



Araştırma Makalesi (Research Article)

## KIBRIS TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHİNE DAİR NİTEL BİR ARAŞTIRMA (A QUALITATIVE STUDY ON THE HISTORY OF CYPRUS TURKISH CULINARY CULTURE)

İlkay YILMAZ<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0001-5938-3112)

Mehmet BALYEMEZ<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0002-1532-0643)

<sup>1</sup>Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

<sup>2</sup>Başkent Üniversitesi, Kıbrıs Türk Tarihi Araştırmaları Merkezi, Ankara, Türkiye

### Özet

Yaşam şeklinin değişmesi beslenme alışkanlıklarını ve yemek kültürünü de etkilemeye başlamıştır. Yüzyıllardır çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapan Kıbrıs, yöresel yemek kültürü bakımından da oldukça gelişmiştir. Bu araştırmanın amacı Kıbrıs yemek kültürünün araştırılması, kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, mutfak araç gereçlerinin ve yemek pişirme tekniklerinin belirlenmesi, özel gün yemeklerinin tespit edilmesi ve yaşatılması ile gelecek nesillere aktarılması konusunda farkındalığın oluşturulmasıdır. Bu amaçla nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu ile Kıbrıs Türkleri ile yüz yüze görüşmeler yapılmış ve elde edilen veriler değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda ulaşılan verilere göre Kıbrıs Türk Mutfak Kültürüne ait somut olmayan kültürel mirası korumak ve kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarma ve sahip çıkma konusunda katılımcıların bilgili olduğu görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Kıbrıs Türk Mutfağı, Yöresel Yemek, Kültürel Miras, Gastronomik Kimlik

### Abstract

The change in lifestyle has begun to affect the eating habits and food culture. Cyprus, which has been home to various civilizations for centuries, is also quite developed in terms of local food culture. The aim of this research is to research the Cypriot food culture, to make local food as a cultural heritage, to determine kitchen tools and cooking techniques, to identify and preserve special day meals and to raise awareness about transferring them to future generations. For this purpose, face-to-face interviews were conducted with Turkish Cypriots with a semi-structured interview form, one of the qualitative research methods, and the data obtained were evaluated. According to the data obtained as a result of the study, it was observed that the participants were knowledgeable about protecting the intangible cultural heritage of the Turkish Cypriot Culinary Culture and transferring and protecting it to future generations by recording it

**Keywords:** Turkish Cypriot Cuisine, Local Food, Cultural Heritage, Gastronomic Identity

### Giriş

Kıbrıs, Korsika ve Sardinya adalarından sonra Akdeniz'deki üçüncü büyük adadır. Kıbrıs hem Anadolu'nun güneyindeki İskenderun-Mersin- Antalya körfezlerini kontrol etmesinden hem Orta Doğu'nun batı kıyıları ile Musevilerin, Hristiyanların ve Müslümanların kutsal mekânı olan Kudüs ve Süveyş Kanalı'na olan yakınlığından dolayı her dönem stratejik olarak kabul edilmiştir (Balyemez, 2021). Maier, Kıbrıs'ın Asya, Avrupa ve Kuzey Afrika kültürlerinin kesişme noktasında olduğunu belirtmiş ve bu konumundan dolayı sosyo-kültürel çeşitliliğine vurgu yapmıştır (Georg, 1968). İngiltere Başbakanı Benjamin Disraeli (Lord Beaconsfield) ise Kıbrıs'ın Batı Asya'nın anahtarı olduğunu söyleyerek Ada'nın stratejik konumunun bölgesel değerini ifade etmiştir (Monypenny ve Buckle, 1920). Kıbrıs'ın stratejik değeri egemen güçlerin bölgesel politikalarına da yansımış ve Anadolu, Orta Doğu ve Kuzey Afrika'ya dair hedefleri olan dönemin egemen güçleri için Kıbrıs mutlaka ele geçirilmesi gereken bir yer olarak öne çıkmıştır. Bu durum Kıbrıs'ta çok sayıda egemenin hükümlerine yol açarken Ada'nın etnik ve dini sosyo-kültürel çeşitliliğinin de kaynağını oluşturmuştur. Kıbrıs'ta bir dönem egemen olmuş ve kendi kültürlerini Ada'ya taşımış olan medeniyetler; Hititler, Persler, Romalılar, Bizanslar, Kudüs Şövalyeleri, Lüzinyanlar, Venedikler, Osmanlılar ve İngilizlerdir (Newman, 1953). Gerek egemen güçlerin bölgeye hâkim olma politikalarının bir sonucu olarak Kıbrıs'ı ele

\*Sorumlu yazar: [ilkayyilmaz@baskent.edu.tr](mailto:ilkayyilmaz@baskent.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2024.400

geçirmek istemeleri ve kendi halkıdan kişileri Ada'ya getirmeleri gerekse de Ada'nın hem Anadolu hem Orta Doğu hem de Kuzey Afrika'ya yakın olmasından kaynaklanan küçük çaplı nüfus hareketlerinden dolayı demografik yapı ve kültürel çeşitlilik artmıştır. Bununla birlikte Kıbrıs'ta egemen güç olmamasına rağmen Ermeni, Kıpti, Yakubi ve Maronitler ile Araplar da küçük sosyo-kültürel toplumlar olarak yaşamış ve yerel kültürün zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Oberling, 1987).

Bölgeden bölgeye dini ve kültürel farklar yemek kültürüne kendine has bir karakter taşımaktadır Kuzey Kıbrıs Mutfağı Akdeniz mutfağı etkilerini taşımakla beraber Anadolu Türk mutfağının da devamı niteliğindedir. (Girgen ve Şah, 2020). Kıbrıs kültürü oldukça zengindir (Altun ve Elidemir, 2023). Dünyaca ünlü Kıbrıs Türk sosyo-psikolog Vamık Volkan, bu kültürel zenginliğe rağmen tarih boyunca Kıbrıs'a hâkim olan egemen güçlerin ruhunun ve kanının Ada topraklarına sindiğini ve doğal akrabalık bağları olmayanların birlikte yaşamak zorunda kaldıklarını ifade etmiştir (Şahin, 2012). Ancak Kıbrıs'taki yerel halkı oluşturan bu etnik ve dini mozaığın birlikte yaşamasına rağmen birbirilerinin karışmamışlar ve yüzyıllar boyunca kendi kapalı toplumlarında öz kültürlerini yaşatmışlardır. Bu durumun Kıbrıs'taki çok kültürlü sosyolojik yapının bozulmadan uzun yıllar yaşamasına yol açtığı söylenebilir. Kıbrıs'taki Türk yemek kültürünün kökleri 16'ncı yüzyıla kadar uzanır. Osmanlı Devleti'nin Doğu Akdeniz'de egemenlik kurma politikasının bir sonucu olarak 1571 yılında fethedilen Kıbrıs'taki Türk varlığı da aynı yıl başlamış ve Anadolu'dan göç ettirilen binlerce aile Ada'ya yerleştirilmiştir (Balyemez, 2021, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, 2000; Genelkurmay Askeri Tarih ve Stratejik Etüt Başkanlığı, 1986; İnalçık, 1969).

Bu araştırmanın amacı; Kıbrıs Türklerinin değişik iklim, malzeme ve türlü koşullarla ürettiği yemeklerin ortaya çıkartılmasının sağlanması ve kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı ile mutfak araç gereçlerinin belirlenmesi, özel gün yemeklerinin tespit edilmesi ve yemek kültürünün yaşatılması için yapılması gerekenlerle ilgili bilgi toplanmasıdır. Bu amaçla yerel halk ile görüşmeler yapılmış ve yemek kültürüne dair çeşitli verilere ulaşılmıştır.

### **Kavramsal Çerçeve**

Kıbrıs'ta 307 yıl boyunca yönetici olarak diğer yerel toplulukların üzerinde yer alan Türkler, yemek kültürleri de dahil olmak üzere kendi gelenek ve göreneklerini Ada'nın sosyo-kültürel yapısına dahil etmişlerdir. Bununla birlikte geniş ölçekte olmasa bile kültürel etkileşimin olduğuna dair ip uçları vardır. Kıbrıs'ta yaygın olarak tüketilen "Magarina Bulli" yemeğinde Latin ve Venedik, "Hellim" peynirinde Yunan/Rum, "Humus" mezesinde Arap etkisinin olduğu söylenebilir. "Tarhana Çorbası" vb. birçok yerel yemek de Anadolu kültürünün etkisini göstermektedir (Gökbulut ve Yeniasır, 2020). Kıbrıs'a yerleşen Türkler Anadolu'da yaptıkları yemeklerin yanında Ada'daki değişik malzemeden çeşitli yemekler, tatlılar icat etmiş, geliştirmiş ve günümüze kadar ulaştırmıştır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018).

Kıbrıs Türk Mutfak Kültürü Anadolu mutfağından etkilenmiştir fakat bununla birlikte Venedik, Ceneviz, Arap, İtalyan, İngiliz ve Rum kültürünün etkisiyle kendine has bir Akdeniz mutfak kültürü geliştirmiştir. Genel olarak aşırı acılı yemekler dikkat çekmemektedir, bunun sebebi iklimden kaynaklanabilmektedir. Çok çeşitli baharat kullanılsa da karabiber, bahar (tarçın), karanfil, kimyon ve kekik ile taze ya da kurutulmuş nane çok kullanılmaktadır. Kuzey Kıbrıs'ta yağ olarak daha çok sıvı yağlar tercih edilirken katı yağlara az yer verilmektedir. Çoğunlukla yemeklere limon sıkılmaktadır. Susam yağı ve kaymak yağı da kullanılan yağlar arasında sayılabilir (Oğuz, Tutsak ve Genç, 2008).

Akdeniz tipi beslenme özellikleri gösteren Kıbrıs'ta zeytin, zeytinyağı, balık, incir, süt ve süt ürünleri, üzüm, şarap, ekmek ve tahıl popüler ürünler arasında yer almaktadır (Şengün, 2018). Çakıstes, yiyecek yeşil zeytinin kırılması ve tuzlu suda bekletilmesi ile yapılmakta (Hakeri, 2003; Karakartal, 2010) ve meze olarak tüketilmektedir. Kırılmış yeşil zeytin, sarımsak, zeytinyağ, limon ve kişniş tohumu (aşotu tohumu) ile karıştırılarak üretilmektedir. Kıbrıs'ta; Türk ve Rum mutfaklarının en önemli yiyeceklerinden hellim ise sert ve tuzlu bir peynirdir (Hakeri, 2003). Kıbrıs'ın süt üretimine uygun olması ve iklimi sebebiyle ortaya çıkmış bu peynir özel işlemlerle üretilmiş ve Ada ile özdeşleşmiş bir peynir haline gelmiştir (Osam ve Kasapoğlu, 2010). Hellim kahvaltılık bir peynir çeşidi olmanın yanında farklı şekillerde de tüketilebilmektedir (Şen ve Çalışkan, 2020).

Bir yörenin gastronomik kimliğini; o yöreye özgü biçimlerde yetişen, üretilen ve sunulan ürünler oluşturmaktadır. Yöresel ürünler, gastronomik tanımlamanın bileşenlerinden biridir. Bu ürünlerin korunması, kaybolmadan gelecek nesillere aktarılması gastronomi kimliğinin sürdürülmesi için önemlidir. Kıbrıs Türk mutfak kültürünün nesiller boyunca modernleşme aşamalarıyla birlikte değişime uğradığı ancak nesiller arası bağlantının tamamen kopmadığı daha önce yapılan çalışmalarda ortaya çıkartılmıştır (Gökbulut ve Yeniasır,

2021).

## Yöntem

Çalışmanın deseni kültür araştırmasıdır. Araştırmanın evrenini Kıbrıs Türkleri oluşturmaktadır. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak yarı yapılandırılmış görüşme yapılmış ve içerik analizi ile veriler analiz edilmiştir. Hazırlanan açık uçlu sorular uzman görüşü alınarak gözden geçirilip nihai haline getirilmiştir. Nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formları ile kişilerin duygu ve düşünceleri de tespit edilebilmektedir (Yıldırım, 1999).

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Lefkoşa ve Girne illerinde yaşayan 12 katılımcı çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır. Yaklaşık olarak Girne'de 70.000 Lefkoşa'da ise 100.000 kişi yaşamaktadır. Her iki şehirde yaşayanların sayısı toplam nüfusun çoğunluğunu oluşturmaktadır (Gökbulut ve Yeniasır, 2021). Araştırmaya katılan örneklem kartopu yöntemi ile seçilmiş, yani tanıdığının tanıdığına yönlendirme ile katılımcılar bulunmuştur. Görüşülen kişiler gönüllülük esasına göre sözlü onamları alınarak çalışmaya katılmaları sağlanmıştır. Görüşmelere özellikle çeşitlilik açısından yiyecek içecek işletme sahipleri ile kamu da dahil edilmiştir. Görüşmeyi kabul eden katılımcılardan yüz yüze görüşme yapılmıştır. Çalışma için Başkent Üniversitesi Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü tarafından E-62310886-605.99-238293 sayılı Etik Kurul onayı alınmıştır. Görüşmeler 30-35 dakika arası sürmüştür. Görüşmelerde hem ses hem de yazılı kayıt alınmıştır.

Yarı yapılandırılmış soru formunun birinci bölümünde beş, ikinci bölümünde sekiz soru bulunmaktadır. İlk bölümde yaş, cinsiyet, eğitim durumu ve doğum yerine ait sorular bulunurken ikinci bölümdeki sorularda Kıbrıs Türk yöresel mutfak kavramı, bölgede yapılan yemekler, yöresel mutfak eşyaları, düğün, bayram gibi özel günlerde yapılan yemekler ve yöresel yemeklerin yaşatılması için nelerin yapılması gerektiğine ilişkin bilgi toplanmıştır. Bununla birlikte aşağıda yer alan soruların cevaplarına dair bilgiler alınmıştır.

1. Kıbrıs Barış harekâtı yıllarında gıda temininde zorluk çektiniz mi?
2. Yöresel yemeklerin yaşatılması için gelecek nesillere bırakmak istediğiniz bir tarif verir misiniz?

Veriler 2023 yılı mayıs ayında toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formlarında cevaplar tekrar etmeye başladığında çalışma sonlandırılmıştır. Bu sebeple toplam 12 kişi ile görüşülmüştür. Çalışmanın güvenilirliğinin bir göstergesi olarak görüşme yapılan kişilerin cevaplarının alıntı şeklinde aynen verilmesi sağlanmıştır. Görüşmelerden elde edilen sonuçlar bilgisayar programları kullanılmadan kategorize edilmiştir. Bu mülakat sonucunda verilen cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temalar alt başlıklarla değerlendirilmiştir.

## Bulgular

Çalışmaya çeşitli yaş ve eğitim grubundan ve meslekten 12 kişi katılmıştır. Bunların %8'i erkek %92'si kadınlardan oluşmaktadır. Görüşmeye katılanların %50'si üniversite mezunu, %42'si lise mezunu, %8'i ortaokul mezunu. Çalışmaya katılanların demografik bilgilerinin değerlendirilmesi Tablo 1'de verilmiştir. Katılımcıların tamamı Kıbrıs doğumludur. Bunlardan %25'i şu anda Rum tarafına ait olan şehirlerde doğmuş ve Barış Harekâtı sonrası kuzey bölgesine göçmüştür. Katılımcılar yaş aralığı 45-79 arasındadır. 8 kişinin yaşı 60 yaş üzeridir. Yemek kültürü hakkında geçmişe dair bilgilere ulaşmak açısından özellikle bu yaşlar tercih edilmiştir. Ayrıca seçilen kişilerin değişik meslek gruplarından olmalarına dikkat edilmiştir.

**Tablo 1. Katılımcıların demografik özellikleri**

		Frekans (F)	Yüzde (%)
Yaş aralığı	60-79 yaş	8	%67
	45-60 yaş arası	4	%33
Eğitim Durumu	Ortaokul	1	%8
	Lise	5	%42
	Üniversite	6	%50
Cinsiyet	Kadın	11	%92
	Erkek	1	%8
Doğum Yeri	Kıbrıs	12	%100
Meslek	Ev hanımı	4	%33
	Kamu çalışanı	2	%17
	İşletme	3	%25

Sahibi		
Diğer	3	%25

Görüşme sorularına verilen cevaplar sonucu oluşturulan temalar sorulara verilen cevaplardan alıntılar şu şekildedir.

### **Yörenize ait yaptığınız veya yapmasanız bile bildiğiniz yemekler teması**

Bu tema incelendiğinde kolokas ve molehiya yemeklerinin tüm katılımcılar tarafından en çok ifade edilen Kıbrıs Türk mutfağına özgü yemekler olduğu bulunmuştur. Ayrıca nor böreği de en çok bilinen yemekler arasındadır. Kolokas Türkiye'de "Gölevez", Kıbrıs'ta ise "Kolokas" adıyla bilinen yumru bitkiler grubundan bir sebzedir (Sahin ve Erbilin, 2019). Bullez ise kolokasın küçüğüdür. Katılımcıların verdiği bilgilere göre limon sıkılarak yenilen yemekler Kıbrısta çok yaygındır. Kolokas kesilirken "çıtlatma" denen bir kesim şekli uygulanmaktadır. Yörenin yemeklerinden tespit edilenler Tablo 2'de verilmiştir.

**Tablo 2. Yörenize ait yaptığınız veya yapmasanız bile bildiğiniz yemekler teması**

	Frekans (F)	Yüzde (%)
Kolokas	12	100
Molehiya	12	100
Nor Böreği	12	100
Piruhu	9	75
Dövme/ Herse	8	67
Hellimli/Zeytinli	7	58
Pilavuna	6	50
Magarina Bulli	5	42
Bullez	2	17

*K 5: "Annem tavşan etiyle soğan yemeği yapardı. Börülece ile kolokas yapardı, çok güzel yemek yapardı."*

Bozkurt'un yaptığı bir çalışmaya göre Kıbrıs Türk mutfağına özgü en çok bilinen yemekler zeytinyağlı salata, çakıstes, hellim kebabı, balık ve katmer olarak bulunmuştur (2016).

Yöre halkından kendi hellim peynirini kendinin yaptığını ifade edenler olmuştur (K9). Çoğunluğun belirttiği (n=9) yöreye ait piruhu mantısı bu peynirle yapılmaktadır (Şekil 1).

**Şekil 1. Piruhu mantısı**



*K 9: "Piruhuda kullandığım hellimi kendim yaparım. Rahmetli dedem sütçüydü; babaannem yıl 12 ay hellim yapardı. Hellim için süt kazana dökülür, ılıklaşınca kadar ısıtılır, parmak dayanacak derecede olduğu an mayalanır. Özel mayası vardır. Toz mayası katılır aşağı yukarı 1 saat bekletilir. Süt tutunca üzerine değdiğinde parmağına yapışmayacak, yapıştığı an daha tutmadı demektir. Yapışmayınca kesen kendini, suyun içinde ocak*

yanar tekrar, hellim toplansın teleme toplansın diye, sen onu topla bir top halini alır. Bir bezin içine aktarır, basar, üstüne ağırlık koyarım. Suyu çöksün ve düzelsin diye. Sonra 1 saat kaynatılır sonra nor gelecek. Noru alın bir kaba, sonra hellimleri kes, bir soğuk suya koy.”

### **Yörenize ait yaptığınız yemeklerin öğrenildiği yer teması**

Bu tema irdelendiğinde çoğunlukla çalışmaya katılan kişilerin yemekleri annelerinden öğrendiği bulunmuştur (Tablo 3). Yöresel mirasın nesilden nesile aktarılmasında kadınların rolü bu alanda çok önemlidir. Çalışma verileri de bunu desteklemektedir.

**Tablo 3. Yörenize ait yaptığınız yemeklerin öğrenildiği yer teması**

	Frekans (F)	Yüzde (%)
Annem/Ananem	11	92
Teyzem	1	8

### **Bayram, nişan, düğün, doğum gibi özel bir günde yörenize ait yemekler teması**

Bayramlarda en çok yapılan yemek herse veya dövme olarak adlandırılan keşkek yemeğidir. Ölümelerde de helva en çok yapılan yiyecek olmuştur (Tablo 4).

**Tablo 4. Bayram, nişan, düğün, doğum gibi özel bir günde yörenize ait yemekler teması**

		Frekans (F)	Yüzde (%)
<b>Bayram</b>	Herse	10	83
	Şammali	2	17
	Zerde	1	8
	Pilavuna	8	67
	Fırın Tatlısı	2	17
<b>Düğün/Nişan</b>	Fırın Makarna	10	83
	Patates Kebabı	9	75
	Herse	8	67
	Fırın Kebabı	7	58
<b>Doğum</b>	Kayık Pasta	3	25
	İçi Dolu	2	17
<b>Ölüm</b>	Helva	12	100
	Şerbet	5	42
	Limonata	4	33

K 8: “Çocuk doğduktan sonra 6. ayda kına yapılır ve onda herse ikram edilir. Siz dış buğdayı dersiniz.”

K 2: “Zerde tatlısı pirinçle yapılırdı, herse buğdayla yapılırdı tuzlu olarak bayramlarda sunulurdu.”

K 3: Bayramda erken kalkar ateş fırını yakarım. Saat 4 gibi. Tepsilere patates, et, soğan koyarım. Patates kebabını yaparım. 2 saat fırında kapalı kalır. 2 saatte üstü açık kalır nar gibi kızarır. Tatlı olarak da fırın tatlısı yaparım, kaymak yağı ile yapılır, hamuru açılır, içerisine badem, bahar (tarçın), kaymak yağı sürülür, tepsiye sarık şeklinde koyarık, pişirip soğuduktan sonra biri sıcak biri soğuk şerbet dökülür. Ölümelerde irmik helvası verilir. Kına gecelerinde bulgur susamla kavrulur, sacın içinde kavurğa denir”

Bu temada da bahsi geçen yemeklerden herse, fırın makarna, patates kebabı, helva gibi ürünler Anadolu Mutfak Kültürü ile benzerlikler gösteren gıda ürünleridir (Gökbulut ve Yeniasır, 2021)

### **Kıbrıs özgü baharat ve otlar teması**

Kıbrıs Türk mutfağında baharat kullanımının sınırlı olduğu katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Genellikle acı sevmedikleri, içli köfteye bile baharat koymadıklarını belirtmişlerdir. Tablo 5’te belirtilen baharatlar kekik, nane, karabiber gibi günlük kullanımda sık kullanılan baharatlardır.

**Tablo 5. Kuzey Kıbrıs’a özgü baharat- otlar teması**

		Frekans (F)	Yüzde (%)
<b>Baharatlar</b>	Nane	12	100
	Kimyon	12	100
	Bahar (Tarçın)	12	100
	Karabiber	10	83

	Kekik	9	75
<b>Otlar</b>	Ispanak	7	58
	Yumurta otu	7	58
	Gömeç	6	50
	Kavurga	3	25

K 7: “Çok fazla baharat kullanmayız. Belli baharatlarımız vardır, kırmızı biberi daha doğrusu acı biberi çok kullanmayız, acı sevmeyiz, her yemeğe limonumuz mutlaka sıkılır”

K 6: “Herkesin kullandığı baharatlar bizde de vardır.”

Yorgancıoğlu, (2000) çalışmasına göre yaban gömeci, ayrelli, kadıncasığı, karadiken, gavulla, yumurta otu, gafgarıt, kazayağı, hostes, yaban mantarı (gavcar mantarı, toprak mantarı, kırmızı mantar), yabani ıspanak ve pırasa vb. otların bu yöreye ait otlar olarak belirlenmiştir. Bu otlar bu çalışmada bulunan otlardan bazılarında da benzer niteliktedir.

### Özel mutfak eşyaları teması

Yöreye özgü mutfak eşyaları teması ile ilgili veriler Tablo 6’da verilmektedir. Mutfak eşyalarına ait görseller Şekil 2’de gösterilmektedir.

**Tablo 6. Özel mutfak eşyaları teması**

	Frekans (F)	Yüzde (%)
Macun kasesi	10	83
Macun Çatalı	10	83
Ekmek mayalama tahtası	5	42
Bakır kaplar	4	33
Çömlekler	3	25
Ekmek pişirme kabı	1	8

K 5: “Ananemin bir rafı vardı, hep bakır kapları doluydu, onları kalaylatırlardı zamanı geldiğinde; tavalar, tencereler, kazanlar, ibrik, çok güzel şeyler vardı. Ben çömlekte yemek pişirilen devreyi hatırlarım. Odun ocağında dışarıda çömlekle yemek pişerdi. Toprak kap ama içi cilalı. “

### Şekil 2. Geleneksel olarak kullanılan ekmek mayalama ve hamur kapları



Şekil 3’de yöreye ait ceviz macunu ve kasesi görseli bulunmaktadır. Ceviz macunu kireçlenerek yapılmaktadır. Özelliği ise ayıklandıktan sonra yedi gün suyunun değiştirilmesi ve sonunda kirece konmasıdır. Suyuyla birlikte sönmüş kirece konmakta ve bir gece bekletilmektedir, sonra yıkanmakta, 3 defa kaynatılmaktadır. Limonlu, buzlu suya çıkartılmakta ve en son şekeri dökülmektedir.



**Şekil 3. Ceviz Macunu ve servis kabı****Kıbrıs Barış Harekâtı zamanı beslenme teması**

Katılımcılar genellikle zorluk çekmediklerini belirtmişler ve sebebini, o dönemlerde herkesin yiyeceğini kendisinin üretmesine ve komşuluk bağlarının kuvvetli olmasına bağlamışlardır. Ada'nın İngiliz yönetiminde olduğu dönem ile sonrasındaki Rumların saldırılarının olduğu yıllarda halkın kendi üretmiş olduğu veya doğadan elde ettiği ürünleri sıklıkla tükettiği daha önce yapılan araştırmada da belirlenmiştir (Gökbulut ve Yeniasır, 2021).

Kıbrıs Barış Harekâtı zamanı beslenme teması ile ilgili veriler Tablo 7'de verilmektedir.

**Tablo 7. Kıbrıs Barış Harekâtı zamanı beslenme teması**

	Frekans (F)	Yüzde (%)
Zorluk çektik	2	17
Zorluk çekmedik	10	83

Bu temada verilen cevaplardan bazıları aşağıdaki gibidir:

*K 10: "Biz burada var olanı yedik. Evimizde her şeyimiz vardı, kendimiz ürettirdik, onları yedik, içtik, sıkıntı çekmedik."*

Fakat çatışmalar sırasında Güney Kıbrıs'ta kalmış olan Türklerden zorluk çekenler o dönemdeki yaşadıklarını şöyle belirtmektedirler:

*K1: Biz bir anda göçmen olduk, İngiliz üstlerine sığındık, beş gün köpek maması verdiler bize, bisküvi yani sözde kraker tipi bir şeydir bisküvi dediler ama İngilizler onları köpeklere yedirirdi, sonra kurul toplandı, çadırlar kuruldu, nohut, mercimek geldi ve yerli insanları da yardıma çağırdılar, yemek pişirdiler.....Ben 8 Kasım 1974'de geçtim kuzeye çocuklarımla gizli yollardan..... yemek bulabilirdik, tabi para yok, sırt yok, baş yok, bir süre çok tutumlu yaşamak zorunda kaldık...*

*K12: " ....çocuklarımızla mahsur kaldık, birkaç gün bayağı zorluk çektik, yardımlaşma ile yemek bulduk, meyveye hasret kaldık, ekmeğimiz bitmişti, bisikletle Rum tarafına geçip fırıncı arardım, ekme bulayım mahallemizdeki çocuklara diye.."*

**Yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması teması**

Katılımcıların çoğunun yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılması konusunda endişesi bulunmamaktadır (%92). Evlerde yöresel yemeklerin yapıldığını ve evde yemek pişiren kişilerin çocuklarına Kıbrıs Türk Mutfağı yemeklerini öğrettiklerini söylemişlerdir. Görüşmelere dahil edilen yiyecek içecek işletmeleri sahipleri Kıbrıs'ın yerel yemeklerine işletmelerde daha çok yer verilmesi gerektiğini ve daha çok tanıtılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması hakkında katılımcıların verdiği cevaplara ilişkin verilerin frekans ve yüzdeleri Tablo 8'de gösterilmektedir.

**Tablo 8. Yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması teması**

	Frekans (F)	Yüzde (%)
Yaşatılmaktadır, gelecek nesiller öğrenmektedir	11	92
Yeni nesil yemeklerimizi	1	8

## **bilmemektedir**

Bu temada verilen cevaplardan bazıları aşağıdaki gibidir:

*K12: “Ben kitabımı onun için yazdım. Torunlarıma çocuklarıma iletmek için bulduğum tarifleri yazıyordum. Sonra oğlum fark etti anne bunları kitaplaştıralım dedi, yayınladık. Eğer biz yaşlılarımıza sahip çıkarsak, onlardan mümkün olduğu kadar tarif alırsak, çocuklarımıza öğretirsek yaşatabiliriz. Yoksa özenerek bloglarda gördüğümüz gibi onu da katayım bunu da katayım dersek bir süre sonra her şeyimiz bozulacak”*

*K 3: “Gençlerin çoğu yemeklerimizi bilir ve çok sever. Gençlik de kolokası, bullezi zaten çok seviyor. Asla kaybolmaz yemeklerimiz. Bu yemeklerimiz artık Türkiye’de de yapılmaya başladı.”*

## **Gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığınız yöresel bir yemeğe ait bir reçete teması**

Gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığınız yöresel bir yemeğe ait bir reçete sorusuna verilen cevaplara göre alınan reçetelerden örnekler aşağıdaki gibidir. Şeftali kebabı ve diğer kebablar, reçeller, tatlılar, hamur işleri, yabani ot yemekleri, pilavlar, av eti yemekleri, etli ve etsiz sebzeler olmak üzere toplam 35 reçeteye ulaşılmış, fakat makalede üç reçeteye yer verilmiştir. Bu reçeteler aşağıdaki gibidir:

### **Bikla**

Bikla, Kıbrıs’a özel; turşu, yumurta ve çeşitli baharatlardan oluşan bir sostur. K2 katılımcısı tarafından verilen tarif aşağıdaki gibidir.

Malzemeler:1 yemek kaşığı zerdeçal, 2 yemek kaşığı un, 3 bardak sirke, 4 bardak küçük doğranmış çiçek lahanası, havuç, kereviz, soğan tuz, karabiber, acı biber.

Yapılışı: Tuzlu su hazırlanıp, küçük parçalar halinde doğranmış sebzeler ilave edilerek 12 saat bekletilir. Soğuk su ile yıkanıp önce süzgeçe alınır sonra bir havlu üzerinde iyice kurulanır. 3 bardak sirke bir tencereye alınır, 3 büyük kaşık un, 2 yemek kaşığı toz hardal, 1 yemek kaşığı zerdeçal eklenerek karıştırılır. Kaynama derecesine gelince 4 bardak çiçek lahanası, havuç, kereviz ve soğan karışımı eklenerek karıştırılır ve 4 veya 5 dakika pişirilir. Bu aşamada sebzelerin çok pişip yumuşamasına izin verilmemelidir. Arzuya göre tuz, karabiber kırmızı biber ilave edilerek karıştırılır ve ateşten alınır. Soğuyunca kavanozlara alınır (Şekil 4).

### **Şekil 4. Bikla**



### **Pilavuna**

K 1 katılımcısı tarafından verilen tarif aşağıdaki gibidir.

Malzemeler:1 kg tulum peyniri, 500 gr nor peyniri, 250 gr irmik, 1 paket yaş maya ,800 gr üzüm (kuru), 12 yumurta, 1 avuc kuru nane, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu

Hamuru için: 2 kilo un, 1 lt süt, 2 bardak yoğurt, 1 paket margarin, 1 çay bardağı sıvıyağ, 2 paket kuru maya, Tuz

Üzeri için: Yağ, süt, yoğurt, yumurta sarısı, susam, çörek otu

**Yapılışı:** Bir bardak ılık suya maya ve şeker eklenir bir süre beklenir. Peynir, yumurta, tuz, un, kabartma tozu, taze nane koyup karıştırılır. Kabaran maya karışıma eklenir ve 10 dakika karıştırarak yoğrulur. Fırın 200°C ısıtılır. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alınır. İç harçtan 2-3 çorba kaşığı koyulur ve üçgen ya da kare şeklinde kapatılır. Üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısını sürülür ve susama batırıp üzerine çörek otu



serpilir. Hazırlanan pilavunaları yağlanmış tepsiye yerleştirilir ve 200°C de ısıtılmış fırında, 25-30 dakika veya kızarana kadar pişirilir. Sıcak veya soğuk servis yapılır (Şekil 5).

#### Şekil 5. Pilavuna



#### Hellimli

K 4 katılımcısı tarafından verilen tarif aşağıdaki gibidir.

Hazırlanışı: Ilık suya maya ve şeker eklenir ve bir süre beklenir. Derin bir kaba hellimler, taze nane, fesleğen, un, kuru nane, tuz, zeytinyağı konulur. Kabaran maya karışıma eklenir ve azar azar ılık su ekleyip hamur kulak memesi kıvamından biraz daha yumuşak oluncaya kadar iyice yoğrulur.

Malzemeler: Aldığı kadar ılık su, 1 çorba kaşığı kuru maya, 1 çay kaşığı şeker, 2 adet hellim (küp şeklinde doğranmış), 12 yaprak taze nane- ince doğranmış, 6 yaprak fesleğen, ince doğranmış, 2 çorba kaşığı kuru nane, 1 kilo sade un, 1 çay kaşığı tuz, 1 bardak zeytinyağı, 3 çorba kaşığı susam, 2 çorba kaşığı çörek otu.

Yapılışı: Karışım altı yağlanmış fırın tepsisine dökülür ve üzerine susam ve çörek otu serpilir. Tepsisi ile ılık bir ortamda (ısıtılmış ve kapatılmış bir fırında) 1- 2 saat veya kabarcıncaya kadar bekletilir. 200°C ısıtılmış fırında 1 saat veya üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak veya soğuk servis edilir.

Daha önce yapılan çalışmalarda ortaya çıkartılan verilere göre Kuzey Kıbrıs'taki yemekler tahınlı, pilavuna, gayık basta, susam helvası, bastelli/ pastelli, üzüm sucuğu, sucuk, palüze köfter elma şekeri (elmalı şeker keşkek (herse şambalı (şammalı tulumba tatlısı (bomba datlısı şamısı (şamişi): sütlü börek sulu muhallebi pamuk şekeri kabuklu fıstık (gabuklu fisdıg/fisdıg gunnası sandviç (sandüyüç): mısır inciri (babutsa / tiken inciri), karpuz, kavun, portakal, çilek, yenedünya vb. meyveler enginar (gafgarıt, cinara, yaban cinarası), hostes (gafurez): kuşkonmaz (ayrelli) olarak tespit edilmiştir (Kaya ve Ulusoy, 2022).

Şüphesiz ki toplumların kültürel bir parçası olan yemek kültürü yüzyılların birikimini yansıtmakta ve değişimler göstermektedir. Kıbrıs Türklerinde tarımsal yapı ve göçebe kültürünün etkisi, başka toplumlardan etkilenme, sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşma yemek kültüründe etki etmiştir. Kıbrıs'ta Rum baskısı altında geçirilen zamanlarda Türklerin yemek kültürü de tarladan, doğadan ve hayvancılıktan gelen ürünler dahilinde şekillenmiştir. Bu dönemi gören ve yaşayan insanlar daha çok molehiya, herse, kolokas, lalangı, el makarnası, mücendra pilavı, soğan bastı, dilihti, yaban otları, topak helvası ve sac katmeri gibi yiyecekleri ve tatlıları mutfak kültürlerinin bir parçası olarak ön plana çıkarttıkları yapılan başka çalışmalarda da gözlemlenmektedir (Gökbulut ve Yeniasır, 2021). Bölgede yetişen ve bölgeye has ürünler aynen kaldığı gibi, göç, savaş gibi sebeplerle etno kültürel yapısının değişmesi de bu durumu değiştirmektedir. Bölgeye dahil olan ürünlerden pilavunun Fransızlardan (Erçin, 2014; Gunnis, 1973), kolokas, molehiya ve mücendra pilavının da Arap ve Maronit (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018) etkisiyle Kıbrıs Türk mutfağına giren lezzetler olduğu düşünülmektedir (Gökbulut ve Yeniasır, 2021).

#### Sonuç

Bu çalışmada yapılan yüz yüze görüşmeler sonucunda Kıbrıs'ın bazı gastronomik unsurları belirlenmiş ve görüşmeler sonucu belirlenen temalar değerlendirilmiştir. Bu sebeple yöreye ait bazı yiyeceklerin reçeteleri verilmiş, kaybolmaya yüz tutmuş mutfak eşyaları tespit edilmiş ve yöre halkından yemek kültürüne ait bilgiler

alınmış derlenmiştir. Yapılan görüşmeler sonucu 35 adet reçeteye ulaşılmıştır. Bunlar; şeftali kebabı ve diğer kebablar, reçeller, tatlılar, hamur işleri, yabancı ot yemekleri, pilavlar, av eti yemekleri, etli ve etsiz sebzelerden oluşmaktadır. Bunlardan bazılarının reçeteleri ve yapıları verilmiştir. Sonuç olarak Osmanlı'nın Kıbrıs'ı fethiyle etkileşime giren kültürlerin Anadolu mutfağı ile de tanışmış olmasının yanında, Ada'da tarih boyunca hüküm süren kültürlerden etkilenen bir mutfak olduğu tespit edilmiştir.

Araştırmanın sonuçlarına göre Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti halkının somut olmayan kültürel miras olan Kıbrıs mutfağına sahip çıktığı yönündedir. Gastronomi turizmi kapsamında özellikle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında Kıbrıs Türk Mutfağı değerlendirilmeli ve sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Yemek kültürünü görmek için bölgeye gelen turistlerin alternatif turizm kaynaklarının gelişimine de etkileri olacağı düşünülmelidir. Pek çok yöresel yemek yeni neslin ilgi göstermemesi sebebiyle unutulmaya yüz tutmaktadır. Bu kültür mirasının önceki nesillerle birlikte yok olup gitmemesi için bazı tedbirler alınmalı ve yemek kültürü nesilden nesile aktarılmalı ve yayımlardaki eksik olan tarifler tespit edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır. Ayrıca çeşitli etkinlikler, festivaller ve kurslarla yerel yemekler genç nesillere öğretilmelidir. Bu konuda yerel yönetimler ve hükümetler tanıtıma katkıda bulunmalı ve aktif rol almalıdır. Böylelikle bilinirliği kısıtlı olan ve yok olma tehdidi altındaki reçetelerin ortaya çıkartılması ile tanınırlığını da arttırılabilecektir. Ayrıca bu ürünlerin tanıtımları sayesinde ürünlere talebi arttırmak, alternatif biçimlerde piyasa sürmek, yerel yemeklerle ilgili yazılı kaynak oluşturmak ve gelecek nesillere aktarılması sağlanabilecektir.

### Teşekkür

Misafirperverlikleri, yardımları ve tatlı sohbetleri için çalışmamıza katılmayı tereddütsüz kabul eden Kıbrıs Türklerine içten teşekkürlerimizi sunarız.

Bu araştırma Başkent Üniversitesi ile KKTC Sivil Savunma Teşkilatı Başkanlığı ve Türk Tarih Kurumu Başkanlığı arasında imzalanan iş birliği kapsamında “Mücahit ve Mücahidelerin Anlatımıyla Kıbrıs Türk Millî Mücadelesi” başlıklı proje kapsamında gerçekleştirilmiştir.

### Kaynakça

- Altun, Ö. ve Elidemir, S. N. (2023). Kıbrıs meyhane lezzetlerinin gastronomi turizmi bağlamında incelenmesi. *Sosyal, Beşerî Ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(3), 410-426.
- Balyemez, M. (2021). *İngiliz yönetimi döneminde Kıbrıs Türklerinin siyasi örgütlenmeleri (1923-1960)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları,
- Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, (2000). *Kıbrıs'ın Fethi (1570-1571)*. Ankara: Başbakanlık Devlet Arşivleri.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 637-651.
- Erçin, Ç. (2014). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Lefkoşa/Nicosia Kenti'nin 13. yy. -15. yy. arasındaki fiziksel biçimlenişi. *Megaron*, S. 9(1), s. 34-44
- Genelkurmay Askeri Tarih ve Stratejik Etüt Başkanlığı, (1986). Ankara: Genelkurmay Basımevi.
- Georg, M. F. (1968). *Cyprus from Earliest Times to the Present Day*. Ann Arbor: Elek Books.
- Girgen, M. Ü. ve Şah, M. (2020). Kuzey Kıbrıs'a ait geçmişten günümüze geleneksel mutfak kültürü üzerine bir çalışma. 4th ECLSS International Online Conference on Economics and Social Sciences Kongresinde sunulmuş bildiri Cyprus Science University, Cyprus.
- Gökbulut, B. ve Yeniasır, M. (2020). Zivaniya'dan Kahveye Kıbrıs Türk Kültüründe İçecekler Ve Sosyo-Kültürel İşlevleri/From Zivaniya To Coffee: Beverages In Turkish Cypriot Culture And Their Socio-Cultural Functions. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(49).
- Gökbulut, B. ve Yeniasır, M. (2021). Kıbrıs Türk Yemek Kültürünün Değişimi Üzerine Bir İnceleme, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 2021/18, S. 42-61.
- Gunnis, R. (1973). *Historic Cyprus*. Kıbrıs: Halkın Sesi Ltd.
- Hakeri, B. H. (2003). *Hakeri'nin Kıbrıs Türkçesi sözlüğü*. Gazimağusa: Samtay Vakfı Yayınları.
- İnalçık, H., (1969). *Ottoman Policy and Adminastriation in Cyprus after The Conquest*, Ankara: Ayyıldız Matbaası.

- Kaya, F. ve Ulusoy B.H., (2022). Sokak gıdaları: Halk sağlığı ve Kuzey Kıbrıs' tan örnekler. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 93(2), 166-172.
- Monypenny, W. F., Buckle, G. E. (1920). *The Life of Benjamin Disraeli: Earl of Beaconsfield*. Macmillan.
- Newman, P. (1953). A Short History of Cyprus: With special reference to those events in the history of the surrounding civilizations which have left their mark upon the island. London: Longmans, Green & Co.,
- Oberling, P. (1987). *Bellapais'e giden yol: Kıbrıs Türklerinin Kuzey Kıbrıs'a göçü*. Gnkur. Basımevi.
- Oğuz, M. Ö., Tutsak, E. ve Genç, K. (2008). *KKTC'de 2008 Yılında İmgesel yemekler*. Doğu Akdeniz Üniversitesi. KKTC: Gazimağusa,
- Osam, N. ve Kasapoğlu, M. K. (2010). Hellim: kültürel bir değer kimlik çözümlemesi. *Milli Folklor*, 22/87, 170-180.
- Sahin, G.ve Erbilien, S. Ü. (2019). Yumru bitkiler içerisinde özel bir tür: kolokas/gölevez (*colocasia esculenta*) /a special species in tuber plants: golevez/colocas (*colocasia esculenta*). *Journal of Cyprus Studies*, 20(44), 83-105.
- Şahin, K. (2012). Kıbrıs: Savaş ve uyum çatışma içindeki iki etnik grubun psikanalitik tarihi. *Uluslararası İlişkiler Dergisi*, 9 (33), 125-128.
- Çalışkan, Ş. S. E. (2020). İsmail Bozkurt'un Kaza romanında Kıbrıs Türk halk kültürü. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 24(1), 1-12.
- Şengün, N. (2018). *Antik Çağ'da Akdeniz ve Kıbrıs' taki beslenme ve mutfak kültürü* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Doğu Akdeniz Üniversitesi, Kıbrıs.
- Yorgancıoğlu, O. M. (2000). *Kıbrıs Türk folkloru: duydum, gördüm, yazdım*. Lefkoşa, Cyprus: Cambulat Basımevi.