerekse eğitim alanında geliştirilecek stratejilerin ve planların Kıbrıs mutfak kültürü hakkında alacakları kararlarda, oluşturulacak planlarda ve olgulara ışık olabilmesi için bu çalışmadan yararlanmaları önerilmektedir.

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerde, yiyecek ve içecek işletmeciliği bölümlerinde, aşçılık, otelcilik ve turizm meslek liseleri, aile ekonomisi ve beslenme alanlarında eğitim veren kurumların müfredatında gastronomi coğrafyasına yönelik kaynak eksikliği görülmektedir. Bu çalışmanın daha da geliştirilmesi ile Kıbrıs'ın gastronomi turizmi alanında ve bölgesel gastronomi coğrafyası alanında ortaya çıkan kaynak probleminin çözülmesinde öncülük edeceği düşünülmektedir.

Yapılacak bu çalışmaya devam niteliğindeki yeni araştırmalarla, bu altı ilçedeki yemekleri farklı sınıflara ayırarak incelemek veya araştırma ile belirlenen farklı yemek çeşitleri sınıflarından birisine dâhil edilebilir. Bunun için daha fazla örnekleme farklı yemekler üzerinden araştırmalar yapılması gerekmektedir. Ada mutfağında bulunan

ürünleri sınıflandırarak; tuzlu / tatlı unlu mamuller, çorbalar, yaban otları yemekleri, mezeler, tencere yemekleri, kebab çeşitleri, fırın yemekleri, turşular, macunlar, reçeller, makarnalar ve sütlü tatlılar gibi sınıflara ayırarak araştırmada daha da ileri gidilmesi kaynak yaratma, literatür zenginliği ve soyut kültürel miras olan ada mutfağının ürünlerinin yeni nesillere aktarılıp korunarak devamlılığının sağlanması için olumlu sonuç verecektir.

KAYNAKLAR

- Akçay, E. Y. (2018). Roma Dönemi'nde Kıbrıs' ın Yaşadığı Dönüşüm. İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 5(2), 137-148.
- Altan, Z., (1988). “Mezeler”, I.Kıbrıs Türk Mutfağı ve El Sanatları Kolokiyumu Bildirileri, Gazimağusa: Doğu Akdeniz Üniversitesi Basımevi:152.
- Altan, Z., (2016). “*Gizemli Kıbrıs*”. Kumyalı: Meral Tekin Birinci Vakfı.
- Altunsaban, S., MYO, G. M. S., Özlem, Y. A. Y., ve Erdem,(2017). Ö. Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Antalya Örneği).
- Aslan, Z., Güneren, E., ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(4), 3-13.
- Aydoğdu, A., ve Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu ÖrneğiGastronomy Tourism As A Element Of Destination Attraction: An Example Of Kastamonu. Turar Turizm & Araştırma Dergisi, 6(1), 4-23.
- Aydoğdu, A., ve Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği-The Importance Of Standardized Recipes On Sustainability Of Local Foods: A

Case Study From Kastamonu Cuisine. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9(20), 366-394.

Boz, N. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenim gören öğrencilerin yaratıcı düşünme düzeylerinin incelenmesi (Master's thesis, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Böyükbaş, S.(1998). “The Cyprus Dispute and the United Nations: Peaceful Non-Settlement between 1954 and 1996” International Journal of Middle East Studies, Vol.30, No.3 Ağustos 1998, s.411–434, s.415.

Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye’de tarhana çeşitleri. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(3), 69-79.

Çağlı, I. B. (2012). Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği (Doctoral dissertation, Fen Bilimleri Enstitüsü).

Çapar, G., ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4, 100-115.

Çayırova (Lefkara) sakini, Çetin Sunalp ve Neyre.T. Sunalp, Aytotoro (Aysergi) sakini, Nazenin Taşçıoğlu, kişisel iletişim, (12.Nisan.2020).

- Demirkol, N. (2013). Bir masa etrafında toplanmak: kültürler arasılığın hayata geçirilme alanı olarak sofrası ve mutfak. Aynı tadı paylaşmak: Türkiye-Romanya geleneksel ortak mutfağı çalıştay bildirimleri, 23-30.
- Diker, O., ve Deniz, T. (2017). Coğrafya ve tarih perspektifinden somut kültürel miras ve Türkiye. Pegem Atıf İndeksi, 1-227.
- Direktör, Ş., (1995). “Kıbrıs Türk Halkının Yemek Yeme Alışkanlıkları Yörede Kullanılan Yabancı Otlar, Mutfak Aletleri ve Yemek Tariflerinin Standartlaştırılması”, Kıbrıs Türk Mutfağı, Lefkoşa: Galeri Kültür Yayınları: 1-21.
- Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 44-61.
- Ergöl, Ş., Koç, G., Eroğlu, K., ve Taşkin, L. (2012). Türkiye'de Kadın Araştırma Görevlilerinin Ev ve İş Yaşamlarında Karşılaştıkları Güçlükler. Journal of Higher Education & Science/Yükseköğretim ve Bilim Dergisi, 2(1).
- Ersoy, R. (2006). Gelenek/Değişim ve Kıbrıs' ta Türk Kimliği. Türkbilig, (12), 134-142.

- Everett, S. (2019). Theoretical turns through tourism taste-scapes: the evolution of food tourism research. *Research in Hospitality Management*, 9(1), 3-12.
- Gazioğlu, A. C.(1994) Kıbrıs Türk Tarihi, Türk Dönemi 1570–1878, Lefkoşa; Kıbrıs Araştırma ve Yayın Merkezi, s.10–11.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği) (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Gökoğlu, A. (1963), Kastamonu Çorbaları, *Türk Etnografya Dergisi*, Sayı. V, (24-38), Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Gökoğlu, A. (1967), Kastamonu Yemekleri, *Türk Etnografya Dergisi*, Sayı. IX, (101-109), Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(S 1), 24-30.
- Gürlüyer, A. (2019). Cherrie Moraga'nın *The Hungry Woman: A Mexican Medea* Adlı Oyununun Homi Bhabha'nın Postkolonyal Melezlik & Üçüncü Alan Teorisi Açısından İncelenmesi. *Tiyatro Eleştirmenliği ve Dramaturji Bölümü Dergisi*, (29), 43-63.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(51).

- Halıcı, N., (1999). "Siniden Tepsiye". GATEGOURMET - USAŞ, İstanbul.
- İslamoğlu, M. (2013). *Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağı*. Lefkoşa: Gökada Yayınları.
- İslamoğlu, M., (1981). "Kıbrıs Türk Mutfağı ve Etkinlikleri", Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi, 12,31 Ekim-1 Kasım: 9-24.
- İsmail, S. (1992). Kıbrıs Cumhuriyetinin doğuşu-çöküşü ve KKTC'nin kuruluşu, 1960-1983. Akdeniz Haber Ajansı Yayınları.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi, 1(1), 62-80.
- Koday, Z. (1995). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Devleti'nin Coğrafi Özellikleri. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, (2).
- Küçükçuban, A. (2012). Sıvı ekşi hamur sistemi için uygun laktik asit bakterisi kombinasyonunun belirlenmesi (Master's thesis, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Küçükkömürler, S., Şirvan, U. N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. International Journal of Tourism, Economics and Business Sciences (IJTEBS) E-ISSN: 2602-4411, 2(2), 78-85.

- Miralay, F. (2018). Türk Halk Kültüründe El Sanatlarının Önemi: Kıbrıs Örneği/The Importance of Handicrafts in Turkish Folk Culture: The Case of Cyprus. *Journal of History Culture and Art Research*, 7(5), 495-509.
- Öz, H., & Dönmez, B. (2018). Yerel Gıda ve Coğrafi İşaretleme Kapsamında Süryani Şarabının Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 260-269.
- Özel, S. "Birinci Dünya ve Milli Kurtuluş Savaşları İle Sonrasında Kıbrıs Türklerinin Genel Durumu", *Dünden Bugüne Kıbrıs Meselesi*, İstanbul 2001, Yay. Haz. Ali Ahmetbeyoğlu-Erhan Afyoncu, s. 161.
- Özenç Uçak, N. (2000). Sosyal bilimler ve kütüphanecilik alanında nitel araştırma yöntemlerinin kullanımı (Use of qualitative research methods in social sciences and librarianship).
- Özgen, L. (2015). Kùltürler Arası Etkileşim Bağlamında Kıbrıs Değirmenlik Köyü Yemek Kültürü. *International Peer-Reviewed Journal of Nutrition Research*, (4).
- Öznur, Ş & Nesim, A. (2011). Kıbrıs Türk Kültürü ve Kıbrıs Efsaneleri. Lefkoşa: Gökada Yayınları.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

- Seyitoğlu, F., & alışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir alışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537.
- Sezgin, A. C., ve Merve, O. N. U. R. Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli rneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Solesten,E. (1993). (Derleyen), *Cyprus, a Country Study*, Washington, D.C.; GPO for the Library of Congress, 1993, s.9.
- Sökmen, C. ve zkanlı, O. (2018). Gastronomi turizmi alanyazının gelişimi: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* dergisinde yayımlanan makaleler üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Sözer. C.(2005) *Kıbrıs'ta Türk Ve Rum Halklarının Birbirlerinden Etkilenerek Aldıkları Kelimeler, Deyişler*, Yüksek Lisans Tezi.
- şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın Tatları*. Lefkoşa: Zoom Yayın Grubu.
- şahin, G. (2011).Türkiye'nin Coğrafı İşaretleri1, 07 – 10 Eylül 2011 tarihinde düzenlenen Uluslararası Katılımlı Coğrafya Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.
- şahin, G., & Erbilen, S. . Yumru Bitkiler İçerisinde zel Bir Tür: Kolokas/Gölevez (*Colocasia Esculenta*). *Kıbrıs Araştırmaları Dergisi*, 20(44), 83-104.

- Şen, M., Akgül, A., & Özcan, M. (2001). Göleveze [Colocasia esculenta (L.) Schott] yumrusunun fiziksel ve kimyasal özellikleri ile kızartma ve püreye işlenmesi. *Turk J Agric For*, 25, 427-432.
- Toygar, K. (1993). Kıbrıs Meyhane Kültürü Üzerine Notlar, *Amfora*. 1(12): 20-21.
- Uçarol, R. (1978) .1878 Kıbrıs Sorunu ve Osmanlı-İngiliz Anlaşması (Adanın İngiltere 'ye Devri), İstanbul 1978, s.31-32.
- Yarış, A. (2014). Mardin'de gastronomi turizmi: turist görüşlerine ilişkin bir uygulama.
- Yayla, Ö. (2019). Kullanılan Malzeme Yoğunluğuna Göre Türkiye'de Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması (Doktora Tezi Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Yılmaz, G., ve Özdemir, B. (2017). Turizm destinasyonlarında restoran biçimleşmeleri: Kapadokya bölgesi üzerine nitel bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28(1), 81-95.
- Yorgancıoğlu, O.(2000). Kıbrıs Türk Folkloru *Duydum Gördüm Yazdım*. Genişletilmiş İkinci Baskı, Mağusa.
- Yorgancıoğlu, Oğuz. M. (1980). Kıbrıs Türk Folkloru, *Duydum, Gördüm, Yazdım*.

Zencir, E., Özoğul, T., Göde, M. Ö., ve Ekincek, S. (2018). Yöresel Yemeklerin Ön Standart Tarifeleri Hazırlanarak Yiyecek İçecek İşletmelerinde. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 387, 418.

Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Ulusal Turizm Kongresi* (ss. 511-524). Ankara: Gazi Üniversitesi.

URL 1: <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-46095/somut-olmayan-kulturel-miras.html>

URL 2: <https://pio.mfa.gov.ct.tr/kibrisin-sosyal-ekonomik-ve-siyasi-tarihi/>

URL 3: <http://users.metu.edu.tr/birten/adacogr.html>

URL 4: <http://users.metu.edu.tr/birten/tarih.html>

URL 5: http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC_tarihi/roma.html

URL 6: [https://tr.wikipedia.org/wiki/K%C4%B1br%C4%B1s_\(Roma_eyaleti\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/K%C4%B1br%C4%B1s_(Roma_eyaleti))

URL 7: http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC_tarihi/bizans.html

URL 8: <https://www.kibrisortam.com/kibris-bizans-donemi/>

URL 9: <https://muratpoyrazzz.wordpress.com/avrupa-tarihi/luzinyanlar/>

URL 10: http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC_tarihi/osmanli.html

URL 11: <http://users.metu.edu.tr/birten/osmanli.html>

URL 12: http://www.mfa.gov.tr/kibris-meselesinin-tarihcesi_-bm-muzakerelerinin-baslangici.tr.mfa.

URL 13: http://users.metu.edu.tr/birten/kibris_baris.html

URL 14: <https://pio.mfa.gov.ct.tr/cografi-bilgiler/>

URL 15: <http://gurmedergisi.com/guncel/luvana/>

URL 16: <http://www.efcehaber.com/yazaroku.asp?İds=9604;>

URL 17: <http://www.yeniduzen.com/kibris-mutfaginda-garavolli-84447h.htm>

URL18: [https://www.kibrishaberci.com/kibrisli-rumlar-paskalya-yortusunuevlerinde-ve-bahcelerinde- /](https://www.kibrishaberci.com/kibrisli-rumlar-paskalya-yortusunuevlerinde-ve-bahcelerinde-/)

URL 19: <https://www.havadiskibris.com/yemeklerin-tarihi-kitap-oluyor/8>

URL20: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/getFile?fileId=70482589E0CD-4F6C-B820-0F703C5E529E>. Erişim: Mayıs. 5. 2020.

URL 21: https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi_raporu_12302raporu_12302_3531549.pdf Erişim: Mayıs. 30. 2020.

URL22: http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.54d8a2e3e10759.07596794 adresinden alındı

URL 23: UNESCO (1982). <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-263665/dunya-kulturel-ve-dogal-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html>. Erişim: 25 Mayıs 2020

URL 24: Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2009). Kültürel miras ve müzecilik. Erişim: Mayıs, 11 2020.
<http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0>

URL25: <http://can-kibrisim.blogspot.com/2012/03/tarihsel-etnolojik-acidan-kibris.html> (Söz gazetesi, An, Ahmet. Kıbrıs Kültürü Üzerine Yazılar, Lefkoşa, Ağustos 1999, s.5-13). Erişim: Nisan. 25. 2020

URL 26: Toraman, A. (2012). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti. Erişim tarihi:20.05.2020, <http://www.genelturktarihi.net/wp-content/uploads/2012/04/content/uploads/2012/04/kibris.pdf>