

Kuzey Kıbrıs Meyhane Adlarının ve Logolarının Göstergebilim Açısından İncelenmesi ve Turizme Katkısı

Mevlüt Dalyan

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

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Eylül 2021
Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü onayı

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

Bu tezin Turizm İşletmeciliği Bölümü Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarım.

Prof. Dr. Hasan Kılıç
Turizm Fakültesi Dekanı

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

Yrd.Doç. Dr. Özlem Altun
Tez Danışmanı

Değerlendirme Komitesi

1. Prof. Dr. Ali Öztüren

2. Doç. Dr. Mehmet Necati Cizrelioğulları

3. Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun

ÖZ

Bu çalışmanın amacı KKTC'deki meyhanelerin Göstergebilim açısından geleneksel meyhane veya restoran-meyhane olduğunu gösteren unsurların logo ve afişlerinde olup olmadığını incelemektir. KKTC'de bulunan doksan meyhane ve meyhane-restoran incelenmiştir. Bunlar arasında Göstergebilimine ve geleneksel meyhane özelliklerine uygun otuz meyhane seçilmiştir. Meyhanelerin logoları alınmış ve logolarla iç dizaynı ve menüsü incelenmiştir. Araştırma Göstergebilimin temeli olan gösterge, gösteren ve gösterilen olarak analiz edilmiştir. Göstergeye yüklenen anlamların ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Geleneksel meyhanelerde salaş sandalye ve masalar, masalar üzerinde hazır rakı bardakları ilk olarak göze çarpmıştır. Logolarında ise renk olarak genellikle mavi seçilmiş, balık veya kırmızı et ürünleri olduğunu gösteren simgeler konulmuştur. Meyhane isimleri buldukları bölgenin ismi, bulunduğu yerin özelliğini taşıyan isimler olurken bazılarında ise kişi isimleri ve yerliliği simgeleyen isimler bulunmaktadır. Genel olarak meyhane-restoran yazıları İngilizce olarak meyhane kelimelerine "Restaurant" kelimesini ekleyerek sağlanmıştır. Geleneksel meyhane müşteri potansiyelleri yerli halk olmuştur. Araştırmada logoların bu özelliklerini gösteren bulgular tespit edilmiştir. Bu çalışmanın turizm açısından önemi meyhanelerin gastronomi Turizmindeki yaptığı katkılar ve logolara yüklenen kültürel anlamların anlamlandırılması olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Meyhane, KKTC, Gastronomi Turizmi, Logo, Göstergebilimi.

ABSTRACT

The aim of this study is to examine whether semiotic elements may be found in the logos and signs of meyhanes in the TRNC indicating whether they are traditional meyhanes or restaurant-meyhanes. Ninety meyhanes and restaurant-meyhanes in the TRNC are first examined, from which thirty traditional meyhanes using semiotic elements in their logos and signs are selected. The logos were examined together with the interior design and menu of the meyhanes. Research on the sign, which is the basis of semiotics, has been made for it to be analyzed as signifier and signified and thus to reveal the meanings attributed to the indicator. Shabby chairs and tables in traditional meyhanes, and ready-made raki glasses on the tables clearly stood out as first impression characteristics.

The color of the logos is usually blue, signifying the sea and/or calmness, together with symbols indicating whether the meyhane provides fish or red meat products. The names of the meyhanes are usually the names of the place or region where they are located, though some of them have names of people or names that symbolize local characteristics. The customers of traditional meyhanes are usually locals, whereas restaurant-meyhanes names are commonly provided in English by adding the word "Restaurant" to the name. The importance of this study is in showing the role of cultural meanings using semiotic indicators in the contributions of meyhanes to Gastronomy Tourism.

Keywords: Meyhane, TRNC, Gastronomy Tourism, Logo, Semiotics

TEŞEKKÜR

Bu alıőmamda yardımlarımı esirgemeyen, bana yol gösteren değerli danıőman hocam, Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun'a, anneme, kız kardeőlerim Ayşe Tarhan'a, Evrim Dalyan Eberdes'e ve gölucükleriyle beni motive eden yiğenlerim Arda ve Sena'ya teőekkürü bir borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

ÖZ	iii
ABSTRACT	iv
TEŞEKKÜR	v
TABLO LİSTESİ	viii
ŞEKİL LİSTESİ	x
1 GİRİŞ	1
1.1 Problemin Durumu	2
1.2 Problem Cümlesi	3
2 LİTERATÜR TARAMASI	5
2.1 Gastronomi Turizmi	5
2.2 Meyhane Kültürü	6
2.3 Meyhane Tarihi ve Değişimi	7
2.4 Geleneksel Meyhaneden Restorana Değişim	8
2.5 Günümüzde Kıbrıs'ta Meyhanecilik	10
2.6 Göstergebilim	10
2.6.1 Dil Göstergesi	13
2.6.2 Dil Dışı Gösterge	14
2.7 Göstergebiliminin Tarihçesi	16
2.7.1 Göstergebilim Okulları	18
3 KUZEY KIBRIS VE MEYHANELER	20
4 METODOLOJİ	85
4.1 Çalışmanın Amacı	85
4.2 Araştırmanın Önemi	85

4.3 Çalışmanın Evreni ve Örneklemi	86
4.4 Veri Toplama Aracı.....	86
4.5 Veri Toplama Süresi.....	87
4.6 Veri Analizi	87
4.7 Çalışmanın Sınırlılıkları	87
5 YORUMLAMA VE BULGULAR	88
5.1 Kıbrıs Meyhanelerinin Özellikleri.....	88
5.1.1 Geleneksel Meyhane Özellikleri.....	88
5.2 Restoran-Meyhane Özellikleri	93
5.3 Restoran-Meyhane Unsurları	95
5.4 Geleneksel Meyhane ve Restoran-Meyhanelerin Ortak Kültürel Özellikleri .	95
6 TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER.....	97
6.1 Tartışma ve Sonuç	97
6.2 Öneriler.....	98
KAYNAKLAR	100

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Peri's Fish Restaurant gösterge tablosu.....	23
Tablo 2: Ayandon meyhanesi gösterge tablosu	26
Tablo 3: MÜZE'de Meyhane Gösterge Tablosu.....	28
Tablo 4: İlker'in Meyhanesi Meyhanesinin Gösterge Tablosu.....	31
Tablo 5: RakıMüren Gösterge Tablosu.....	33
Tablo 6: Meclis-i MEYHANE Gösterge Tablosu.....	35
Tablo 7: Bildiğin Meyhane Gösterge Tablosu	37
Tablo 8: Meyhane Müzeyyen Gösterge Tablosu	39
Tablo 9: Akşamcı Meyhanesi Gösterge Tablosu	41
Tablo 10: Othello Meze Restaurant Gösterge Tablosu	43
Tablo 11: Castello Restaurant ve Bar Gösterge Tablosu	45
Tablo 12: Marinero Restaurant Gösterge Tablosu	48
Tablo 13: İncir Altı Meze Restaurant Gösterge Tablosu	49
Tablo 14: Keyf-i Sefa Meyhane Gösterge Tablosu.....	52
Tablo 15: The Meyhanenin Gösterge Tablosu.....	54
Tablo 16: CENAP Restaurant Gösterge Tablosu.....	56
Tablo 17: Meşrep Meyhane Gösterge Tablosu	58
Tablo 18: Güler's Fish Restaurant Gösterge Tablosu	61
Tablo 19: Nazende Restaurant & Ocak başı Gösterge Tablosu.....	63
Tablo 20: Tinigiridis Meyhanesi Gösterge Tablosu	65
Tablo 21: Yorgo Kasap Restaurant Gösterge Tablosu.....	67
Tablo 22: Aspava Restaurant Gösterge Tablosu	69
Tablo 23: Mağdurlar meyhanesi Gösterge Tablosu	71

Tablo 24: İskele Balık Evi Gösterge Tablosu	72
Tablo 25: Neşe Restaurant Gösterge Tablosu.....	74
Tablo 26: Kıyı Restaurant Gösterge Tablosu.....	76
Tablo 27: Körfez Restaurant Gösterge Tablosu.....	78
Tablo 28: Karsel Meyhanesi Gösterge Tablosu	80
Tablo 29: Garavolli Bar-Restaurant Gösterge Tablosu.....	82
Tablo 30: Bizim Ahır meyhanesi Gösterge Tablosu.....	84

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Coca cola reklam panosu	11
Şekil 2: Elma.....	12
Şekil 3: Apple logosu	12
Şekil 4: Göstergibilimi Bölümleri	13
Şekil 5: Göstergibiliminin anlatımı	14
Şekil 6: Sessiz olmamızı gösteren hemşire resmi	15
Şekil 7: Antik çağ duvar resmi.....	16
Şekil 8: Peri'nin Balık Restoranı iç görünümü	21
Şekil 9: Peri'nin Balık Restoranın Logosu	22
Şekil 11: Ayandon Meyhanesi logosu.....	25
Şekil 12: : Müze'de Meyhanesinin iç görünümü	26
Şekil 13: Müze'de Meyhanesinin logosu	27
Şekil 14: İlker'in Meyhanesinin logosu	29
Şekil 15: Zanettos Tavernası iç mekan görüntüsü	30
Şekil 16: İlker'in Meyhanesinin logosu	30
Şekil 17: RakıMüren Meyhanesinin iç mekan görüntüsü	32
Şekil 18: RakıMüren Logosu	32
Şekil 19: Meclis-i Meyhanesinin iç mekan görüntüsü.....	34
Şekil 20: Meclis-i Meyhanesinin logosu.....	34
Şekil 21: Bildiğin Meyhanesinin iç mekan görüntüsü	36
Şekil 22: Bildiğin Meyhanesinin Logosu.....	36
Şekil 23: Meyhane Müzeyyen'nin iç mekan görüntüsü.....	38
Şekil 24: Meyhane Müzeyyen Logosu.....	38

Şekil 25: Akşamcı Meyhanesinin iç mekan görüntüsü	39
Şekil 26: Akşamcı Meyhanesinin Logosu.....	40
Şekil 27: Othello Meze Restaurantının iç mekan görüntüsü.....	41
Şekil 28: Othello Meze Restaurantının logosu.....	42
Şekil 29: Castello Restaurantının iç mekan görüntüsü	44
Şekil 30: Castello Restaurantının Logoları	44
Şekil 31: Marinero Restaurant iç görüntüsü	46
Şekil 32: Marinero Restaurantının Logosu	47
Şekil 33: İncir Altı Meze ve Restaurantının iç mekan görüntüsü	48
Şekil 34: İncir Altı Meze ve Restaurantının Logosu.....	49
Şekil 35: Keyf-i Sefa Meyhanesinin iç mekan görüntüsü.....	50
Şekil 36: Keyf-i Sefa Meyhanesi Logosu	51
Şekil 37: The Meyhanenin iç mekan görüntüsü.....	53
Şekil 38: The Meyhanenin Logosu	53
Şekil 39: Cenap Meyhane-restaurantının iç mekan görüntüsü	55
Şekil 40: Cenap Meyhane-restaurantının logosu	55
Şekil 41: Meşrep Meyhanesinin iç mekan görüntüsü	57
Şekil 42: Meşrep Meyhanesinin logosu	57
Şekil 43: Güler’s Fish Restaurantının iç mekan görüntüsü.....	59
Şekil 44: Güler’s Fish Restaurantının logosu	60
Şekil 45: Nazende Restaurant-Ocakbaşının iç mekan görüntüsü	61
Şekil 46: Nazende Restaurant-Ocakbaşının logosu	62
Şekil 47: Tingiridis Meyhanesinin iç mekan görüntüsü	63
Şekil 48: Tingiridis Meyhanesinin logosu	64
Şekil 49: Yorgo Kasap Meyhane-Restaurantının iç mekan görüntüsü	65

Şekil 50: Yorgo Kasap Meyhane-Restaurantının logosu	66
Şekil 51: Aspava Meyhane-Restaurantının dış görüntüsü	67
Şekil 52: Aspava Meyhane-Restaurantının logosu	68
Şekil 53: Mağdurlar Meyhanesinin iç mekan görüntüsü	69
Şekil 54: Mağdurlar Meyhanesinin Logosu	70
Şekil 55: İskele Balık Evinin Logosu	71
Şekil 56: Neşe Restaurantının iç mekan görüntüsü.....	73
Şekil 57: Neşe Restaurantının logosu	73
Şekil 58: Kıyı Restaurantının iç mekan görüntüsü	75
Şekil 59: Kıyı Restaurantının logosu	75
Şekil 60: Körfez Restaurantının iç mekan görüntüsü	77
Şekil 61: Körfez Restaurantının logosu	77
Şekil 62: Karsel Restaurantının iç mekan görüntüsü	79
Şekil 63: Karsel Restaurantının Logosu.....	79
Şekil 64: Garavolli Bar-Restaurant iç mekan görüntüsü	81
Şekil 65: Garavolli Bar-Restaurantının Logosu.....	81
Şekil 66: Bizim Ahır Meyhanesinin iç mekan görüntüsü	83
Şekil 67: Bizim Ahır meyhanesinin Logosu	83
Şekil 68: Geleneksel Kıbrıs Hasır Sandalyesi.....	89
Şekil 69: The Meyhane iç görüntüsü	90
Şekil 70: Nazende restoran-meyhanesi iç görüntüsü	93

Bölüm 1

GİRİŞ

Bir ülkenin meyhanelerini incelediğinizde o ülke veya bölge ile ilgili yaşayış biçimleri, yerli halkın uygarlıklarla etkileşimleri ve insan ilişkileri başta olmak üzere pek çok özellikler hakkında bilgi elde edebilirsiniz. Gastronomi Turizminin önemli bir unsuru olan meyhaneler ülkenin yeme içme ve eğlence kültürünü yansıtmaktadır. Kıbrıs'ın eğlence kültürünün vazgeçilmez mekanlarından biri meyhanelerdir. Kıbrıs meyhaneleri, kadınlı-erkekli gidilen, eş, dost ve ailelerin güzel kebapları ve deniz ürünlerini yediği, rakıdan uzoya, uzodan zivaniyalara kadar çeşitli alkollerin içildiği yerlerdir. Kuzey Kıbrıs'ta deniz ürünlerine dayalı balık meyhaneleri daha çok Girne (özellikle Lapta) bölgesinde bulunmaktadır, ancak bu meyhanelerin yer yer iç köylerde de yer aldığı görülür. Kuzey Kıbrıs'ın doğusunda yer alan Gazimağusa taraflarında ise daha çok kırmızı et tüketimine dayalı meyhaneler yer almaktadır. KKTC'nin meyhanelerinin genel müşterileri kendi halkı, yani yerli turistlerdir. Mevcut turist kitlesi ile meyhaneler karşılıklı olarak etkileşime sahiptir. Genel olarak bakıldığında kökleri Osmanlı'ya Osmanlı'dan da Mezopotamya'ya dayanan geleneksel meyhane kültürünün Kuzey Kıbrıs'ta korunduğu görülmektedir. Diğer taraftan Girne gibi şehirlerde uluslararası turiste hizmet eden meyhanelerin tursitin talepleri doğrultusunda restoran yapısına evrildiği görülmektedir. Tez çalışması bütün bunların nedenlerini Göstergibilim aracılığıyla disiplinlerarası bir bakış açısıyla inceleyecek ve çözümleyecektir. Meyhaneler üzerine yapılan çalışmaların kısıtlılığı da bu çalışmanın gastronomi turizminin içerisinde bulunan meyhane

geleneğinin bilimsel çerçevede incelemeye alınmasıyla gelecekte yapılacak çalışmalara örnek olması ve yol açması açısından da önder olması nedenleriyle yaptığımız tez çalışması büyük öneme sahiptir.

Tez altı bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde tezin girişi yapılmış, problem durumu anlatılmıştır. İkinci bölümde literatür taraması yapılmış, gastronomi Turizmi ve meyhanelerin ilişkisinden bahsedilmiştir. İkinci bölümde araştırmanın inceleneceği Göstergibilim incelenmiş ve anlatılmıştır. Üçüncü bölüm Kuzey Kıbrıs'ın farklı şehirlerinden alınan meyhaneler Göstergibilim açısından incelenecektir. Üçüncü bölümde ikinci bölümde elde edilen verilerin çözümlenmesi ve ulaşılan bilgilerin sınıflandırılarak yorumlanması bulunmaktadır. Dördüncü bölümde metodolojisi olan teorilerin bulunduğu bölümdür. Dolayısıyla burada gastronomi bilim, meyhane geleneği ve bu iki unsurun Göstergibilimle ilişkisi ve bilimlerin temel özellikleri açıklanacaktır. Beşinci bölüm elde edilen bulguların yorumlanması yapılacaktır. Altıncı bölüm son bölümdür. Bu bölümde yapılan çalışmanın üzerine tavsiyeler ve öneriler bölümüdür.

1.1 Problemin Durumu

Meyhaneler kültürün bir yansımasıdır. Kuzey Kıbrıs'ta meyhaneler mutfak kültürünün bir parçası olup Rum ve Türkiye'nin birçok bölgesiyle benzer özelliklere sahiptir. Yüzyıllar boyunca Kıbrıs adasında bulunan medeniyetlerin esintileri ve komşu ülkelerin yemek ve içki kültürlerinden etkilenmiştir. (Girgen ve Şah,2020;Toygar, 1993).

Rum kesimindeki meyhaneler genel olarak yabancı turistlere yönelik olduğundan geleneksel meyhane yapısını koruyamamışlardır. Eski meyhanelerin yeri publar, lüks restoranlar ve barlar almıştır. KKTC'de ise hedef müşteri kitlesi yerli halk olduğundan eski kültüründen bir şey kaybetmemiş ve Kıbrıs meyhane

kültürününün yaşatılmasına devam etmektedir. Kuzey Kıbrıs meyhane kültürü kendine özgü bir karakter taşır. Türklerle Rumların bir zamanlar içiçe yaşamaları nedeniyle bazı meyhanelerin isimleri Kuzey Kıbrıs'ta Rumca'dır. Aytoto gibi bu Rumca isimli meyhaneler, bulunduğu bölgenin eski isimlerini alırlar. Kuzey Kıbrıs'taki diğer meyhane isimleri, ya Sarı İsmail gibi meyhane sahibinin adı ile anılır ya da denize ait benzetmeleri kullanarak Mavideniz Balıkevi gibi adları aldıkları görülür. Dolayısıyla meyhaneleri oluşturan kültürel zemin araştırılmayı bekleyen bir problem olarak görülmektedir.

Akdenizin parçası olarak Osmanlı meyhane kültüründe, mekanın meyhane olduğunu işaret eden bazı eşyaların kapıya asılması gibi Kuzey Kıbrıs'ta da bazı meyhaneler mekanlarının meyhane olduğunu gösteren bazı simgeleri mekanlarına asmaktadır. Bunlar genellikle kadeh ya da rakı bardaklı görselleriyle oluşan logo ve tabelalardır. Bu bazen meyhane yazısından önce kadeh resmi bulunması şeklinde görülürken bazen de meyhanenin logosunda iki rakı bardağı gülen mutlu bir yüzün iki gözü olabilmektedir. Kuzey Kıbrıs'ın balık ana yemekli ya da balık mezeli meyhanelerine baktığımızda bu meyhanelerin logolarının rakı içen balık vb. görsellere dayalı oluşturulduğu anlaşılır. Restoranı simgeleyen çatal ve bıçağın logolaştığı meyhane-restoranlarda lüks hayatın ve farklı kültürlerden gelecek olan turistlerin ilgisini çekebilecek simgelerin logo ya da tabela olarak seçildiği görülür. Zamanın getirisi olan müşteri profilinin istekleri doğrultusunda meyhane kelimelerine ekleme gereği duyulan restoran, bar ya da pub gibi modern hayatın veya farklı kültürlerin izlerinin yer aldığı yeni tip meyhaneler de bulunmaktadır.

1.2 Problem Cümlesi

Çalışmanın sorunlarından biri birbirinden farklı meyhane ve meyhane-restourantların logo ve afişlerindeki anlatılmak ve zihnimize canlandırılmak

istediklerinin göstergebilim açısından yorumlanabilir mi yaklaşımıdır. Böylece “meyhane tabelalarından ve logolarından hareketle bu işletmelerin logolarından geleneksel meyhane veya restoran-meyhane oldukları ayırt edilebilir mi?” ve logolar doğrultusunda değişen meyhane türleri açıklanabilir mi?”, gibi problemler tezde araştırılacaktır.

Bölüm 2

LİTERATÜR TARAMASI

2.1 Gastronomi Turizmi

Turistik seyahatlerin başta gelen nedenleri arasında tarihi yerlerin ve doğal zenginliklerin gezilmesi gelmektedir. Bu nedenler için gelen turistler diğer taraftan yerel tatları da tatma imkanı bulacaklardır. Bu bağlamda günümüz kültür turizmi ön plana çıkmaktadır. Başka kültürlerin damak tatlarını keşvetmek için yapılan bu turistik geziler hem kültürlerin nesilden nesile aktarılmasını sağladığı gibi hem de birer kazanç kapısı haline dönüşmüştür.

Kültür turizmi ile ilgili olan gastronomi; bir çeşit yemek kültürü ile ilgilenen bilim dalıdır. Yunanca mide anlamına gelen “gastri” ile yasa ve kurallar anlamına gelen “nomos” kelimeleriyle oluşmuş ve “yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” anlamlarına gelmektedir (Larousse Gastronomique’den aktaran Can vd. 2012). Daha geniş bir ifadeyle, yemeğin yapılması, aşamaları, yerel lezzetleri ve sunumunu araştıran bilimdir. Bir başka tanımıysa deneme yanılma ile oluşturulmuş tarihsel bir yapıya sahip yeme içme kültürüdür. Mehmet Çavuşoğlu ve Olena Çavuşoğlu’nun makalesinde gastronomi şöyle tanımlanmaktadır: “Gastronomi, yiyecek içeceğin üretimi ve hazırlanışı ile bunların nasıl, nerede, ne zaman, neden tüketildiğine kadar uzanan konuları içine alan ve çoğu zaman kimya, biyoloji, jeoloji, edebiyat, tarih, antropoloji, müzik, tarım bilimi, felsefe, psikoloji ve sosyolojiden bir anlayış ve

değerlendirme içeren disiplinler arası bir alandır (Mehmet ve Olena Çavuşoğlu,2018).

Yiyecek ve içecekler ile ilgili bir bilim olarak algılanan gastronomi, son yıllarda uygarlıkların mutfak kültürünü ve köklerini araştıran bir bilim dalı olarak da yaygın bir görüşe sahiptir (Kivela ve Crotts 2006). Dolayısıyla gastronomi, uygarlıkların yeme içme kültürü ile ilgilenir, Turizm ise insanlarla ilgilidir. gastronomi Turizmi bu iki unsuru birleştiren ortak noktadır. Dünya üzerinde turistik pazarlamalar incelendiğinde gastronominin yeri çok önemlidir. Bunlara örnek verecek olursak Fransızların şarapları, Çin mutfağı, İsviçre süt ve süt ürünlerini vb. gösterebiliriz. Bu çalışmada da üzerinde duracağımız meyhaneler de turizmin gastronomi inceleme alanı içerisinde olmasıdır. Meyhaneler yemek yenilen, yeni tatlar ve mezelerin yanı sıra içki ve içeceklerin de bulunduğu bir kültür işletmeleridir. Ayrıca bulunduğu toplumun kültürel değerlerini de temsil etmesi açısından da meyhaneler disiplinlerarası incelenmesi gereken çok boyutlu bir yapıya sahiptir.

2.2 Meyhane Kültürü

Meyhane kültürü insanlığın var oluşundan bugüne kadar gelmektedir. Geçmişte ticaret yollarında yapılan seyahatler ve bu ticaret yolları üzerinde bulunan han ve kervan saraylar ve içersindeki meyhanelerde yapılan yemek ve içecekler gastronomi Turizminin tarihi açısından turizmin içersinde yer alır. Her ülke ve bölgelerin kendine özgü meyhane kültürü bulunmaktadır. Dünya genelinde pub, bar vb. farklı farklı adlarla anılan meyhaneler, şarap, rakı, uzo vb. içkiler üzerine kurulmuş olan meyhane özelliklerinden, bira ve şampanya gibi modern dünyanın içeceklerine geçişle ve yemek yemek kültürü olan restoran işletmeleriyle birleşme yaşayarak değişimde ve dönüşümde olan bir yapıya sahiptir. Farklı ülkelerde meyhane kültürüne benzer yapıya sahip meyhane tarzı işletmeler bulunmaktadır.

Bunlara örnek olarak İspanya'nın tapas işletmeleridir. Tapas, İspanyol kültürünün bilinen lezzetleri başında gelir. Tapas tek bir yemek değildir. Birden fazla atıştırmanın olduğu küçük tabaklarda sunulan mezelerdir. Bir başka örnek ise Yunanistan'ın tavernalarıdır. Tavernalar Türk meyhane kültürüne benzer bir yapıya sahiptirler. Genellikle uzo içilir ve Türk kültürüne benzer mezelere sahiptirler. Dünya genelinde ise pub ve barlar karşımıza çıkmaktadır. Türkiye ve KKTC'de geleneksel meyhane kültürünü korumakta olduğu görülür. Gastronominin tanımında bulunan yemek ve içeceklerin sergilendiği bir kültür unsuru olan bu meyhaneler gastronomi Turizmi açısından büyük bir öneme sahiptir. “Gastronomi Turizmi yiyecek, içecek ve kültürü bir arada sunmaktadır. Yerel ürünleri, yiyecekleri, şarap gibi içecekleri tecrübe etme imkânı sağlamaktadır. Dolayısıyla bir ulusun tarihini, kültürünü yansıtan milli ürünlerin söz konusu turizm türü için büyük önem taşıdığı söylenebilir.” (A. Şimşek-S. Yıldız,2020, ss.685)

2.3 Meyhane Tarihi ve Değişimi

Asya'nın doğusundan Avrupanın batısına kadar bulunan bu alanda meyhane, han vb. tarih boyunca var olmuşlardır. Meyhaneler ortak bir buluşma içki genel olarak şarabın içilebileceği buluşma sırasında sohbet, ticaret, antlaşma, yapılabilmesi han ve kervan saraylar gibi de dinlenme mekanları olarak görülmüştür. Bir çok dilde halk evi adı altında geçerken Sümercede meyhane kelimesi *eş-dam* olarak geçmektedir. Babil döneminde ise Akadça “içki satıcısının evi” yani “bit sibim” kelimesinde görülmektedir. ”Bu, Ur III ve Eski Babil Mezopotamya'sının kurumsal üretim merkezlerine atıfta bulunmak için belgelerde sıkça görülen “halk evi (house of occupation)” olarak bilinen bir yapıya işaret etmektedir. Jacobsen ve Kramer Sümer mitolojisinin Inanna ve Bilulu'nun kısımlarının basımlarında *eş-dam*'ın

köylerde yaşayan sakinlerinin iş sonrası eğlenebilmek ve sohbet edebilmek için toplandıkları sosyal bir merkez olarak düşünmektedir.(Lance 2009, s. 1-4)

Milattan sonraki meyhanelerde ortaçağ meyhaneleriyle aynı içeriği paylaşmaktaydı. Sosyalleşmek, barışmak, sohbet etmek iş antlaşmaları düzenlemek evlilik vb. gibi olayların ev sahipliği yapıldığı yerlerdi. Genellikle ticaret yollarının üzerinde olmaları Turizmin de bir nevi başlangıcı sayılabilir. Ticaret yolları üzerinde kurulan hanlar kervansaraylar meyhanelere ilk örnek teşki etmektedir. Ticaret yolları boyunca misafirler yemek yeme, içme ve dinlenme ihtiyaçlarını böyle karşılamaya başlamıştır.

Orta çağda ise toplumlar daha çok iş sonrası eğlenme sohbet etme gibi sosyalleşme alanları olarak kullanmışlardır. Türk ve islam dünyası ise; islamiyeti kabul ettikten sonra meyhaneler bir döneme kadar neredeyse yok olma durumuna bile gelmiştir. İslamiyette içkinin yasak olması bunun başlıca sebeplerinden biridir. İslamiyetten sonra meyhaneler kadınların girmesi yasaklanmış ve meyhanelerin açılımına sadece yabancılara izin verilmiştir (dini İslam olmayanlara). Özellikle Osmanlı döneminde aşk acısı çeken efkarlı dertli şairlerin uğrak yeri olmuş meyve şarap eşliğinde güzel edebi eserlerin üretildiği yerler olmuştur. Cumhuriyet döneminden sonra ise meyhaneler ailecek gidilebilen meyhane, rakı balık yenen hoş sohbet mekanları olarak görülmüştür. Halen günümüzde bu kültürün devam etmesi bizler için büyük bir şanstır.

2.4 Geleneksel Meyhaneden Restorana Değişim

Meyhane denince akla gelen tahta masa ve tabureler, yavaş ve duygulu müzik rakı ve balık gelmektedir. Meyhane kavramını içki satılan, içilen yer olarak yüzeysel tanımlayan sözlüklerin aksine Osmanlı edebiyatının yıkıntı ve harabe bağlamıyla alakalı olan harabat kelimesi geleneksel meyhane kavramına bir adım daha

yaklaşmaktadır. Geleneksel meyhanenin kavram alanında bulunan sıfatlardan biri salaş kelimesidir. Salaş derme çatma, tahtadan yapılmış baraka anlamına gelse de bu sıfat hep meyhane kelimesini akıllara getirmektedir. Dolayısıyla geleneksel meyhanenin ilk özelliği salaş olmasıdır (Dalyan 2019: 470).

Osmanlı döneminde meyhaneler masalar yerine sofralara kurulurdu. Bu sofralara çilingir sofraları denirdi. Halen daha günümüzde bu tabir kullanılmaya devam etmiştir. Çilingir sofrasının anlamı bu sofraya oturan insanlar bütün ihtiyaç ve dertlerini dile getirdiği, konuşulmayan herşeyin konuşulabildiği yani insan evladının ağzının kilidi açıldığı sofralar olmasıdır. Çilingir sofrası (rakı sofrası), rakıya eşlik etmesi için oluşturulan bir sofradır (Basmacı, 2018). Üzerine meze ve içki konmuş sofradır (Türk Dil Kurumu, 2021). 18 yy. kadar şarap içilen bu meyhanelerde yeni çeriler sayesinde şarabın yerini rakı almıştır. II. Mahmut sonrasında da şampanyalar halka ulaşmaya başlamıştır. 18yy. sonlarına doğru ise meyhanelere bira girmiş olur. 19 yy. başlarına doğru ise sofraların yerini masalar olarak meyhaneler evrilmeye başlamış oldu. Böylelikle meyhaneler restorana doğru evrilmiştir.

“Hafif alkollü bir içki olarak bira, önce Tanzimat Devrinin alafrangalığa hevesli gençleri arasında büyük rağbet görmüştü; İstanbul’un ayak takımı arasında rakı ile şarabın yanına geçmiştir; ilk birahaneler de ayak takımının giremeyeceği, girerse aradığı huzuru bulamayacağı alafranga içki yerleri olarak kurulmuşlardır; meyhanedeki çırak oğlan, ‘muğbeçe’, birahane ‘garson’ olmuştur. Bira, satılıp içildiği yer ne kadar şirin, cazip olursa olsun, o müesseseyi, tek başına besleyip yaşatabilen içki olamadı; mesela şaraphaneleri asırlar boyunca yaşatmış şaraba benzeyemedi; büyük, süslü, temiz birahanelerin bira sarfiyat, sahiplerinin yüzünü güldürmeyince, biranın yanında diğer alkollü içecekler, başta rakı ve şarap, sonra, hepsi Avrupa’nın muhtelif köşelerinden ithal edilen, o zamanlar Türkiye’de yapılmayan konyak, votka, cin, amer, vermut, brandi ve hatta viski ve şampanya verilmeye başlandı; bu suretle birahaneler, ‘gazino’ oldu. İşte gazinolardır ki yavaş yavaş eski büyük gedikli meyhanelerin, eski büyük şaraphanelerin yerini aldı, ve giderek, kendi şahsiyetlerini de kaybettiler, zamanımızın içkili lokantaları oldular; öyle ki, İstanbul’un, tarihi çok zengin bütün gedikli meyhaneler ve şaraphaneleri kapandı, hatta küçük koltuk meyhaneler birer birer yok oldular, yerlerini sınıf sınıf içkili aşçı dükkanı-lokantalar kapladı ki

hiçbirinde eski meyhanenin ve şaraphanenin ve hatta birahane ve gazinonun havasını, şahsiyetini bulamayız. (Koçu 1960, s. 2805-2806.)

2.5 Günümüzde Kıbrıs'ta Meyhanecilik

Bir ada ülkesi olan KKTC'den beklenen deniz ürünleri meyhanelerinin çoğunlukta olmasıdır. Ama Kuzey Kıbrıs'ta bulunan bir çok meyhanede kırmızı et ve meze ürünlerini menülerinde bulunmaktadır. Kıbrıslılar için kırmızı et ve mangal kültürü çok önemlidir. Fırsatlarını buldukları zaman mangal yapmayı çok severler. Bu anlayışta meyhaneleri etkilemiş mangal ve kebab türü menüler meyhanelerin ilk sıradaki yemekleri olmuştur. Kuzey Kıbrısta neredeyse her ilçe ve kasabada bir meyhane bulunmaktadır. İsimlerini buldukları yöreden yada kişi isimlerinden almışlardır. Kıbrıs için eğlence kültürünün vazgeçilmezlerinden birisi olan meyhaneler ailecek gidilebilen ve canlı müzik eşliğinde eğlenilebilen işletmeler olmuştur. Kuzey Kıbrıs meyhanelerinde ana içecek olarak rakı bulunur. Masalarda hazır halde bulunan rakı bardaklarından bunu anlayabiliriz. Çilingir sofrası kültürü bir Türk kültürü olduğundan KKTC'de de bu kültür devam etmektedir. Kuzey Kıbrıs'ta Doç. Dr. Ayşe Dalyan'ın Kıbrıs *Meyhaneleri ve Mezeleri* (Dalyan. 2019), Zekai Altan'nın 1989 yılında, *Kıbrıs Meyhane Kültürü* dışında bir çalışmaya rastlanmamıştır (Altan. 1989). Ancak mezelerle ilgili popüler yazılar mevcuttur. Bu da bizim tezimizin önemini göstermektedir. Dalyan'ın makalesinde, Kuzey Kıbrıs'ın farklı yerlerinden alınan on meyhane ve mezeleri üzerinden Kıbrıs meyhane geleneği üzerine bir yorumlamadır. Altan'nın makalesinde ise Kıbrıs meyhanelerinin tarihçesinden, yapısal özelliklerinden ve mezelerinden bahsedilmektedir.

2.6 Göstergibilim

Göstergibilim; genel ve bilinen tanımıyla gösterge, gösteren ve gösterileni inceleyen bilimdir. Böyle bir tanımla kısıtlamamak gerekir. Kullanıldığı alan ve

unsurlar ile tanımı değişmesi mümkündür. Bu metodlara örnek verilmek gerekirse jestler, din işaretleri, edebi eserler, oyunlar, reklam panoları vs. En kolay tanımıyla; bir imgeyi başka bir imge veya olgulara benzetilmesidir.

Göstergebilimin temel konusu “gösterge”dir. Göstergeyi anlamadan gösterge bilimini anlayamayız. Gösterge, “genel olarak bir başka şeyin yerini alabilecek nitelikte olduğundan kendi dışında bir şey gösteren her türlü nesne, varlık yada olgudur.”(Vardar 1992, s.6) Mesela Coca-Cola’nın ikonik cam şişesinin görmeden tanımak olur. Kırmızı bir panoda Coca-Cola yazısının zihninizde oluşan klasik Coca-Cola şişesi resim 1 de görülüyor.



Şekil 1: Coca cola reklam panosu

Göstergebilme, Dilbilim açısından bakılacak olunursa her kelime ve sözcüklerin karşılığı olan kavramlar bütünlüğünü inceleyen bilim dalıdır, diyebiliriz. Ükemizde ve dünyamızda yeni yeni ele alınan ancak ilk çağlardan bu güne var olan bir bilimdir. Mesela Türkçe’de 4 harften oluşan “elma” okunduğunda ya da işitildiğinde yuvarlak yeşil/kırmızı/sarı sapı olan yaprağı olan bir meyve zihninizde canlanır. Günümüzde teknoloji bağlamında ise “elma” denince akla gelen zihninizde

oluşan “apple” markasının amblemi olmuştur. Kısaca bu çalışmada anlatılmak istenilenin bu yaklaşımın benzeridir.



Şekil 2: Elma



Şekil 3: Apple logosu

İşitsel ve görsel olarak incelendiğinde resim, reklam, müzik, edebiyat, dini nesnelere, panolar vb. türler de Göstergelimi kullanılabilir. Gösterge, kendi haricinde daha farklı bir şeyi gösteren, düşündürülen yerini alabilen sözcük, nesne, görünüş veya olgulara denir. Çevremizde gördüğümüz levhalar, mimikler, trafik işaretleri, amblemler vs. birer göstergelere örnektir.

Gösterge ikiye ayrılır.



Şekil 4: Göstergebilimi Bölümleri

2.6.1 Dil Göstergesi

Sözlü yada yazılı anlatımlarının tümü dil göstergesine dahil edilir. Karşılaştığımız okuduğumuz yahut duyduğumuz bütün sözcük ve kelimeler dil göstergesidir. Gösteren, gösterilen ve gönderme açısından 3 farklı şekilde ele alacağız.

Gösterge, harflerin ya da seslerin bir araya getirerek anladığımız anlamlı yazılar veya sesler bütünüdür. İlk başta bahsettiğimiz gibi E.L.M.A harflerini birleştirerek zihnimizde yuvarlak, sarı/kırmızı/yeşil saplı bir meyve olması bir göstergeye örnektir. Gönderme ise göstergelyi gerçekleştirdiği somut sonuçtur. Yani kelime elma zihnimizde oluşan ise somut bir elma görüntüsüdür.



Şekil 5: Göstergibiliminin anlatımı

2.6.2 Dil Dışı Gösterge

Dil dışı gösterge ise; yazı veya konuşmanın olmadığı, bunların yerlerini resim, şekil, fotoğraf, logo vb. gibi nesnelerin aldığı göstergelerdir. İnsanlığın dışında doğal kendiliğinden oluşan kimi olay, olgu ve durumdan elde edilen sonuçlara yüklenen anlamlara belirti denir. Dil dışı göstergenin ne anlama geldiğini anlamlandırmak çok önemlidir. Örneğin insanların solgun ve renk değiştirmiş olması o insanın hasta olmasının bir belirtisidir. Burada gösteren insanın soluk ve donuk olması, gösterilense o insanın hasta olduğudur. Havaların ısınması yazın yaklaştığının belirtisidir. Havanın gri olması kötü bir fırtınanın yaklaştığına delalet eder. Hatta bunu deneyimleyerek anlatan Türkçe Ayva çiçek açmış yaz mı gelecek?" melodisine sahip bir de Türkü bulunmaktadır.

Bazı göstergeler ise yönlendirme, uyarma amaçlı ve bizler tarafından oluşturulan ve doğal olmayan yani kurgusal nitelikli göstergelerdir. Trafik işaretleri

doğal olmayan bir göstergedir. Kadın topuklu ayakkabısı tuvalet kapısına konulduğunda oraya sadece kadınların girebileceği anlatılır. Örneğin yıllardır gördüğümüz ve aklımızda zihnimize her zaman sessiz ve sus anlamına gelen güzel bir gösterge vardır. Bu gösterge bir hemşirenin parmağıyla “ŞşŞşş” dermiş gibi hareket etmesi ve zihnimize “ben sessiz olmalıyım insanlar rahatsız olmasın” gibi şeylerin oluşmasına sebep olmuştur.

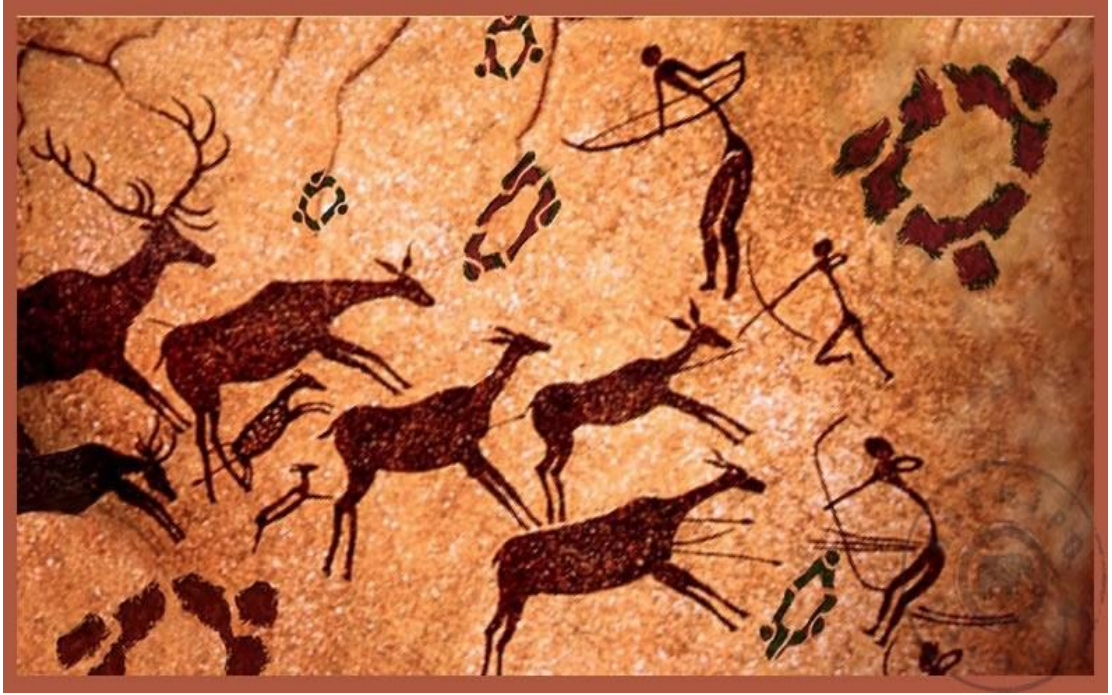


Şekil 6: Sessiz olmamızı gösteren hemşire resmi

Bu çalışmada, göstegebilimin dil dışı göstegebilimi bir metod olarak tercih edilmiştir. Kıbrıstaki meyhanelerin ve restoranların logo ve amblemlerinin anlatmak istedikleri, zihnimize birer kültürel değere işaret ettiklerini düşündüğümüzden, bu unsurların dil dışı Göstegebilim açısından gösteren, gösterilen ve gösterge bağlamıyla açıklamaya ve yorumlamaya çalışacağım.

2.7 Göstergebiliminin Tarihçesi

Göstergebilimi 20. yüzyılın başlarında konuşulmaya başlamışken aslında insanlık tarihinin her evresinde bilinmeden kullanılmıştır. Bunun ilk örnekleri, ilk yazının bulunmasıyla harflere anlam yüklenmesi, mağara duvarlarındaki av resimleri, Lidyalıların ilk parayı bularak bunlara anlam yüklenmesi olarak verilebilir.



Şekil 7: Antik çağ duvar resmi

Resimde eski çağlardaki medeniyetlerin bir başarılı av sonrasında avı anlatan resmini görüyoruz.

Yakın bir tarih olan 20. yüzyılda kuruluşu olmasına rağmen, Göstergebilimin kullanımı antik çağlara kadar uzanmaktadır. İsimlendirilmesi ve bilim haline gelmesi 20. yüzyılın başlarında olmuştur. Platon, kelimelerin evrensel ve objektif anlamlara sahip olduğunu belirterek, dilsel göstergenin nedensiz olduğunu ortaya koymuştur. “Platon’a göre bir şeye ne isim koyarsanız koyun doğrudur. Verdiğiniz ismi değiştirip başka bir isim koyarsanız yine doğrudur. Dilsel göstergelyi bir araç olarak

kabul eden Aristo'ya göre insan oğlunun gelişmesi ve bilgi bu şekilde oluşmaktadır.”(Semiotics: Language and Culture, http://www.carbon.cudenver.edu/~mryder/semiotics_este.html)

Orta çağda ise, “skolastik felsefeciler döneminde anlamlama biçimleriyle ilgili çok sayıda kitap yazıldığı, biçim ve içerik arasındaki ilişkinin ortaya çıkarılmaya çalışıldığı görülür.”(0 Rifat, Mehmet, a.g.e., s.18.) Roger Bacon'nın (1214-1293) sitem dolu fikirleri görülür. De signs (1267/ isimli eserinde dumanın ateşe dalalet etmesi gibi. Dilsel ve dilsel olmayan göstergelerden oluşan eseri bulunmaktadır. Üçlü bir gösterge bilim modeli ortaya çıkarmıştır. Modelde ise gösterge (sign) göstergenin yönelimi (reference) ve anlamlandırılan kişi (human interpreter) arasındaki ilişkiyle uğraştı. Bu yöntem hale hazırda kullanılan yöntemdir. Bu yöntem “tractatus de signis” (Deely, John, Basics of Semiotics, Indiana University Press, Bloomington, 1990, ss.112,113.) kitabında anlatılmıştır.

Gösterge ismini kullanan ilk kişi ingiliz filozof Jhon Locke'dir. (1632-1704) “Locke, “An Essay Concerning Human Understanding” (1690; İnsanın Anlama Yetisi Üzerine Bir Deneme) isimli eserinde ilk kez “semeiotike” terimini kullanarak “göstergeler öğretisi” (doctrine of signs) olarak nitelediği semiyotikğin, bilimin üç temel branşından biri olması gerektiğini öne sürdü.” (Deely, John, a.g.e., ss.113,114.) Locke'ye göre hem göstergeyi hem de gösterileni anlamlamak önemli olmuştur. Locke göstergenin amacı ve zihnimizde oluşturduğu imgeleri önemsemiştir.

Locke'nin bu eserinden sonar birçok filozof bu eserinden etkilenmiştir. Locke'den sonar en önemli temsilcilerinden birisi ise fransız matematikçi J. H. Lambert olmuştur. 2. Ciltten oluşan Neues Organon (1764; Yeni Organon) kendi içersinde 2 bölüme ayırır. Bunlardan biri ise semiyotik yan genel dil bigisi kısmıdır. Genellikle

dilsel göstergelerle ilgilenmiş olsa bile bunların arasında müzik, kareografi, arma ve amblemlerde yer almıştır.

Çağdaş Göstergebilim temellerini ise Amerikalı filozof Charles Sanders Pierce (1839-1914) ve isviçreli dilbilimci Ferdinand de Saussure (1857-1913) tarafından atılmıştır. Birbirinden habersiz neredeyse aynı zamanlarda bu konu hakkında çalışmışlardır. C. Pierce “semeiotic” terimini kullanmıştır.

Ferdinand de Saussure'nin bu alanla ilgili düşünceleri ölümünden sonra kitaplaştırılmış “Cours de linguistique générale” (1916; Genel Dilbilim Dersleri)'de derki; “sémiologie” adı altında tasarladığı bilimin tanımını yapar: “Göstergelerin toplum içindeki yaşamını inceleyecek bir bilim tasarlanabilir; bu bilim toplumsal ruhbilimin bir bölümünü oluşturacaktır. Biz bu bilimi Göstergebilim (sémiologie) olarak adlandıracağız. Göstergebilim, bize göstergelerin ne gibi özellikler içerdiğini, hangi yasalara bağlı olduğunu öğretecektir. Henüz böyle bir bilim var olmadığından, onun nasıl bir şey olacağını söyleyemeyiz ama kurulması gereklidir, yeri de önceden belirlenmiştir. Dilbilim, bu genel bilimin bir bölümünden başka bir şey değildir.”(Vardar 2001, s. 46.) Pierce göre mantıksal olarak ele alınırken Saussure'a göre ise toplumsal nitelikleri ele almıştır. Saussure dilbilimin babası olarak kabul edilir. Saussure'a göre bireysel dil bilim yerine toplumsal dilbilimi önemsemiştir.

2.7.1 Göstergebilim Okulları

Yeni yeni önemsenen bu dilbilimi için birkaç tane okul/ekol bulunmaktadır. Bazıları Pierce'n peşinden giderken bazıları ise Saussure'ın öğretilerini benimsemiştir. Bu oluşumlara göre bazı dilbilimi okulları şöyledir;

- Kopenhag okulu
- Moskova okulu
- Prag okulu

- Tortu okulu

Bölüm 3

KUZEY KIBRIS VE MEYHANELER

Geçmişten bugüne eğlence ve sohbet olanakları düşünüldüğünde akla gelen ilk yerler meyhanelerdir. Kıbrıs kültürünün bir parçası olan meyhanelerden bahsedeceğiz. Kıbrıs'ta bulunan meyhaneler köy içlerinde, mahallelerde, yol kenarlarında, şehir merkezlerinde, kıyı sahillerinde açıkçası her yerde karşımıza çıkabilmektedir. Meyhaneler içerik olarak bölge bölge farklılıklar gösterebilmektedir. Girne'de balık ürünleri meyhaneleri daha fazla iken Gazimağusa bölgelerinde ise kırmızı et ürünleri olan meyhanler bulunmaktadır. Uzun yıllar boyunca Kıbrıslı Türkler ile Kıbrıslı Rumlar birlikte yaşadıkları için bazı meyhane isimleri Rumcadır. Bunlar bazen buldukları yerlerin eski isimlerini almışlardır. Örnek olarak "Aytotoro" meyhanesi. Bu meyhanelerde bölgesel ve yöresel birbirinden güzel meze ve yemekler vardır. Genel olarak rakı tercih edilirken bunun yanı sıra uzo, zivania, yerel içkiler ve uluslararası içkilerin tüketimi yapılır. Tabi ki her sohbet ve eğlencenin bitişiinde geleneksel Türk kahvesi ile sonuçlanır. Bu çalışmada Kıbrısın birbirinden hoş meyhane ve restoranların afiş ve reklam panoları ile Göstergebilim açısından inceleme yapacağız.

Peri's Fish Restaurant (Perinin Balık Restoranı) Logosunun çözümlenmesi:

İsminden de anlaşıldığı gibi Peri's fish restourant bir balık restoranıdır. Mutfağında Akdeniz deniz ürünleri yemekleri bulunmaktadır. Kıbrıs'ın yerel balıkçılarından taze balıklarını tedarik etmektedir. Restoran içkili olup yerel ve

evrensel içki ve mezelerini menüsünde bulundurmaktadır. İsminde restoran geçmesine rağmen daha çok sandalye ve masa dizaynına göre meyhaneyi andırmaktadır. Eski usul sandalye masalar ve her masanın üzerindeki rakı bardakları buranın meyhaneden restorana evrildiğini göstermektedir.



Şekil 8: Peri'nin Balık Restoranı iç görünümü

Görüldüğü üzere salaş masalar, eski usul sandalyeler, lambalardaki balık ağları ve masa üzerindeki rakı bardakları deniz kenarı meyhanelerini hatırlatmaktadır. Logosunda yani bir kurumu temsil eden simgesinde ise bir deniz aracının su geçirmez, denize açılan penceresi bulunmaktadır. Pencerenin içersinde İngilizce “Peri’s Fish Restourant” yazmaktadır. Kelime başlangıçları dışında bütün harfler küçük harflerden oluşmaktadır. (majiskül ve minüskül) Küçük harfleri (minüskül) amacı daha sıcak ve samimi ilişki anlamına gelmektedir.

Renk olarak mavi sarı ve beyaz kullanılmıştır. Renklerin anlamı ise şöyledir. Mavi, mavi huzur verendir. Birçok büyük şirketler maviyi kullanır (facebook gibi).

Güven verici ve sakinleştiricidir. Deniz okyanus gibi sonsuzluğu ve özgürlüğü ifade eder. Sarı, güneşi temsil eder. Aydınlatıcıdır. Enerji anlamına gelir. Bol enerji ve mutluluk verir. Beyaz, saflığı işaret eder. Bozulmamış sade ve saf güzelliği olduğu anlamına gelir. Güven verir. Beyaz rengin kullanıldığı ofisler daha güvenli hissettirir. Evlerdeki odaların genellikle beyaz olmasının nedeni güven veren bir renk olmasıdır.(Arslantepe 2018: s.6)



Şekil 9: Peri'nin Balık Restoranın Logosu

Logo ise önceden bahsettiğimiz gibi bir deniz aracının penceresinden Peri's restoranın yansımasını görüyoruz. Bu bize restoranın aynı zamanda deniz kenarında olduğunu anlatıyor. Pencerede yansıyan görüntüde masa ve sandalyeler bize buranın salaş bir meyhane olduğunu gösteriyor. Yansımanın tam ortasında ki Peri's P harfinin içinde bir balık resmi bulunmaktadır. Bu bize bir balık restoranı olduğunu işaret etmektedir. P'nin sapında ise havuç benzeri bir sebze bulunmaktadır. Sağlıklı ve taze ürünler anlamına gelmektedir. Logoda bardak veya alkolü ifade eden simgeler bulunmamaktadır. Bu da bize aile restoranı anlamı vermektedir.

Peri's Fish Restaurant'ı Kıbrıs'ın Girne bölgesinde bulunan güzel bir aile balık restoranıdır. Görünüşü bir meyhaneyi andırmış olsa da modernleşerek restoran-meyhane olmuştur. Balık üzerine olan bu restoran aynı zamanda alkol ve çeşitli mezeler içermektedir.

Tablo 1: Peri's Fish Restaurant gösterge tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Restoran-meyhane	Peri's Fish Restaurant	Logo	Yerli ve Yabancı

Ayandon Meyhanesi (Tavernası) Logosunun çözümlenmesi:

Ayandon meyhanesi (tavernası) ismi Rumca kökenli bir kelimedenden meydana gelmektedir. Ayandon kelimesinin anlamı; “inci günü için kışın en şiddetli zamanı yazar, eskiler de şiddet-i sermâ derlerdi; ertesı günde İstanbul ikliminin sayılı fırtınalarından biri kopardı ki halk Aya Andon'dan bozma olarak **ayandon** fırtınası derdi.” (Reşat E. Koçu). Türk dil kurumuna göre ise “18 Ocakta başlayan bir fırtına.” Anlamına gelmektedir. Meyhane kültürünün her unsurunu barındıran bir işletmedir. Ayandon, et mutfağına sahip bir meyhanedir. Et yemeklerinin yanında zorunlu verdiği birçok meze taze ve gündüzdür. Etlere genellikle kuzu ve dana etidir. Kültürel yemekler kebab, kuzu tandır, şiş, Kıbrıs ve Türk et yemeklerinden meydana gelmektedir. Ayandon meyhanesi eski usul masa, sandalyeler ve meyhane olduğunu gösteren masa üstü hazır rakı bardakları ile meyhane görünümüne güzel bir örnek

oluşturmaktadır. Meyhanede bazı günler canlı müzik eşliğinde fasıl geceleri de yapılmaktadır.



Şekil 10: Ayandon Meyhanesi iç görünümü

Logosuna gelecek olursak, Kıbrıs kültürünü barındıran gayet sade ve akılda kalıcı simge ve yazılar kullanılmıştır. Logosunda folklorik açıdan dans eden bir yerli vatandaşın sembolik bir çizimi bulunmaktadır. Yazı ise başlangıç hariç minüskül yani küçük harf kullanılmıştır. Bu minüskül kullanım sıcaklığı ve içtenliği ifade etmektedir.

Renk olarak beyaz üzerine bordo ve yeşil kullanılmıştır. Renklerin anlamları ise şöyledir; Beyaz, saflığı işaret eder. Bozulmamış sade ve saf güzelliği olduğu anlamına gelir. Güven verir. Bordo, aslında şarap rengi olan bordo bu logomuz da kültürel kıyafetlerin rengini almıştır. Bordo rengi asilliği ve bol enerji anlamına gelmektedir. Yeşil ise doğadan gelen tazelik ve yenilik anlamına gelmiştir. Yeşil ayrıca gençlik, doğal, umut ve dinamizm anlamına da gelmektedir. (Arslantepe 2018: s. 6)



Şekil 10: Ayandon Meyhanesi logosu

Logoda dans eden yerli, bu yerlinin başının üstündeki rakı bardağı ya da uzo (Yunan milli içeceği) bardağı buranın sazlı sözlü alkollü bir meyhane olduğunun göstergesidir. Yerel halk dansı eden figürün her iki topluma da (Türk-Rum) benzer kıyafetleri olmasından dolayı Türk ve Rum meyhanesi diyebiliriz. Bu figüre kasap havası oynayan (Türk halk dansı) figürü denilebilirken, diğer taraftan da sirtaki (Yunan halk dansı) figürü de denilebilir. Logosunda herhangi bir balık ya da et simgesi olmadığından logosundan balık mı et mi meyhanesi olduğunu anlayamayız.

Ayandon Meyhanesi Kıbrıs'ın Girne bölgesinde bulunan her iki toplumun kültürüne sahip güzel bir meyhanemizdir. Menüsünden et üzerine dayalı olduğunu söyleyebileceğimiz bu meyhane, yerel içki ve mezeleriyle kültürel bir tat bırakmaktadır.

Tablo 2: Ayandon meyhanesi gösterge tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	Ayandon meyhanesi	Logo	Yerli

MÜZE’de Meyhane’sinin Logosunun çözümlenmesi:

Meyhane Lefkoşa’da bulunmaktadır. Kendine özgü bir tarzı oluşturmaya çalışan bu meyhane; Kıbrıs tarihini modernite ile birleştiriyor. Her bir köşesinde antikalar bulunmaktadır. Adından da anlaşıldığı gibi içinde bulunan birçok eşya ve kültürel unsurlar meyhaneye bir müze görüntüsü vermektedir.



Şekil 11: : Müze’de Meyhanesinin iç görünümü

Kullandığı masa ve sandalyeler ise modern olduğundan zıtlığı ifade etmektedir. Dünü ve bugünü birleştirerek zıtlığın uyumunu yakalamıştır. Modern masa ve sandalyelere oturup geçmişe bakarak geçmişin kültürel unsurlarının bugünden ne kadar farklı ve değerli olduğunu görmemimizi sağlamıştır. Meyhane, et ürünleri meyhanesi olup daha çok mezeleri ile ön plana çıkmaktadır.



Şekil 12: Müze'de Meyhanesinin logosu

MÜZE'de Meyhane'nin sembolünde eski bir kalenin kulesini andıran bir minyatür yapı bulunmaktadır. Bu yapı tarihselliği ifade etmektedir. Yapının üzerinde ise kilden yapılmış kase görülmektedir. Bu kase eski meyhanelerde şarap içilen ve yemek yenilen kilden kaselerdir. Yapının içinde meyhanenin ismi bulunmaktadır. Meyhanenin isminin yanında "Müze" kelimesinin büyük harflerle yazılmasını sağlayarak meyhanenin tarihi ve geleneksel yönünün vurgulandığı anlaşılır. İsmi yanında ise rakı bardağı koyulmuş ve buranın Türk kültürüne dayalı içkili mekan olduğunu göstermiştir. Logonun altında küçük bir punto ile "Authentic Cyprus Restourant" yazısıyla yabancı turistlere Kıbrıs'ın geleneksel tadlarını restoranla birleştirdiklerinin

çağrısı yapılır. Logo'daki bu ibare haricinde tamamen geleneksel meyhane öğeleriyle örülmüş bir yapı olduğu anlaşılmaktadır. Logo'da kırmızı et veya balık meyhanesi olduğunu gösteren unsur yoktur, ancak çoğu rakı resimli meyhanelerin ana yemek tercihi kırmızı et olduğu gibi bu meyhanenin de ana yemek tercihi kırmızı et olmaktadır.

Tablo 3: MÜZE'de Meyhane Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	MÜZE'de Meyhane	Logo	Yerli

İlker'in Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

İlker'in Meyhanesi adlı meyhane, Lefkoşa'da bulunmaktadır. Yerli halkla bütünleşmiş tamamen dostluğu, arkadaşlığı ve bağlılığa önem verdiğini gösteren, içeriye girdiğinizde dostlar meclisine girdiğiniz hissi veren bir yapısı bulunur.



Şekil 13: İlker'in Meyhanesisinin logosu

Geleneksel Kıbrıs meyhanelerinin iç mekanlarıyla ilgili olarak bahsedilecek bir diğer unsur meyhane sahiplerinin renkli ve siyah-beyaz aile fotoğraflarını duvarlarına asmalarıdır. Bu özellik Kuzey Kıbrıs'ın hemen hemen her meyhanesinde görülmekteyken Güney Kıbrıs meyhanelerinde bu oran düşmektedir. Aşağıda Güney Kıbrıs'ta 1938'den bu yana meyhaneçiliği sürdüren Zanettos Tavernası duvarlarında bulunan aile fotoğraflarıyla Kıbrıs'ın geleneksel meyhane iç görünüşüne örnek olmaktadır:



Şekil 14: Zanettos Tavernası iç mekan görüntüsü

İlker'in Meyhanesi adlı meyhanenin içindeki duvarlarda daha önceki müşterilerin mutlu ve bir arada oldukları fotoğraflar her bir duvarı doldurmuştur. Bu geleneksel meyhanelerden moderne uzanan bir yapıdan gelir. Buradaki amaç meyhane sahiplerinin müşterilerini önemseydiği, değer verdiğinin vurgulanmasını sağlamaktır. Meyhane, kırmızı et ve meze meyhanesi olup yerli halka hitap etmektedir. Masa sandalye ve masaların üzerindeki masa örtüleri müşterileri ev sahibi gibi hissettirmektedir.



Şekil 15: İlker'in Meyhanesinin logosu

Meyhanenin logosunda sade ve anlaşılır simgeler bulunmaktadır. Siyah ve beyazın zıtlığında iki rakı bardağını birbirine vurulması olarak gösterilen sembolün, dostluğu ve arkadaşlığı ve sohbet anını işaret eder. Meyhane olduğunu gösteren unsurlar Türk kültürü unsuru olan rakı bardakları ve meyhane yazısı olmuştur. Sembolünde kırmızı et ya da balık meyhanesi olduğunu gösteren unsurlar bulunmamaktadır.

Tablo 4: İlker'in Meyhanesi Meyhanesinin Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	İlker'in Meyhanesi	Logo	Yerli

RakıMüren Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

Lefkoşa'nın ünlü Dereboyu caddesinde bulunan Rakı Müren Meyhanesi ismini Türk Sanat Müziğinin altın isimlerinden olan ve meyhanelerde plakları her zaman çalınan ünlü sanatçı Zeki Müren'den (1931-1996) almıştır. Kışları bina içerisinde yazları da bahçesinde hizmet vermektedir.



Şekil 16: RakıMüren Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Ailecek ve dostlarınızla gidebileceğiniz bu meyhane, kırmızı et ve meze meyhanesidir. Sıcak bir ortam ve geleneksel meyhane kültürünü yansıtan masa, masa örtüsü ve sandalyeler ile KKTC'nin güzel bir meyhanesi olur. Canlı müzik eşliğinde ve Zeki Müren şarkılarıyla hizmet vermektedir.



Şekil 17: RakıMüren Logosu

Logoda ise tamamen yerli halkın anlayacağı resim bulunmaktadır. Logoda meyhane kelimesi geçmemesine rağmen rakı ve müren kelimelerinin kombinasyonu ile akıllarda “geleneksel meyhaneyi” çağrıştırmayı hedefledikleri söylenebilir. Dolayısıyla çağrışımla oluşturulan bir gösterge söz konusudur. Logoda, geçmişte ve günümüzde halen rakı masalarının vazgeçilmez Türk Sanat Müziği sanatçısı Zeki Müren'nin resmi bulunmaktadır. Zeki Müren'i dinleyen ve hisseden her Türk insanının aklına Zeki Müren'le birlikte rakı sofraları gelir. Sembolümüzde kırmızı et veya balık meyhanesi olduğunu gösteren unsurlar bulunmamaktadır.

Tablo 5: RakıMüren Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	RakıMüren	Logo	Yerli

Meclis-i MEYHANE Logosunun çözümlenmesi:

Kelime anlamı “meyhane meclisi” olan ve ismini Osmanlı Türkçesinden alan Meclis-i meyhane, Lefkoşa'da bulunmaktadır. Meyhane, yerli halka hitap etmektedir ve kırmızı et meyhanesi olup daha çok geleneksel mezeleriyle tanınmıştır.



Şekil 18: Meclis-i Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Tahta masa ve sandalyeleri geleneksel meyhane kültürünü yansıtmaktadır. Görünümü huzur veren sahil kasabası meyhanesi ve yayladaki huzurlu bir meyhaneyi andırmaktadır.



Şekil 19: Meclis-i Meyhanesinin logosu

Meclis-i MEYHANE geleneksel yazı şekli ile Osmanlı meyhanesi olduğunu göstermektedir. Yazının gramer yapısı olarak Osmanlı Türkçesi kullanılmıştır, ayrıca sembolün alt kısmındaki altın varaklarda Osmanlı kültürünü pekiştirmiştir. Meyhanenin adındaki “Meclis-i”nin ilk i harfinin noktasını rakı bardağından dökülen damla olarak betimlenmiştir. Bu da meyhanenin bitmeyen rakı sohbetlerini anlatmaya çalışılmıştır. Sembolde meyhane yazısı dışında meyhane olduğunu gösteren Türk içkisi olan rakı bardağı bulunmaktadır. Görselde renkler kullanılmamıştır. Yalnızca altın varaklı klasizmi işaret eden renk altın rengi kullanılmıştır. Sembolde kırmızı et veya balık meyhanesi olduğunu gösteren unsur bulunmamaktadır.

Tablo 6: Meclis-i MEYHANE Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	Meclis-i MEYHANE	Logo	Yerli

Bildiğin Meyhane Logosunun çözümlenmesi:

Bildiğin Meyhane, Lefkoşa’da bulunmaktadır. İçyapı olarak köy meyhanelerini yansıtmaktadır. Meyhane, yerli halka hitap etmektedir. Tavanı samanla donatılmış, ışıklandırma ise samanlarla süslenmiştir. Meyhane, daha çok meze ve kırmızı et meyhanesidir.



Şekil 20: Bildigin Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Duvarlarında ise köyde çalışan halkın resimleri bulunmaktadır. Masa, masa örtüsü ve sandalyeler salaş meyhane kültürüne uygundur. Bir diğer hitap ettiği kısım ise sembolündeki gibi çalışan köylü veya çiftçilerdir.



Şekil 21: Bildigin Meyhanesinin Logosu

Bildiğim Meyhane'nin logosunda çalışan köylü veya çiftçiyi betimleyen unsurlar bulunmaktadır. Bunlardan birincisi orak; orak çiftçiyi, köylüyü ifade eden bir simgedir. Bir başka simge ise testidir. Testi aynı zamanda suyu tasvir ederken bir yandan da eski zamanların geleneksel meyhanelerinde içilen şarapların sakilerin testilerle müşterilerine ikram edilişi akla gelmektedir. Yine çağrışım yoluyla geleneksel meyhane kültürü işaret edildiği söylenebilir. Meyhane yazısı dışında meyhane olduğunu gösteren şarap testisi bulunmaktadır. Renk olarak siyah zemin üzeri buğday sarısı kullanılmıştır. Bu renk isminden de anlaşılacağı gibi köylünün veya çiftçinin hasatını tasvir eder. Sembolde kırmızı et veya balık meyhanesi olduğunu gösteren bir unsur bulunmamaktadır.

Tablo 7: Bildiğin Meyhane Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	Bildiğin Meyhane	Logo	Yerli

Meyhane Müzeyyen Logosunun çözümlenmesi:

Meyhane Müzeyyen Lefkoşa'da bulunmaktadır. Meyhanenin ismini Türk Sanat Müziği ustalarından Müzeyyen Senar'dan (1918-2015) almıştır. Canlı müzik ve kırmızı et mezeler meyhanesidir. Meyhane, yerli halka hitap etmektedir. Salaş bir meyhane görüntüsü bulunmaktadır.



Şekil 22: Meyhane Müzeyyen'nin iç mekan görüntüsü

Meyhane Müzeyyen'nin logosunda ise gramofon ve Meyhane Müzeyyen yazısı bulunmaktadır. Gramofon burada hem Müzeyyen Senar'ı vurgularken hem de Türk kültürünün müzikli eğlenceli geleneksel meyhanesinin anlatılmak istendiği görülür.



Şekil 23: Meyhane Müzeyyen Logosu

Logoda meyhane ve ses sanatçısı olan Müzeyyen isminden başka herhangi bir meyhane ve restoran unsuru bulunmamaktadır, dolayısıyla yorumlanacak renkler kullanılmamıştır.

Tablo 8: Meyhane Müzeyyen Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	Meyhane Müzeyyen	Logo	Yerli

Akşamcı Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

Akşamcı meyhanesi Lefkoşa’da bulunmaktadır. Hitap ettiği müşteri türü yerli turistlerdir. Kırmızı et ve mezeler meyhanesidir. Geleneksel meyhane özelliklerini taşımaktadır.



Şekil 24: Akşamcı Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Bulunduğu binanın dış cephesi tahtadan yapılmadıdır. Bu da meyhaneye kasaba meyhanesi havası katmaktadır. Masa ve sandalyeler meyhane kùltürüne uygun olan salaş tahtadan yapılmaktadır. Meyhane aynı zamanda restoran olarak da çalışmaktadır. Restoran-meyhaneye gùzel bir òrnektir. Bir çok kırmızı et ve tavuk tùrù yemekler menüsünde bulunmaktadır. Menüsündeki yemekleri Kıbrıs Türkçesi kullanarak yerliliği vurgulayarak atmosfere ayrı bir hava katmıştır.



şekil 25: Akşamcı Meyhanesinin Logosu

Logosunda ise yazı ve meyhane simgeleri bulunmaktadır. Yazı ve simgeler açık mavi renkten yapılmıştır. Mavi renk huzur, gùven ve tazelik anlamına gelmektedir. Ayrıca açık mavi renk ise uykusuzluğa karşı etkilidir (Arslantepe 2018: s. 6) ve meyhanenin ismiyle çok uyumludur. Akşamcı Meyhanesi yazısı dışında meyhaneyi simgeleyen rakı bardakları bulunmaktadır. Meyhanenin aynı zamanda restoran olduğunu gùsteren simge ise yemek tabağıdır. Logoda et veya balık meyhanesi olduğunu gùsteren başka bir simge veya yazı bulunmamaktadır.

Tablo 9: Akşamcı Meyhanesi Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Restoran- meyhane	Akşamcı Meyhanesi	Logo	Yerli

Othello Meze Restourant-meyhane Logosunun çözümlenmesi:

İsmi Othello kalesinden alan (Lüzinyalılar tarafından, 14yy) bu restoran-meyhane Gazimağusa'da bulunmaktadır. Kırmızı et ve meze meyhanesidir. Hitap ettiği müşteri ise yerli ve yabancı turistlerdir, restoran-meyhane özelliği taşımaktadır.



Şekil 26: Othello Meze Restaurantının iç mekan görüntüsü

İç yapısı modern ve salaşın birleştirilmesiyle güzel bir uyum yakalanmıştır. Pencereleri sandalyeleri ve masarları geleneksel meyhanelere uygun iken diğer duvar aksesuarları ve tavadaki şemsiyeler modernleşmeyi göstermektedir. Meyhaneden restorana geçişi yansıtmaktadır. Ayrıca canlı müzik hizmetleri de bulunmaktadır.



Şekil 27: Othello Meze Restaurantının logosu

Logosunda ise restoran-meyhane unsurları bulunmaktadır. Yazı olarak Othello Meze meyhaneyi vurgularken restourant yazısı da restorana dönüşümü vurgulamaktadır. Çatal, bıçak ve tabak şekilleri buranın restoran olduğunu gösterir. Ayrıca tabak şekli döt kutsal kitapta da geçen barışın simgesi olan zeytin dalından yapılmıştır. Yazı haricinde meyhane olduğunu gösteren unsur bulunmamaktadır. Ayrıca restoran-meyhanenin et veya balık olduğunu gösteren bir simge veya yazı bulunmamaktadır.

Tablo 10: Othello Meze Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Restoran- meyhane	Othello Meze Restaurant	Logo	Yerli ve Yabancı

Castello Restourant ve Bar Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

Castello Restoran ve Bar Gazimağusa'nın Suriçinde yer alan tarihi bir mekandır. Her ne kadar meyhaneden modernleşerek restoran-bar olmuş olsa da hâlâ meyhane havası bulunmaktadır. Gazimağusa'nın turistik alanlarının içinde olduğu için hitap ettiği müşteri türü yerli ve yabancı turistlerdir.



Şekil 28: Castello Restaurantının iç mekan görüntüsü

Mekanın yapısı eski liman meyhanlerine benzemektedir. Dışarıdan modern bir bar görüntüsü vardır. İçerde ise geleneksel meyhane görüntüsü salaş masa ve sandalyeler bulunmaktadır. Ayrıca bar kısmı da bulunmaktadır. Böylelikle 3 farklı dönemin kültürünü yani bar, restoran ve meyhaneyi birleştirmiş olmuştur.



Şekil 29: Castello Restaurantının Logoları

Castello restoran ve barın iki farklı logosu bulunmaktadır. Bu logoların ortak yanı her ikisinin de Kıbrıs'ın Lüsinyan-Venedik zamanını temsil etmesidir.

Birinci logoda Mağusa Kalesi ve güneş sembolü bulunmaktadır. Kalenin içinde büyük harflerle Castello yazısı bulunur. Castello yazısının içinde ki "O" harfi yerine güneş bulunmaktadır. Bu güneş bir zamanların hiç batmayan güneşi olan Lüsinyanları betimlemektedir. Bu sayede kalenin üzerindeki güneşin de Lüsinyanları-Venediklileri temsil ettiğini anlamış oluruz. Bu logoda meyhane, restoran veya bar olduğunu gösteren bir unsur bulunmamaktadır.

İkinci logoda ise sembol ve yazı bulunmaktadır. Sembolde iki aslan, bir savaş kalkanı ve kraliyet tacı bulunmaktadır. Bu sembol Lüsinyan-Venedik zamanının önemli ailelerinin armalarına benzetilmiştir. Yazı ise latin harflerinden ve İtalyanca castello yani kale ve İngilizce restaurant yani restoran yazmaktadır. Logoda meyhane veya bar olduğunu gösteren başka bir unsur bulunmamıştır.

Tablo 11: Castello Restaurant ve Bar Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Restoran- meyhane	Castello Restaurant ve Bar	Logo	Yerli ve Yabancı

Marinero Restourant Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

Bu meyhane-restoran Gazimağusa'da bulunmaktadır. Sahil kanarında bulunan bu meyhane-restoran balık ürünleri meyhanesidir. Hitap ettiği müşteri türü yerli ve yabancı turistlerdir.



Şekil 30: Marinero Restaurant iç görüntüsü

Meyhane logosu gibi modern bir tarzı vardır, sandalye ve masalar yumuşak modern yapıya sahiptir. Restoran geleneksel meyhane kültüründen günümüz modern restorana evrilmiştir. İç ve dış yapısının modernliği diğer geleneksel meyhanelere uymamaktadır. Geleneksel meyhanelerde hazır masalarda rakı bardağı bulunurken MARİNERO meyhane-restoranda ise boş su kadehleri bulunmaktadır.



Şekil 31: Marinero Restaurantının Logosu

Logosunda ise denizi simgeleyen ve restoran olduğunu gösteren yazılar bulunmaktadır. Renk olarak maviyi seçmişlerdir. Mavi renk, denizi ifade eder. Aynı zamanda huzur verici ve tazeliği (Arslantürk:2018:sayfa6). Anımsatan bir simge olarak görülmektedir. Bu bize balık restoranı olduğunu gösterir. Yazı olarak da İngilizce “SEA” (deniz), “MARINERO”, “FOOD”(yemek) ve “RESTOURANT” yazılmıştır. Bu yazılar büyük harfle yazılarak yemek, deniz ve restoran olduğunu vurgulamıştır. Meyhane olduğunu gösteren her hangi bir başka unsur bulunmamaktadır.

Tablo 12: Marinero Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Restoran-meyhane	MARINERO Restaurant	Logo	Yerli ve Yabancı

İncir Altı meze ve Restaurant Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

1983'ten bu güne varlığını sürdüren bu meyhane-restoran Gazimağusa'da bulunmaktadır. Geçmişte bulunduğu yapıda bir incir ağacı altına kurulduğu için ismini buradan almaktadır. Meyhane-restoranın hitap ettiği müşteri kitlesi yerli ve yabancı turistlerdir. Kırmızı et ve meze meyhane-restoranıdır.



Şekil 32: İncir Altı Meze ve Restaurantının iç mekan görüntüsü

Zamanla geleneksel meyhane kültüründen evrimleşerek modern meyhane-restoran olmuştur. İç yapısı gayet modern temiz ve geleneksel meyhane kültürü masa ve sandalyelerden uzak lüks rahat, masa ve sandalyelere sahiptir. Boş rakı bardakları yerini su kadehleri almıştır. Giydirilmiş sandalyeler ise modernleşmeye örnektir.



Şekil 33: İncir Altı Meze ve Restaurantının Logosu

Logosunda ise meyhanenin ismi olan incir meyvesi bulunmaktadır. Yazı olarak da İncir Altı daha büyük yazılarak meyhane ismi ön plana çıkmıştır. Meze ve restaurant İngilizce yazılarak yabancı turistlere de yönelik olduğunu işaret etmektedir. Bu konuda ne kadar tecrübeli olduğunu göstermek için “Since 1983” İngilizce yazılmıştır. Yani biz 1983’ten bugüne bu işte uzmanız anlamını vererek müşterilerine güven de vermeye çalışılmıştır. Meyhane olduğunu gösteren “meze” yazısı dışında her hangi bir meyhane unsuru bulunmamaktadır.

Tablo 13: İncir Altı Meze Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Meyhane-restaurant	İncir Altı Meze Restaurant	Logo	Yerli ve Yabancı

Keyf-i Sefa Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

Keyf-i Sefa meyhanesi Girne'de bulunmaktadır. İsmi Osmanlı Türkçesinden gelen Sefa keyfi anlamını taşımaktadır. Hitap ettiği müşteri kitlesi yerli turistlerdir. Meyhane kırmızı et ve meze yemekleri meyhanesidir.



Şekil 34: Keyf-i Sefa Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Geleneksel meyhane kültürüne uygun olarak masa ve sandalyeler bulunmaktadır Osmanlı kültürünü yansıtmaktadır. Ayrıca meyhanede canlı müzik de bulunmaktadır.



Şekil 35: Keyf-i Sefa Meyhanesi Logosu

Logosunda ise herhangi bir simge veya resim bulunmamaktadır. Yazı olarak da meyhanenin ismi Osmanlıca “Keyf-i Sefa M.E.Y.H.A.N.E” , renk olarak da altın sarısı kullanılmıştır. Sarı rengi saltanatı ve sarayı vurgulayan renktir (Arslantürk:2018:sayfa12). Böylece isimde kullanılan Osmanlıca ile altın sarı rengi birbirini tamamlamıştır. Logoda kırmızı et veya balık meyhanesi olduğunu gösteren herhangi bir unsur bulunmamaktadır.

Tablo 14: Keyf-i Sefa Meyhane Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	Keyf-i Sefa Meyhane	Logo	Yerli

The Meyhane Logosunun çözümlenmesi:

The Meyhane Girne’de bulunmaktadır. İsminde bulunan İngilizce kelime ile bu meyhanenin hem yerli hem de yabancı turistlere yönelik olduğu anlaşılmaktadır. Kırmızı et ve meze meyhanesidir. Geleneksel meyhane kültürüne örnek bir meyhanedir.



Şekil 36: The Meyhanenin iç mekan görüntüsü

Meyhanenin içyapısı geleneksel meyhane kültürüne uygun olarak düzenlenmiştir. Tavan süslemeleri olarak hasır kullanılmıştır. Bu da meyhaneye otantik bir hava katmıştır. Salaş masa ve sandalyeler bulunmaktadır. Masada hazır halde bekleyen boş rakı bardakları Türk meyhane kültürünü yansıtmaktadır.



Şekil 37: The Meyhanenin Logosu

Meyhane geleneksel Türk meyhanesi olmasına rağmen logosu modern bir yapıya sahiptir. Logoda kare içinde mavi renk içinde beyaz büyük harf “M” bulunmaktadır. Bu bize eczane, hastane veya metro logolarında bulunan “E”, “H” ve “M” harflerini ve ne anlama geldiğini hatırlatmaktadır. Buradaki “M” harfi meyhane olduğunu gösteren bir simgedir. Mavi renk ise huzuru ve güveni temsil eder (Arslantürk:2018:sayfa6). Logoda ayrıca “the meyhane” İngilizce olarak yazılmıştır. Yazılar küçük harflerle yazılarak samimiyeti göstermektedir. Logoda meyhane ve kırmızı et-balık türü olduğunu gösteren herhangi bir unsur bulunmamaktadır.

Tablo 15: The Meyhanenin Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Et ana yemekli Geleneksel meyhane	the meyhane	Logo	Yerli

Cenap Meyhane-restaurant Logosunun çözümlenmesi:

Girne Alsancak'ta bulunan bu meyhane-restoran, geleneksel meyhane özelliklerini taşıyan bir restorandır. Meyhane menüsünde meze, zeytinyağlılar ve et yemekleri bulunmaktadır. Hitap ettiği müşteri kitlesi yerli tursitlerdir.



Şekil 38: Cenap Meyhane-restaurantının iç mekan görüntüsü

Geleneksel meyhane kültürü taşıyan rakı bardakları yerine su bardaklarını kullanmıştır. Bu da bize meyhaneden restorana evrildiğini göstermektedir, fakat sahip olduğu masa ve sandalyeler geleneksel meyhane kültürünü yansıtmaktadır.



Şekil 39: Cenap Meyhane-restaurantının logosu

Logosunda ise iki çatı arasında restoran ismi, rakı şişesi ve meze tabağı bulunmaktadır. Çatı, sıcak bir ev ortamını temsil etmektedir. “CENAP” ismi büyük

yazılarak vurgulanmak istenmiştir. Rakı şişesi, bardağı ve meze tabağı buranın bir meyhane olduğunu göstermektedir. Özellikle rakı şişesinde devletin resmi içki markasını vurgulanmış olması de Türk geleneklerine sahip oluşunun bir göstergesidir. Logoda balık veya kırmızı et meyhane-restoranı olduğunu gösteren başka bir unsur bulunmamaktadır.

Tablo 16: CENAP Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Meyhane-restoran	CENAP Restaurant	Logo	Yerli ve Yabancı

Meşrep Meyhane Logosunun çözümlenmesi:

Meşrep; “huy, karakter, mizaç” anlamına gelmektedir (tdksozluk.gov.tr). Meşrep meyhanesi Girne’de bulunmaktadır. Meyhane yerli ve yabancı turistlere yöneliktir. Kırmızı et, balık ve meze meyhane-restoranıdır. İsmi meyhane olarak geçse de gerek logosu olsun gerek içyapı görüntüsü daha çok modern restoran olduğunu göstermektedir.



Şekil 40: Meşrep Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Modern masa, sandalye ve çatal bıçak dizilimi ile restoran, masalardaki boş rakı bardakları ile de geleneksel meyhaneyi harmanlamıştır. Yapı içerisindeki şömine ile de eskiyi vurgulamıştır.



Şekil 41: Meşrep Meyhanesinin logosu

Logosu ise yaprak dalları arasında meyhanenin ismi bulunmaktadır. Diğer meyhanelere göre daha modern bir logo seçilmiştir. Meşrep yazısı küçük harflerle yazılmış ama büyük punto ile ifade edilerek meyhane ismi vurgulanmıştır. Şekildeki dalgalanmalar ise meşrep kelimesinin kelime anlamını vurgulamaktadır. Meyhane yazısı haricinde meyhane olduğunu gösteren başka bir unsur bulunmamaktadır.

Tablo 17: meşrep meyhane Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Meyhane- restoran	meşrep meyhane	Logo	Yerli ve Yabancı

Güler's Fish Restaurant Logosunun çözümlenmesi:

Meyhanenin ismi; Güler'in balık restoranıdır. İsminde restoran ifadesi geçmesine rağmen meyhanedir. Bu meyhane Girne'de bulunmaktadır. Balık ve meze meyhanesidir. Meyhane yerli ve yabancı turistlere yöneliktir.



Şekil 42: Güler's Fish Restaurantının iç mekan görüntüsü

Mekanın yapısı geleneksel balık meyhanelerine uygundur. Masa ve sandalyeler salaş ve kompsepte uygun boyanmıştır, meyhanede ayrıca canlı müzik programları bulunmaktadır.



Şekil 43: Güler's Fish Restaurantının logosu

Logosuna geldiğimizde ise meyhanenin balık meyhanesi olduğunu gösteren simgeler bulunmaktadır. Logoda renk olarak mavi ve kırmızı renkler kullanılmıştır. Mavi; huzuru, deniz ürünlerini temsil etmektedir. Kırmızı ise ateş, mücadele ve iştahı temsil etmektedir (Arslantürk 2018: s. 6). Güler's Fish el yazısı ile yazılırken restaurant yazısı ise büyük harflerle vurgulanmıştır. El yazısıyla samimiyeti vurgulanmak istenirken büyük harfle yazılan kısımda ise ciddiyetlerini göstermektedir. Bu meyhanenin balık ürünleri meyhanesi olduğunu gösteren balık simgesi ve yazısı bulunmaktadır. Logoda meyhane olduğunu gösteren unsur bulunmamaktadır.

Tablo 18: Güler's Fish Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Meyhane- restoran	Güler's Fish Restaurant	logo	Yerli ve Yabancı

Nazende Restaurant-Ocakbaşı Logosunun çözümlenmesi:

Nazende ocakbaşı restoran Girne'de bulunmaktadır. Yorumlamak için mükemmel olan bu meyhanede aynı anda üç farklı özellik olan meyhane, restoran ve ocakbaşı kültürü yansıtılmaktadır. Meyhane, kırmızı et, balık ve zeytinyağlı yemekler meyhanesidir. Müşteri kitlesi olarakta yerli ve yabancı turistlerdir.



Şekil 44: Nazende Restaurant-Ocakbaşının iç mekan görüntüsü

Nazende Ocakbaşı Restoran içyapısıyla modern bir restorandır. Lüks sandelye ve masaların yanı sıra iç mimarisi modern bir yapıdır. Yapı içerisinde restoran, ocakbaşı ve meyhane kültürünü harmanlayabilmiş bir meyhanedir. İşletmede ayrıca canlı müzik de bulunmaktadır.



Şekil 45: Nazende Restaurant-Ocakbaşının logosu

Logosu ise siyah zemin üzerine altın sarısı simgeler ve yazılardan oluşmaktadır. Alt ve üst kısımlarında Osmanlı hat sanatı süslemelerine benzeyen unsurlar bulunmaktadır. İçerisinde de yazı olarak Nazende OCAKBAŞI ve RESTAURANT yazmaktadır. Ocakbaşı adı bize Türk kültürünü vurgulamaktadır. Nazende'nin N harfi modern kadın ayakkabılarından olan iki adet siletto (ince topuklu kadın ayakkabası) oluşmaktadır. Günümüz dünyasında siletto, modern dünyanın kadını ve zerafeti temsil etmektedir. Logoda anlatılmak istenilen Osmanlı kültürünü müşterilerine modern bir şekilde sunulmak istenmesidir. Kırmızı et veya balık meyhanesi olduğunu gösteren başka herhangi bir unsur yoktur.

Tablo 19: Nazende Restaurant & Ocak başı Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Meyhane- restoran	Nazende Restaurant & Ocak başı	Logo	Yerli ve Yabancı

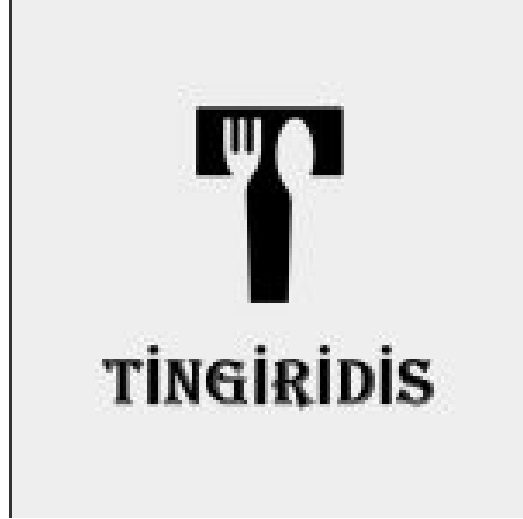
Tingiridis Meyhanesi Logosunun çözümlenmesi:

Tingiridis meyhanesi Girne’de bulunmaktadır. Meyhane geleneksel Türk meyhanesi özelliklerini taşımaktadır. Kırmızı et ve meze yemekleri meyhanesidir. Müşterileri yerli turistlerdir.



Şekil 46: Tingiridis Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Yapı olarak meyhane kültürüne uygun masa ve sandalyelerin yanı sıra iç mimari yapısı ve aksesuarları doksanların meyhane yapısına bir örnektir. Mekanın tam ortasındaki odun sobası tavanları ve desk kolonlarının tahtadan olmasıyla otantik bir meyhane haline dönüşür.



Şekil 47: Tingiridis Meyhanesinin logosu

Logosu ise modern restoran logolarına güzel bir örnektir. Yazı olarak büyük T harfi meyhanenin ismini vurgulamaktadır. Bu T harfinin içinde ise çatal ve kaşık figürü bulunmaktadır. Bu da bize buranın meyhane-restoran olduğunu göstermektedir. büyük t harfinin altında bu T nin ne anlama geldiğini gösteren TİNGİRİDİS yazısı bulunmaktadır. Meyhane veya et balık ürünleri olduğunu gösteren sembol yada yazı bulunmamaktadır.

Tablo 20: Tinigiridis Meyhanesi Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Restoran- meyhane	Tinigiridis Meyhanesi	Logo	Yerli

Yorgo Kasap Meyhane-Restaurant Logosunun çözümlenmesi:

İsmi Rumca kişi isminden olan bu meyhane Güzelyurt'da bulunmaktadır. Türk ve Rum meyhane kültürünü harmanlayan bu meyhane isminden de anlaşılacağı gibi kırmızı et meyhane-restoranıdır. Müşterileri ise Türk ve Rum yerli turistlerdir.



Şekil 48: Yorgo Kasap Meyhane-Restaurantının iç mekan görüntüsü

İç yapısı geleneksel Türk ve rum meyhane kültürünü yansıtmaktadır. İç mimarisi Kıbrıs tarihini yansıtmaktadır. Duvarlardaki resimler Türk ve Rumlar için önemli isimler ve kültürel resimler bulunmaktadır. Meyhane özelliğini ikinci plana atan bu işletme önceliği kırmızı et yemeklerine vermiştir. İlk olarak restoran daha sonra meyhane olarak anımsanılmaktadır. Sandalye ve masa ise geleneksel meyhane kültürüne uygundur.



Şekil 49: Yorgo Kasap Meyhane-Restaurantının logosu

Logosuna gelecek olursak meyhane olduğunu gösteren herhangi bir yazı veya simge bulunmamaktadır. Büyükbaş hayvan boynuzları arasında Yorgo Kasap Restaurant yazmaktadır. Boynuzlar kırmızı eti temsil ederken aynı zamanda kasap-restoran olduğunda vurgulamaktadır.

Tablo 21: Yorgo Kasap Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Et ana yemekli Meyhane-restoran	Yorgo Kasap Restaurant	Logo	Yerli

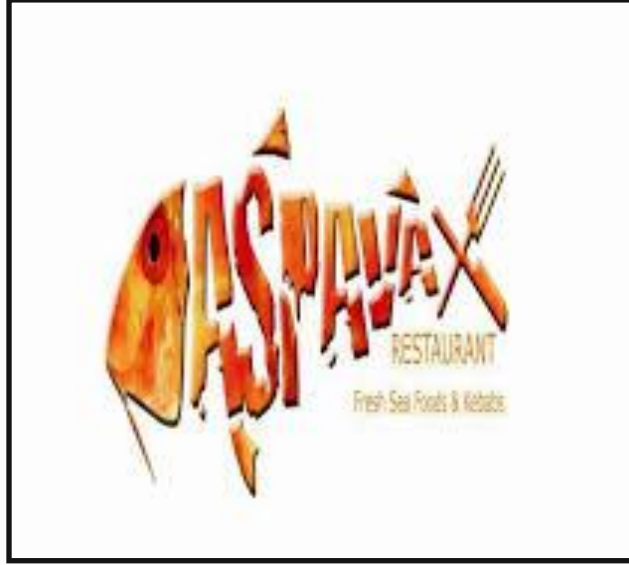
Aspava Meyhane-Restaurant Logosunun çözümlenmesi:

İç ve dış yapısıyla çok ilgi çeken Aspava meyhane-restoran Lefke sahilinde bulunmaktadır. Dış görünüşüyle yabancı turistlerin güzel bir yer olarak zihinlerine kazınacaktır. Müşterileri yerli ve yabancı turistlerdir. Logosunda da görüldüğü gibi balık ana yemekli meyhane-restorandır.



Şekil 50: Aspava Meyhane-Restaurantının dış görüntüsü

Mimarisi sahil kenarına demir atmış eski tekne tarzında olan bu meyhane-restoran görüntüsüyle İstanbul'daki balık ekmek restoranlarına benzemektedir. Masalar ve sandalyeler birbiriyle bütün halde piknik alanı masaları gibidir. Geleneksel meyhane özellikleri taşımamaktadır. Yine meyhane olarak geçmektedir.



Şekil 51: Aspava Meyhane-Restaurantının logosu

Logosunda Aspava yazısından balık figürü yaratılmıştır. Bu da bize buranın balık ve meze meyhanesi olduğunu göstermektedir. Kuyruğu ise çatal ve bıçaktan yapılmıştır. Çatal ve bıçak figürlü kuyruk buranın restoran olduğunu göstermektedir. Restaurant yazısı büyük yazılarak balık restoranı olduğunu vurgulamaktadır. Meyhane olduğunu gösteren yazı veya simge bulunmamaktadır.

Tablo 22: Aspava Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Meyhane- restoran	Aspava Restaurant	Logo	Yerli ve Yabancı

Mağdurlar Meyhanesi Logosunun Çözümlemesi:

Kelime anlamı kendisine haksızlık edilmiş kimse anlamına gelmektedir (tdksozluk.gov.tr). Mağdurlar Meyhanesi, Maserya’da bulunmaktadır. Bu meyhane kırmızı et ve meze özellikli bir meyhanedir. Müşterileri yerli ve yabancı turistler olmuştur.



Şekil 52: Mağdurlar Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

Bu meyhane geleneksel meyhane kültürü ile ocakbaşı kültürünü birleştiren bir meyhane olmuştur. Masa ve sandalyeler geleneksel meyhane kültürüne uygundur. İç mimarisi modern restoranlar gibi düzenlenmiştir.



Şekil 53: Mağdurlar Meyhanesinin Logosu

Logosu eski tiyatro panoları mizahı ile oluşturulmuştur. Beyaz zemin üzerinde siyah yazılar bulunmaktadır. Meyhane olduğunu gösteren yazı dışında başka bir simge bulunmamaktadır. Yazıda ise mağdurlar meyhanesi yazmaktadır. İşte mizahta burada ortaya çıkmaktadır. Yerel halk dilinde “madur” olarak kullanılan bu kelimenin aslında “mağdur” olduğunu göstermek için “ğ” harfini daha koyu yazmıştır. Logoda kırmızı et veya balık olduğunu gösteren simge ya da yazı bulunmamaktadır.

Tablo 23: Mağdurlar meyhanesi Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı et ana yemekli Geleneksel meyhane	Mağdurlar meyhanesi	Logo	Yerli

İskele Balık Evi Logosunun Çözümlemesi:

İskele Balık Evi meyhanesi Yeni Lefke'de bulunmaktadır. İsminden de anlaşılacağı gibi balık ürünleri meyhanesidir. Müşterileri yerli turistlerdir.



Şekil 54: İskele Balık Evinin Logosu

Logosunda ise yazı ve balık simgesi bulunmaktadır. Balığın içinde bulunan mavi çizgiler denizi ve tazeliği vurgulamaktadır. Mavi renk de deniz, tazelik ve huzur anlamına gelmektedir (Arslanürk;2008:sayfa6). Dalga şeklindeki bu çizgiler mavi rengin açıklaması gibi tazeliği vurgulamaktadırlar. İskele Balık Evi yazısı

büyük yazılarak meyhanenin ismi ön plana çıkartılmak istenmiştir. Logoda meyhane olduğunu gösteren herhangi bir simge ve yazı bulunmamaktadır.

Tablo 24: İskele Balık Evi Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Geleneksel meyhane	İskele Balık Evi	Logo	Yerli

Neşe Restaurant Logosunun Çözümlemesi:

Neşe Restaurant, Yeni Lefke’de bulunmaktadır. Balık ve meze meyhanesidir. Müşterileri yerli ve yabancı turistlerdir. Geleneksel meyhaneden restorana geçiş örneğidir.



Şekil 55: Neşe Restaurantının iç mekan görüntüsü

Resimden de anlaşılacağı gibi modern bir restoran havası bulunmaktadır. Rakı bardaklarının yerini su kadehleri, kareli masa örtüleri yerini ipek masa örtüleri ve modern çatal, bıçak ve tabak dizilimi bulunmaktadır. Masa ve sandalyeler geleneksel meyhane kültürü aksine lüks ve moderndir.



Şekil 56: Neşe Restaurantının logosu

Logosu beyaz zemin üzerine yüzen mavi balık simgesi ve balığın içinde büyük harfler ile meyhane-restoranın ismi bulunmaktadır. Mavi renk denizi, tazeliği

ve huzuru temsil etmektedir. (Arslantürk, 2008: sayfa 6) Yüzen balık simgesi balıkların tazeliğini vurgulamış, balığın altındaki deniz dalgaları da bunu desteklemektedir. Logoda meyhane olduğunu gösteren simge veya yazı bulunmamaktadır.

Tablo 25: Neşe Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Meyhane- restoran	Neşe Restaurant	Logo	Yerli

Kıyı Restaurant Logosunun Çözümlemesi:

Kıyı restoran Yeni Lefke'de bulunmaktadır. Sahil kenarında bulunan bu restoran geleneksel meyhaneden modern meyhane-restorana geçiş yapmış bir işletmedir. Müşterileri yerli ve yabancı turistlerdir. Balık ve meze türü meyhane-restoranıdır.



Şekil 57: Kıyı Restaurantının iç mekan görüntüsü

Sahil kenarında bulunan bu meyhane-restoran modern yapısıyla geleneksel meyhane özelliğinden uzaktadır. Lüks masa sandalyeler ve masa dizilimi, kullanılan su kadehleri bunu vurgulamaktadır.



Şekil 58: Kıyı Restaurantının logosu

Logosunda balık figürü ve yazılar bulunmaktadır. Logonun en üstünde balığa benzeyen bir figür ve bunun balık ana yemekli meyhane-restoran olduğunu gösteren fish (balık) yazısı bulunmaktadır. Diğer yazılar ise büyük harfler ile K1Y1 Restaurant yazısıdır. Burada ise restoranın ismi ön plana çıkarılması istenmiştir. Meyhane olduğunu gösteren yazı ya da simge bulunmamaktadır.

Tablo 26: K1Y1 Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Meyhane- restoran	K1Y1 Restaurant	logo	Yerli

Körfez Restaurant Logosunun Çözümlemesi:

Bu meyhane Yeni İskele'de bulunmaktadır. Kırmızı et ve meze türü meyhane-restorandır. Müşterileri yerli ve yabancı turistlerdir.



Şekil 59: Körfez Restaurantının iç mekan görüntüsü

İç yapısı ve masa düzeniyle meyhaneden restorana evrilmiştir. Lüks masa, sandalyeler ve masada bulunan tabak atal bıçak dizilimi ve su kadehleri bunu desteklemektedir.



Şekil 60: Körfez Restaurantının logosu

Logosunda herhangi bir simge yada figür bulunmamaktadır. Yazı olarak da restoranın ismi bulunmaktadır. Körfez ismi mavi ve daha koyudur. Görüntüsü ise su ile yazıldığını göstermektedir. Mavi renk denizi, huzuru ve tazeliği anlatır (Arslantürk:2008:sayfa 6). Restaurant yazısı ise daha soluk ve küçük yazılmıştır. Burada istenilen körfez yazısının ön plana çıkmasıdır. Logoda meyhane olduğunu gösteren simge veya yazı bulunmamaktadır.

Tablo 27: Körfez Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Meyhane-restoran	Körfez Restaurant	Logo	Yerli ve Yabancı

Karsel Restaurant Logosunun Çözümlemesi:

Karsel meyhanesi Yeni İskele'de bulunmaktadır. Balık ve meze restoranıdır. Müşterileri yerli ve yabancı turistlerdir. Geleneksel meyhane kültürüne örnektir.



Şekil 61: Karsel Restaurantının iç mekan görüntüsü

Yapısı geleneksel meyhanelere uygun olarak masa ve sandalyelerden oluşmaktadır. Ayrıca sahil kenarında olması ayrı bir meyhane havası katmıştır.



Şekil 62: Karsel Restaurantının Logosu

Logosunda sahil kenarı meyhanesi olduğunu vurgulayan bir tema bulunmaktadır. Logonun arka planında soluklaştırılmış denizin altından bir resim

bulunmaktadır. Bunun anlamı denize yakınlığını ve taze balık meyhane-restoran olduğunu göstermektedir. Kılıç balığı ve çapa da bu yorumu desteklemektedir. Yazı olarak, el yazısıyla restoranın ismi yazılmıştır. Yazıların dalgalı olmasıyla deniz içersindeki harflerin dalgalanan yosunlar gibi gösterilmek istendiğini işaret eder. Son olarak da İngilizce “since 1987” (1987 den beri) ifadesiyle ne kadar tecrübeli olduğunu göstermiştir. Meyhane olduğunu ifade eden simge veya yazı bulunmamaktadır.

Tablo 28: Karsel Meyhanesi Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Balık ana yemekli Meyhane- restoran	Karsel Meyhanesi	Logo	Yerli ve Yabancı

Garavolli Bar-Restaurant Logosunun Çözümlemesi:

Kıbrıs Türklerinin salyangoza verdiği isim garavollidir. İsmi de buradan almaktadır. Garavolli bar-restoran Yeni İskele’de bulunmaktadır. Menüsünde kırmızı et yemekleri ve yerel kültürel yemekler bulunmaktadır. Müşterileri yerli turistlerdir.



Şekil 63: Garavolli Bar-Restaurant iç mekan görüntüsü

Yapısı geleneksel meyhane kültürüne uygun salaş masa ve sandalyelerden oluşmaktadır. Masalarda bulunan hazır rakı bardakları bunu desteklemektedir.



Şekil 64: Garavolli Bar-Restaurantının Logosu

Logosunda salyangoz figürü ve yazı bulunmaktadır. Yazıda restoranın ismi bulunmaktadır. Yerel halk salyangoza garavolli dediği ve meyhanelerde tüketilen bir et türü olduğundan simgesinde bulunan garavolli restoranın ismini sembolize

etmektedir. İsminden dolayı burada yerli halkın yerli yemeklerini bulabileceği de anlaşılmaktadır. Meyhane olduğunu gösteren yazı veya simge bulunmamaktadır.

Tablo 29: Garavolli Bar-Restaurant Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Yerel ev ana yemekli Geleneksel meyhane	Garavolli Bar- Restaurant	Logo	Yerli

Bizim Ahır Meyhane Logosunun Çözümlemesi:

Bizim Ahır meyhanesi Lefkoşa'da bulunmaktadır. Müşterileri Türk ve Rum yerel turistlerdir. Menüsünde kırmızı et ve mezeler bulunmaktadır. Logosu Kıbrıs'ın her iki kısmına hitap etmektedir.



Şekil 65: Bizim Ahır Meyhanesinin iç mekan görüntüsü

İç yapısı geleneksel meyhane kültürüne göre düzenlenmiştir. Duvarlardaki resimler, salaş masa ve sandalye, masa üzerindeki hazır rakı bardakları geleneksel meyhane kültürü özelliklerini yansıtmaktadır.



Şekil 66: Bizim Ahır meyhanesinin Logosu

Logosunda bulunanlar; Kıbrıs haritası, Karpaz Eşşegi silüeti ve hem Türkçe hem Rumca meyhane ismi bulunmaktadır. Karpaz Eşşegi silüeti; Kıbrıs'a özgün bir eşşek türü olarak Kıbrıs'ın kültürel unsurunu yansıtmaktadır. Kıbrıs haritası üzerinde Türkçe ve Rumca meyhane ismi yazılmaktadır. Meyhane ismi büyük yazılarak meyhane ismini vurgulamaya çalışılmıştır. Türkçe ve Rumca yazıların arasında bir çizgi bulunmaktadır. Bu çizgi Kıbrıs'ın ikiye böldüğü sınır çizgisi olarak gösterilmiştir. Logoda meyhane yazısı haricinde meyhane olduğunu gösteren unsurlar bulunmamaktadır.

Tablo 30: Bizim Ahır meyhanesi Gösterge Tablosu

Gösterilen	Gösterge	Gösteren	Müşteri Tipi
Kırmızı Et ana yemekli Geleneksel meyhane	Bizim Ahır Meyhanesi	Logo	Yerli ve Yabancı

Bölüm 4

METODOLOJİ

4.1 Çalışmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı Kuzey Kıbrıs'da bulunan meyhanelerin logolarının incelenmesi ve meyhanelerde bulunan ortak özelliklerin dikkate alınarak geleneksel meyhane unsurlarının, restoran-meyhane unsurlarının ortaya konularak meyhanelerin sınıflandırılması ve bu unsurların meyhane logolarında Göstergebilimi açısından yorumlanmasıdır.

Bir inceleme yöntemi aracı olarak Göstergebilim, gösterge adı altında isimlendirilen birimlerin birbirleriyle ilişkileri sonucu oluşur. Göstergenin kendi içinde iki yönlü birlikteliği bulunur. Göstergenin bir yönü bir ime uzanırken diğer yönü de kavramı işaret eder. Bunlara gösteren ve gösterilen denir. Bu birliktelik çağrışım ilişkisiyle kurulur. Çağrışım kullanılan kelimenin ya da simgenin anımsanmaya çalışıldığı andaki hafızada oluşturduğu kavramı oluşturur. Tezde, bütün bu ilişkiler dahilinde Kuzey Kıbrıs'ta bulunan balık ve kırmızı et meyhanelerinin adlarının, logolarının ve tabelalarının seslendiği hedef müşteri kitleleri bağlamında oluşturdukları geleneksel meyhane ve restoran-meyhane özelliklerinin belirlenmesi, tanımlamalarının yapılması ve turizme etkisini bir kültür incelemesi olarak yapılması hedeflemektedir.

4.2 Araştırmanın Önemi

Bu çalışma hem Türkiye hem de KKTC genelinde bir ilk olmasının yanı sıra genel olarak da meyhaneler üzerinde az sayıda çalışmanın bulunması, özellikle

meyhane/taverna gibi insanın medeni hayata geçişinden bu yana var olan bu yapıların yeterince araştırılmaması tezin önemini arttırmaktadır. Kıbrıs genelindeki meyhaneler ve meyhane-restourantların turizme nasıl bir katkıda bulunduğu. Kıbrıs meyhane kültürünü nasıl koruduğunu ve kültürünü nasıl yansıttığını göstermektedir. Bu tür yerlerdeki logo ve afişlerin turistlerin zihninde ne gibi etkileri oluşturarak mekana davet ettiğini gösteren yapıların incelenmesi yine mayhane turizminin müşteri profilinin anlaşılmasını sağlayarak Kuzey Kıbrıs'ın ekonomisine katkı sağlayan müsteri kaynaklarının tespit edilmesi de çalışmanın bir diğer önemidir. Ayrıca Kuzey Kıbrıs'ta müşteri-meyhane ilişkisiyle şekillenen meyhane kültüründen hareketle değişen meyhane kültürünün tespiti sağlanarak Kuzey Kıbrıs meyhane turizminin Akdeniz meyhane turizmi içindeki yeri ve önemi de gözler önüne serilmesi çalışmayı değerli kılan bir diğer özelliğidir.

4.3 Çalışmanın Evreni ve Örneklemi

Çalışma evreni meyhane geleneği, örnekleme Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti meyhaneleridir. Kuzey Kıbrıs'ta bulunan doksan adet meyhanelerden otuzu ele alınmıştır. Meyhanelerin seçiminde anlamlı yorumlanabilir restoran ve meyhaneye uygun olan kriterler üzerinden seçilmiştir.

4.4 Veri Toplama Aracı

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde doksan adet meyhaneler logoları internet adresleri üzerinden toplandı. Logolarında meyhanelerin logolarıyla iç mekanların ve yiyecek içeceklerin ilişkilerine göre otuz meyhane incelemeye alındı. Göstergibilim açısından yorumlanabilir özelliklere sahip olan meyhane ve restoran-meyhanler seçildi.

4.5 Veri Toplama Süresi

Veri toplama süreci altı ay sürmüştür. Bu çalışma 21 şubat 2021 de başlanılmış ve 21 ağustos 2021de sona ermiştir.

4.6 Veri Analizi

Verilerin analizi Göstergibilim kriterleri ile yorumlanmıştır. Aranılan özellikler geleneksel meyhaneler ve meyhane-restoran olarak iki başlık altında incelenmiştir. Araştırma Göstergibilimin temeli olan gösterge, gösteren ve gösterilen ile üç temel öge ile birbirilerine olan bağlantıları ve yüklenilmek istenilen anlamlara ulaşılmaya çalışılmıştır. Tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden amacı olan ve yorumlamaya açık örneklem metodu kullanılmıştır.

4.7 Çalışmanın Sınırlılıkları

Tez, Kuzey Kıbrıs meyhanelerini incelemektedir. Müşteri-meyhane kültürü ilişkisinin ve KKTC'nin geleneksel meyhane kültürünün koruması açısından araştırılmış olup, Kuzey Kıbrıs'ın turistik bölgelerinde yer alan meyhanelerle, yerli halkın yoğun yaşadığı bölgelerdeki meyhaneler incelenmiştir. Meyhanelerde bulunan logolar, tabelalar ele alınacak sınırlılıklardandır. Bunun yanısıra logo ve tabelalarla ilgili ulaşılan yorumlamalar meyhanelerin diğer dinamikleri olan yeme-içme kültürü ile de kıyaslamaya gidilerek geleneksel meyhane ile restoranlaşan meyhane arasındaki fark belirlenecektir.

Bölüm 5

YORUMLAMA VE BULGULAR

5.1 Kıbrıs Meyhanelerinin Özellikleri

5.1.1 Geleneksel Meyhane Özellikleri

Osmanlı döneminde masa ve sandalyeler olmadan sofralar kurulur, bu sofralarda yerde oturulur ve adına da çilingir sofrası denilirdi. Sofralardan masalara geçişi, meyhanelerden restoran- meyhaneye geçişin başlangıcı olarak görebiliriz. Geleneksel meyhane; geçmişteki meyhanelerin özelliklerini taşıyan içerisinde salaş masa ve sandalyeler bulunan Türk kültürü açısından rakı, Kıbrıs kültürü açısından rakı, uzo, zivania gibi içkilerin mezeler eşliğinde içilen yerler olarak tanımlayabiliriz. Salaş meyhane açısından Kıbrıs geleneksel meyhanelere bakıldığında sandalyelerin genellikle hasır sandalyeler olduğu tespit edildi. Geleneksel meyhanelerin en göze çarpan unsuru bu masa ve sandalyelerdir. Zeki Altan'ın yazmış olduğu bir makalede;

“Eskiden meyhaneler giriş kapısında içki reklamları, meyhanenin ismini gösteren tabella, musluklu bir fiçî ile belli oluyordu. Birçok kişinin de belirttiği gibi meyhaneler İslam dinince kutsal sayılan yerlerden yaklaşık 100 metre kadar ötesinde bulunuyordu. Genelde köşe, kenar yerlerde kurulan meyhanelere girildiği zaman hemen önümüzde tahtadan veya ayakları demir üstü teneke masalar, etrafında ahşap Kıbrıs'a özgü hasır sandalyeleri bulunan salon geliyordu. Bazı masaların üzerinde örtü vardı, örtüler genellikle rum meyhanelerinde bulunurdu. Genellikle mavi beyaz satranç desenliydi. O dönemde bu tip satranç desenli örtülere "altı telli" denirdi. Altı telliler el, tezgahlarında dokunup Cuma pazarlarında (20 arşın) toplanarak satılırdı. Altı telli küçük satranç desenli olanlara denirdi. Bunlar temizlik işlerinde kullanılırdı. Masalara ise 2 cm büyüklüğünde satrançlı olanlar konurdu. Masaların üzerinde genelde hiçbirşey bulunmazdı. Masaların arka kısmında hasırdan taburelerin yer aldığı "BANGO" bulunurdu. Burası bango başı içenler içindi. Bango üzerinde ufak çay fincanı tabacıkların içerisinde sürekli olarak kuru meze bulunurdu. Tabakların içinde guru pakla, basadembo (gavrulmuş gabak çekirdeği), leblebi ve badem doluydu.”(Zeki, A.s.21-29)



Şekil 67: Geleneksel Kıbrıs Hasır Sandalyesi

Yukarıda gördüğünüz hasırdan yapılmış bu sandalye genel olarak geleneksel meyhane kültürünü yansıtmaktadır. Araştırmadaki geleneksel meyhanelerde bu sandalye en temel unsur olarak bulunmaktadır. Bir başka özelliği de masalarıdır. Masalarda yukardaki sandalyeye uygun şekilde salaş masalardan oluşmaktadır. Sandalye ve masalardan sonra bu masaların üzerinde bulunan geleneksel meyhane unsurlarına göre dizilim gelmektedir.



Şekil 68: The Meyhane iç görüntüsü

Yukarıda görmüş olduğunuz resim, The Meyhane'nin müşteri bekleyen görüntüsüdür. Fotoğrafta dolmaya hazır rakı bardakları ve salaş görümlü tahta masalar ve sandalyeleriyle geleneksel meyhane kültürünü açıkça anlatan bir resimdir. Daha önceleri meyhanelerde şarap kadehi ve şarap içilen yerlerdi ama Osmanlı yani Türk kültüründen sonra bu şarap alışkanlığı değişerek rakı bardakları ve rakı içilen meyhaneler olmaya başladı. Araştırmadaki geleneksel meyhaneler şunlardır;

- Ayandon meyhanesi
- MÜZE'de Meyhane

- İlker'in Meyhanesi
- RakıMüren
- Meclis-i MEYHANE
- Bildiğin Meyhane
- Meyhane Müzeyyen
- Akşamcı Meyhanesi
- Keyf-i Sefa Meyhane
- THE meyhane
- Tinigiridis Meyhanesi
- Mağdurlar meyhanesi
- İskele Balık Evi
- Karsel Meyhanesi
- Bizim Ahır meyhanesi

Bu meyhanler geleneksel meyhanelere uygun özellikleri taşıyan meyhaneler olmuşlardır. Geleneksel meyhanelerin logolarında genellikle rakı bardakları, meze tabağı ve mavi renk bulunmaktadır. Bazıları Kıbrıs kültürüne odaklanırken bazıları meyhane geleneğini Osmanlıya dayar. Geleneğini Osmanlı'ya dayayanlarda Osmanlı figürleri bulunmaktadır. Bunların bağında hat sanatı simgeleri bulunmaktadır. Meyhane isimleri logolarda genel olarak büyük yazılmıştır. Bu da bize meyhane isimlerini vurgulamak istendiğini gösterir. Geleneksel meyhane logolarıda tercih edilen renk mavidir. Mavi rengin iki anlamı bulunmaktadır. Büyük firmaların logolarında da bulunan bu renk herkese en başta huzur vermesinden dolayı kullanılır. (Arslantepe 2018: s.6) Meyhanelerde de bu özellik kullanılmak istenmiştir. Bir diğer kullanılma gereği de meyhanenin balık meyhaneleri olması ve renk bağlamıyla denizi, tazeliği anlatmasından dolayı kullanılmıştır. Meyhane isimleri yerliliği

vugulamak adına, buldukları yerin ismini alabildikleri gibi, sahiplerine göre anlam taşıyan isimler kullanıldığı da tespit edilmiştir.

Geleneksel Meyhane Unsurları:

1. Osmanlıya kadar dayandırılan unsurlar:

- Rakı
- Rakı bardakları
- Salaş masalar
- Geleneksel kıyafetli insan figürleri
- Fotoğraflar
- Osmanlıca meyhane ismi
- Hat sanatıyla işlenmiş logo
- Altın rengi
- Zeki Müren, Müzeyyen Saner gibi Türk sanat müziğinin ünlü isimlerinin meyhane ismi olarak kullanılması
- Nazende, meşrep gibi Osmanlıca kelimeler

2. Kıbrıs Kültürüne dayandırılan unsurlar:

- Rakı, uzo veya zivania resimleri
- Rakı uzo veya zivania bardakları
- Salaş masalar
- Hasır sandelyeler
- Geleneksel kıyafetli insan figürleri
- Fotoğraflar
- Garavolli, ayandon gibi Kıbrıs kültürüne dayalı kelimeler
- Kıbrıs kültürüne ait nesnelere ait logolara yerleştirilmesi

- Aytotora gibi meyhanenin bulunduğu yerin eski Rumca karşılığıyla meyhanenin isimlendirilmesi
- Kıbrıs Türkçesiyle yazılan meyhane isimleri
- Menülerde yerli yiyecek ve içeceklerin yer alması

5.2 Restoran-Meyhane Özellikleri

Restoran-meyhaneler; sofradan masaya geçiş yapılarak restoranlaşmanın başlangıcı yapılmış olmuştur. Geleneksel meyhanelerin aksine daha modern masa sandalyeler ve masalarda dizili çatal bıçaklar ve içyapı dizaynlarıyla bu meyhaneleri restoran-meyhane olarak tanımlayabiliriz. Bu araştırmadaki restoran-meyhaneler bu özellikleri çok güzel bir şekilde göstermektedir.



Şekil 69: Nazende restoran-meyhanesi iç görüntüsü

Yukarıda gördüğünüz bir restoran-meyhane örneği Nazende restoran-meyhanesine aittir. Görüldüğü gibi modern sandalye ve masalar, masa örtüleri ve masaların dizilimiyle modern bir restoranı andırırlar. İçyapısının dizaynı da bu tanıma uymaktadır. Restoran-meyhanelerde masalardaki hazır rakı bardaklarının yerini su kadehleri almış ve çatal bıçak dizilimi ile de geleneksel meyhane özelliklerinden uzaklaşmışlardır.

Restoran-meyhanelerin logolarında ise modern unsurlar kullanılarak geleneksel meyhane kültüründen uzaklaştıkları görülmektedir. Logolarında modern tabak ve çatal simgeleri, şarap, bira veya şampanya kadehleri bulunmaktadır. Yazı şekilleri, restoran isimleri genellikle büyük yazılarak restoranın ismi vurgulanmak istemiştir. Renk olarak da genellikle mavi seçilmiş bu da bize huzuru ve balık mı kırmızı et mi ayrımını yapmamızı sağlamıştır. Restoran-meyhanelerin logolarında en temel unsur ise İngilizce restaurant yazısının kullanılarak evrensel dili kullanmaya çalışmaları olmuştur. Restoran-meyhane özelliklerini taşıyan meyhaneler şunlardır;

- Peri's Fish Restaurant
- Othello Meze Restaurant
- Castello Restaurant ve Bar
- MARİNERO Restaurant
- İncir Altı Meze Restaurant
- CENAP Restaurant
- Meşrep meyhane
- Güler's Fish Restaurant
- Nazende Restaurant & Ocak başı
- Aspava Restaurant
- Neşe Restaurant

- Kıyı Restaurant
- Körfez Restaurant
- Güler's Fish Restaurant
- Garavolli Bar-Restaurant

5.3 Restoran-Meyhane Unsurları

- İngilizce Restaurant isminin meyhane adına eklenmesi
- Meyhane isminin İngilizce olması
- Modern masa ve sandalyeler
- Logonun temel figürlerinin çatal-bıçak olması
- Yüksek topuklu kasın ayakkabısı gibi modern hayata dair neslerin yer alması
- Meyhane isimlerine “bar”, “pup” gibi farklı kültürlere seslenen isimlerin eklenmesi
- Modern restoranı andıran iç mekanlar
- Menülere farklı kültürlere ait ya da modern dünyanın klasik yemeklerinin eklenilmesi.

5.4 Geleneksel Meyhane ve Restoran-Meyhanelerin Ortak Kültürel Özellikleri

Araştırmadaki geleneksel meyhane ve restoran meyhanelerin bazı ortak özellikleri de bulunmaktadır. Genellikle mangal ve kızartma türü yemekler yapılan bu meyhane ve restoranlarda ana yemeğin yanında servis edilen bazı ortak mezeler bulunmaktadır. Ana yemek kırmızı et olsun ya da balık olsun değişmeyen şeyler bu mezeler olmuştur. Mezeler Kıbrıs, Türk kültürü mezeleri ve yöresel lezzetlerden oluşmaktadır. Bazı Geleneksel Meyhaneler ve Restoran-Meyhanelerin isimlerini sahiplerinin isminden ya da buldukları kasaba veya ilçenin isminden aldıkları

görülmüştür. Bu isimler bazen Rumca da olabilmektedir. Bazen de İlkerin Yeri gibi veya Yorgo Kasap restoran gibi şahıs isimlerinden almışlardır. Logolarda genel olarak mavi renk kullanılmış isimler büyük harflerle yazılmış ve balık figürleri ve deniz simgeleri kullanılmıştır.

Bölüm 6

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

6.1 Tartışma ve Sonuç

Yapılan bu araştırma ile Kuzey Kıbrıs'da bulunan doksan meyhanenin otuzu üzerinden yorumlama yapılmıştır. Yorumlanan bu meyhanelerin genel özellikleri ve logoların yorumlanabilir olmasından dolayı seçilmiştir. Meyhanelerde bulunan ortak özellikler dikkate alınarak geleneksel meyhane unsurları, restoran-meyhane unsurları ve bu unsurların meyhane logolarında gösterge bilim açısından incelenebilirlik durumuna göre meyhaneler sınıflandırılmıştır. Ayrıca meyhanelerde kırmızı et ve balık meyhanesi unsurları aranmıştır. Bu unsurlar açısından meyhane logolarında nasıl algı oluşturulduğu araştırılmıştır. Logolar kendi içinde simgeler, renkler, yazı çeşitleri, yazı büyüklüğü ve küçüklüğü ile logolardaki anlatılmak istenilen hedefler sınıflandırılarak incelenmiştir.

KKTC'deki meyhanelerin müşteri tipi genellikle yerli halktır ve bu yüzden geleneksel meyhane kültürünü koruyor olduğu görülmüştür. Bu bağlamda araştırmamız ve incelemelerimiz sonucunda karşımıza iki çeşit meyhane tipi çıkmıştır. Bunları geleneksel meyhane özellikleri taşıyan meyhaneler ve diğerini de restoranlaşan restoran-meyhaneler adı ile tanımlamıştır. Girne limanı gibi bazı mekanların az da olsa uluslararası bir turizme sahip olduğu, dolayısıyla meyhane müşterilerinin de uluslararası bir özelliğe sahip olması nedeniyle geleneksel meyhanenin yerini restoran-meyhane olarak adlandırdığımız işletmelere bıraktığı tespit edildi. Bu temel etken nedeniyle geleneksel meyhanelerin özellikle rakı temalı

logoları seçtiği; restoran-meyhanelerin de restoran anlamına işaret eden çatal ve bıçaklı logoları tercih ettiği görüldü. Kuzey Kıbrıs meyhaneleri hakkında Zekai Altan'ın 1989 yılında, Kıbrıs Meyhane Kültürü ve Ayşe Dalyan'ın 2019 yılında Kıbrıs Meyhaneleri ve Mezeleri adlı çalışmaları dışında bir çalışmaya rastlanmamıştır. Yapılan bu çalışmalar genellikle Kuzey Kıbrıs meyhane kültürünün tarihçesinden ve yemek kültüründen bahsetmektedir. Kuzey Kıbrıs meyhane kültürünün, Kıbrıs geleneksel gastronomi kültürünü sürdürülebilir olmasında büyük katkı sağlamaktadır. Yapılan bu çalışmalar bu anlamda yeterli değildir.

6.2 Öneriler

Kıbrıs'ın mezelerinden İspanyolların tapaslarına kadar Akdenizin tarihi köklere dayanan bir meyhane kültürü bulunmaktadır. Eski Mezopotamya'ya kadar gidebilen bu kökler pek çok uluslu ve pek çok kültürlü olması açısından araştırmacıların bütüncül bakış açısıyla yapacakları incelemeleri beklemektedir. Meyhaneler üzerine kısıtlı sayıda yapılan araştırma bu tez çalışmamızda karşılaşılan en büyük zorluklardan olmuştur. Bu nedenle başta ulusal meyhanecilik, sonrasında da uluslararası meyhane kültürü araştırılmalıdır. Dolayısıyla gastronomi turzimine katkı sağlayan meyhaneciliğin kültürlerarası etkileşimi de bu yolla tespit edilebilecektir. Kuzey Kıbrıs meyhane kültürünün Turizme ve gastronomi kültürüne büyük katkıları göz önünde tutularak bu tür çalışmalar genişletilmeli işletmecilerin ve müşterinin arz, taleplerine ve memnuniyetlerine yönelik gerek işletmecilerle gerek müşterilerle görüşme yöntemlerine dayalı çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar sayesinde meyhane kültürünü ve geleneksel gastronomiye ait birçok bilgiyi literatüre katacağı ve geleneksel meyhane kültürünü koruyarak tescilletme yoluna gidilmeli ve coğrafi işareti alınan hellim gibi “Geleneksel Kuzey Kıbrıs meyhane Kültürü” adı ile temel özellikler belirlenmeli ve uluslararası mecrada bu özellikler bir kültür ve

Turizm unsuru olarak tanıtılmalıdır. Böylece geleneksel meyhane kültürü ile KKTC Turizmi geliştirilmelidir.

KAYNAKLAR

Allred, L. (2009), *The Ancient Mesopotamian Tavern*, AOS: s. 1-10.

Anafor Balık Meyhanesi, <https://www.facebook.com/anaforbalikmeyhanesi/>
(13.07.2021).

Ayandon meyhanesi <https://kktcmeyhaneler.com/cenap-restaurant/> (12.08.2021).

Aykut, Ş.(2021), *Rakı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü*. Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, sy 12 (t.y.): 76-95.

Ayşe, D. (2016), *Popüler Kültür Bağlamında Yabancı Filmlerde Türk Kültürüne Ve Mitolojisine Dair İzler / Context Of Popular Culture Traces On The Turkish Culture And Mythology In The Foreign Films*. İçinde Mersin Metropolitan Municipality Yeniceli Aşık Sıtkı Baba and Culture and Art Symposium 13-14 -15.

Ayşe, D. (2019), *Kıbrıs Meyhaneleri ve Mezeleri*. Meyhane Kitabı, editör Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi: 459-92.

Aytotoro Meze Evi, <https://www.facebook.com/aytotororestoran/> (13.07.2021).

Bizim Ahır meyhanesi, <https://www.facebook.com/BizimAHIRMeyhanesi/>
(13.07.2021).

Bilal, D. Serkan, T, ve Cevdet, A. (2013), *Kırsal turizm ile Gastronomi Turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği*. International Journal of Social and Economic Sciences 3, sy 2: 29-34.

Bildiğin Meyhane, <http://kktcmeyhaneler.com/bildigin-meyhane/> (12.08.2021).

Castello Restaurant ve Bar, <https://kktcmeyhaneler.com/castello-restaurant-bar/> (12.08.2021).

Cenap Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/cenap-restaurant/> (13.08.2021).

Costas Tavern, <https://www.facebook.com/costastavern/> (13.07.2021).

Çağlı, Irmak B. (2012), *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi Turizmi örneği*. PhD Thesis, Fen Bilimleri Enstitüsü.

Erdoğan, B. (2016), *Gastronomi Turizmi açısından Adana sokak lezzetleri*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4 :3-17.

Fügen, D. Serdar, S. ve Ayşe, C. (2013), *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü*.

Garavolli Bar-Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/garavolli-restaurant/> (13.08.2021).

Gonca, G. ve Gülçin, Ü. (2015), *Destinasyon pazarlama aracı olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3, sy 2 :63-73.

Gözde, Ö. ve Dilek Dülger, A. (2019) *Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme*. Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 12, sy 1: 1-14.

Güler's Fish Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/gulers-fish/> (13.08.2021).

İlker'in Meyhanesi, <https://kktcmeyhaneler.com/ilkerin-yeri/> (13.08.2021).

İncir Altı Meze Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/incir-alti-mezze-restaurant/> (13.08.2021).

İskele Balık Evi, <https://kktcmeyhaneler.com/iskele-balik-evi/> (13.08.2021).

Karsel Meyhanesi, <https://kktcmeyhaneler.com/karsel-restaurant/> (13.08.2021).

Keyf-i Sefa Meyhane, <https://kktcmeyhaneler.com/keyfi-sefa/> (15.08.2021).

Kıyı Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/kiyi-restaurant/> (15.08.2021).

Körfez Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/korfez-restaurant/> (15.08.2021).

Mağdurlar meyhanesi, <https://kktcmeyhaneler.com/magdurlar-meyhanesi/>
(15.08.2021).

MARİNERO Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/marinero-restaurant/>
(15.08.2021).

Meclis-i MEYHANE, <https://kktcmeyhaneler.com/meclis-i-meyhane/> (15.08.2021).

Meşrep meyhane, <https://kktcmeyhaneler.com/mesrep-meyhane/> (15.08.2021).

Meyhane Müzeyyen, <https://kktcmeyhaneler.com/meyhane-muzeyyen/> (16.08.2021).

MÜZE’de Meyhane, <https://kktcmeyhaneler.com/muzede-meyhane/> (16.08.2021).

Nazende Restaurant & Ocak başı, <https://kktcmeyhaneler.com/nazende-ocak-basi/>
(16.08.2021).

Neşe Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/nese-restaurant/> (16.08.2021).

Othello Meze Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/othello-meze-restaurant/>
(16.08.2021).

Peri’s Fish Restaurant, <https://peris-fish-restaurant.business.site/> (17.08.2021).

RakıMüren, <https://kktcmeyhaneler.com/raki-muren/> (17.08.2021).

THE meyhane, <https://kktcmeyhaneler.com/the-mehane/> (17.08.2021).

Tinigiridis Meyhanesi, <https://kktcmeyhaneler.com/tingiridis-meyhanesi/>
(17.08.2021).

Hakan, A. ve Eray, T. (2021), *Giresun İli Gastronomi Değerleri ve Gastronomi Turizmi*. t.y.

Hakan, K. (2014),*Muhabbet Baki Mahbubân Kayıp: Osmanlı'dan Cumhuriyete Meyhaneler, İstanbul Araştırmaları Yıllığı / Annual Of İstanbul Studies*, 3. Sayı: s. 1-21.

Hürdeniz Restaurant, <http://www.hurdenizrestaurant.com/> (13.07.2021).

İlber, O, (1986), *İstanbul Meyhaneleri*, İstanbul'dan Sayfalar, Hil Yayınları, İstanbul: 168-173.

Josefina, S. Ana, F. Jaime. S. ve Noémi, M. (2019),*Tavern gastronomy & storytelling: Flavors and narratives reinforcing territory identity*, Revista Portuguesa de Estudos Regionais, 65-84.

Kemal, B. ve Yasemin, A. (2015), *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin Gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi 3, sy 2: 57-68.

Kıbrsı Sanayi Odası, <http://www.kibso.org/index.php/tr/2012-05-14-07-42-07/belgelendirme.html> (13.07.2021).

- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2005), *Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment*, Journal of Culinary Science & Technology, 4 (2/3): 39-55.
- M, Aksoy. ve G, Sezgi. (2015), *Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3, sy 3 79-89.
- Malgorzata Rabenda, D.(2021), *Görsel Kültür ve Renk Olgusu: Sembolik Anlamlar, Algılama ve Kültürel Farklılıklar Üzerine Bir Çalışma. Polonya ve Türkiye Örneği.* (Doç. Dr. Mehmet Arslantepe (Der.); Görseiliğin Kültürü; İçinde). Görseiliğin Kültürü.
- Mehmet Cemal, Ö. (2017), *Başbakanlık Osmanlı Arşivine Göre Kıbrıs Tekkeleri, Tarihte Kıbrıs II*, Akdeniz Karpaz Üniversitesi Yay. s. 623-630.
- Mehmet, S. ve Gülçin, Ö. (2015), *Gastronomi Turizmi üzerine bir literatür incelemesi.* Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi 26, sy 2.
- Merve, G.(2017), *Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi.* Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi 1, sy 1: 31-42.
- Mete Ünal, G. ve Mustafa, Ş. (2020), *Kuzey Kıbrıs'a ait Geçmişten Günümüze Geleneksel Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma.* Asst. Prof. Dr. Mehmet Necati Cizrelioğulları, Ph. D., t.y.:376.

Meyhane Budur, <https://www.facebook.com/Meyhanebudur/?rf=1997862387168934>
(13.06.2021).

Nama Restaurant, www.nama-restaurant.com (13.07.2021).

Pyxida Fish Tavern, <https://pyxidafishtavern.com/> (13.07.2021).

Reşad Ekrem, K. (1960), İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat Kollektif Şirketi,
İstanbul.

Saime, S. Nağme Boran, Ş, ve Aybuke Ceyhun, S. (2019), *Dünyada Ve Türkiye'de
Gastronomi Turizmi*. Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri
Dergisi 2, sy 2: 78-85.

Sami, Z. Turkey, Alcohol and Islam, [https://www.opendemocracy.net/en/turkey-
alcohol-and-islam/](https://www.opendemocracy.net/en/turkey-alcohol-and-islam/) (13.07.2021).

Saussure, F. (1976), *Genel dilbilim dersleri*. Yay. Haz. C. Bally, A. Sechehaye, A.
Riedlinger; Çev. B. Vardar, Ankara: Türk Dil Kurumu.

TDK (2005), *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu.

Turgay, B. ve Ülker Erdoğan, A. (2013), *Türkiye'de Gastronomi Turizmi üzerine
genel bir değerlendirme*. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Dergisi 16, sy 30: 203-16.

Yıldız, Öğr Gör Dr Erşan.(2020), *Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma* Öz, T.Y.

Yorgo Kasap Restaurant, <https://kktcmeyhaneler.com/yorgo-kasap-restaurant/> (17.08.2021).

Zanettos Tavern, www.zanettos.com (13.07.2021).

Zekai, A.(2014), Yeni Düzen gazetesindeki 16 Kasım 2014 tarihli *Kıbrıs'ın Mutfağının Geleneksel Bir İçkisi Zivaniya*, <http://www.yeniduzen.com/kibrisin-mutfagin-in-geleneksel-bir-ickisi-zivaniya-81930-h.htm> (13.07.2021).

Zekai, A.(2013), Yenidüzen Gazetesinde 11 Eylül 2013 tarihinde yazdığı köşesinde *Kıbrıs Mezeleri*, <http://www.yeniduzen.com/kibris-mezeleri-80694h.htm> (13.07.2021).

Zekai A. (1989), *Kıbrıs Meyhane Kültürü*, Halk Bilimi Sanatları Derneği Yayını; Sayı.13, s.21-29.

Zivania Grubu, <https://www.facebook.com/pg/Zivaniya-> (13.07.2021).