



ARAŞTIRMA MAKALESİ

**Kıbrıs Meyhane Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Bağlamında İncelenmesi**

Yrd. Doç. Dr. Özlem ALTUN, Doğu Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gazimağusa, KKTC., e-posta: [ozlem.altun@emu.edu.tr](mailto:ozlem.altun@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

Yrd. Doç Dr. Servet Nasıfoğlu ELİDEMİR, Rauf Dektaş Üniversitesi, İşletme ve Ekonomi Fakültesi, Lefkoşa, KKTC, e-posta: [servet.elidemir@rdu.edu.tr](mailto:servet.elidemir@rdu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1779-2377>

**Öz**

Günümüz turizm çeşitliliği içerisinde gastronomi turizmi büyük önem taşımaktadır. Pek çok kişi yeme-içme nedeniyle mutfak kültürünün zengin olduğu ülke veya bölgelere seyahat planlarını yapmaktadır. Kıbrıs, yeme-içme kültürü olarak oldukça zengin Akdeniz'in üçüncü büyük adasıdır. Bu araştırmada birinci amaç, gastronomi turizmi kapsamında Kıbrıs yeme-içme kültüründe meyhanelerin lezzetlerini açıklamaktır. İkinci amaç ise Kıbrıs yemek kültüründe büyük öneme sahip olan tatların tanıtılması ve Kıbrıs'a gelecek turistlerin tatmaları gereken lezzetler konusunda ön bilgi sahibi olmalarına yardımcı olmaktır. Daha önce yapılan çalışmaların Literatür taramasında, Kıbrıs tavernalarının lezzetleri hakkında yeterli sayıda akademik çalışma bulunmamaktadır. Dolayısıyla, yapılan çalışma, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan Kıbrıs ve Kıbrıs mutfağının lezzetlerine çok güzel bir örnek oluşturarak literatüre katkı sağlayacaktır. Çalışmanın bütünlüğünü sağlamak için genel olarak Kıbrıs Mutfağı ile ilgili bir literatür taraması yapılmıştır. Araştırmada, Nitel araştırma yöntemlerinden bire bir görüşme tekniği kullanılarak Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Gazimagusa ve İskele bölgelerinde yer alan meyhanelerden veri toplanmıştır. Görüşmeler, 20-30 dk. arasında röportaj şeklinde gerçekleşmiştir. Bu çalışma, meze kültürünün Kıbrıs halkı tarafından benimsendiği ve genel olarak tüm meyhanelerde bulunan mezeler ve tarifleri hakkında meyhane sahiplerinin bilgi sahibi oldukları bununla birlikte turist olarak gelenlere kıbrıs mutfağını ve mezelerini bilinçli olarak bilgilendirildiği ortaya çıkararak gelecek nesillere Kıbrıs mezeleri ve tarifi hakkında katkı sağlamış ve sonuçlamıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizmi, Kıbrıs Mutfak Kültürü, Kuzey Kıbrıs Taverna Lezzetleri ve Mezeleri.

**Makale Gönderme Tarihi:** 01.01.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 12.03.2023

**Önerilen Atf:**

Altun, Ö. ve Elidemir, S. N. (2023). Kıbrıs Meyhane Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Bağlamında İncelenmesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(3): 410-426.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(3): 410-426. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1192](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1192)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



**RESEARCH PAPER**

**Investigation of Cypriot Tavern Tastes Within The Context of Gastronomy Tourism**

Assistant Prof. Dr. Özlem ALTUN, Eastern Mediterranean University, Faculty of Tourism, Gazimağusa, TRNC., e-mail: [ozlem.altun@emu.edu.tr](mailto:ozlem.altun@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

Assistant Prof. Dr. Servet Nasıfıoğlu ELİDEMİR, Rauf Dektaş University, Faculty of Business and Economics, Lefkoşa, TRNC., e-mail: [servet.elidemir@emu.edu.tr](mailto:servet.elidemir@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1779-2377>

**Abstract**

Gastronomy tourism is of great importance in today's tourism diversity. Many people make travel plans to countries or regions where culinary culture is rich due to eating and drinking. Cyprus is the third largest island in the Mediterranean, which is very rich in food and beverage culture. The first purpose of this research is to explain the tastes of taverns in the Cyprus food and beverage culture within the scope of gastronomy tourism. The second aim is to introduce the flavors of great importance in the Cypriot food culture and to help the tourists coming to Cyprus to have preliminary information about the tastes they should taste. In the literature review of previous studies, there are enough academic studies about the flavors of Cypriot taverns. Therefore, the study will contribute to the literature by creating a perfect example of the flavors of Cyprus and Cypriot cuisine, which has hosted different civilizations. In order to ensure the integrity of the study, a literature review of Cypriot Cuisine was made in general. In this research, data were collected from taverns and the Famagusta and Iskele regions of the Turkish Republic of North Cyprus with qualitative research method technique. Interviews lasted between 20-30 minutes. This study has contributed and resulted in the emergence of the appetizer culture adopted by the people of Cyprus and the knowledge of the appetizers and recipes found in all taverns in general, and informing the tourists about the cyprus cuisine and appetizers as a party to the ones who come as tourists.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Cyprus Culinary Culture, Northern Cyprus Tavern Tastes and Appatizers.

**Received:** 01.01.2023

**Accepted:** 12.03.2023

**Suggested Citation:**

Altun, Ö. and Elidemir, S. N. (2023). Investigation of Cypriot Tavern Tastes Within The Context of Gastronomy Tourism, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(3): 410-426.

## GİRİŞ

Gelişen ve değişen dünyada teknolojinin de etkisiyle Turizm de değişime uğramış ve çeşitlenmiştir. Gastronomi Turizmde bunlardan en popüler olanıdır. Daha önceden insanlar deniz, kum ve güneş amaçlı seyahatler yaparken günümüzde insanların yemek tercihleri, damak tadları seyahat rotalarını oluşturabilmektedir. Turistler seyahatlerinde gittikleri bölgelerin tarihi ve kültürel zenginliklerini öğrenmek ve doğal güzelliklerini görmenin yanısıra yerel mutfağını merak etmektedirler. Dolayısıyla, klişeleşmiş tatillerin dışına çıkarak bölgenin yeme içme kültürünü incelemek ve deneyimlemek için Gastronomi Turizmi seyahatlerini tercih etmeye başlamışlardır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018). Turistlerin en çok tercih etmiş oldukları yerlerden biride Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetidir. Kıbrıs coğrafi konum itibari ile çok büyük bir öneme sahiptir ve tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu sebepten dolayı mutfak kültürü oldukça zengin olup her medeniyetten esinlenmiştir. Kıbrıs mutfak kültürü içerisinde yer alan meyhane lezzetleri de büyük önem taşımaktadır. Dolayısı ile her köyünde mutlaka meyhane bulunmaktadır. Meyhanelerin yoğun olduğu yerler Gazimağusa, Girne, Larnaca, Lefkoşa ve Limasol dur. Bu çalışmada gastronomi ve gastronominin öneminden, Dünyada ve Akdeniz Bölgesinde Meze Kültürü ve Tarihçesinden, Kıbrıs Türk Mutfağından ve Kıbrıs mezelerinden bahsedilmektedir. Kuzey Kıbrıs'ın en büyük ilçelerinden olan Gazimağusa'da bulunan meyhanelerinden görüşme yöntemi kıbrıs mezeleri hakkında bilgi toplanmıştır. Bu ilçede ki meyhaneler de genel olarak yemekten önce masaya salata tabağı ve 13-15 adet arası meze tabağı servis edilmektedir (Resfam, 2022).

Geçmiş çalışmalar adada Kıbrıs mutfağı ve sokak lezzetleri ile ilgili, yunan, türk ve kıbrıs mutfakları konularını ele alarak ada yemekleri ve tatlıları ile ilgili, yine ada mutfağının macun kültürü ile ilgili çalışmalar üzerinde durmuştur (Çavusoglu, 2018; Ertürk, 2018; Oktay ve Guden, 2021). Yine yakın geçmiş çalışması olan Kıbrıs mutfağındaki yerel ürünler ve tarifleri hakkında Kıbrıs Türk mutfağı literatürüne katkı sağlamıştır (Adalier, 2020). Bahsedilen çalışmalara bakıldığında daha önce Kıbrıs meyhane lezzetleri (mezeleri) ile ilgili çalışma yapılmadığı ve literatürde eksik olduğu gözlemlenmiştir.

Bu doğrultuda, çalışmamız Kıbrıs meyhanelerindeki meze çeşitlerini ve tariflerini hakkında bilgi vermeyi hedeflemiştir. Dolayısı ile bu çalışma Kıbrıs Türk mutfağı literatürüne Kıbrıs mezeleri ve tarifleri hakkında geniş katkı sağlayacaktır.

## GASTRONOMİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi kelimesinin tarihçesine baktığımızda, kökü Yunanca mide anlamına gelen "gaster" kelimesi ile yasa anlamına gelen "nomas" kelimelerinin bir araya gelmesiyle ortaya çıkmıştır. Gastronomi kelimesinin kelime Olarak ifade etmiş olduğun anlamdan çok kapsadığı alanları anlayıp kavramak daha önemli olacaktır (Altınel, 2014). Gastronomi, farklı kaynaklarda yeme içme sanatı diye tanımlanmakta fakat; birçok (kimya, tarih, psikoloji, edebiyat, biyoloji, jeoloji, sanat, müzik, felsefe, sosyoloji, resim, tıp, beslenme ve ziraat) farklı disiplinleri barındıran bir bilim ve sanat dalıdır (Kivela ve Crotts, 2006). Gastronominin gerçek amacı; olasılığı en yüksek ve en iyi beslenmeyi sunarken, sağlığın en üst düzeyde korunması, yemek yemekten öte, yediği yemeği zevk alarak yenmesinin sağlanmasıdır. Bunun yanı sıra, yiyecek ve içeceklerin görselliği, hazırlanışındaki ortamın hijyeni, yiyen kişilerin önce göz sonra damak zevkini amaçlayarak ortaya çıkarılan ürünün yenmeye hazır hale getirilmesi ve sofraya sunulması gastronominin çalışma konularındandır (Hatipoğlu, Batman ve Sariışık, 2009).

Günümüzde büyük bir öneme sahip olan gastronomi turizmi ile ilgili yapılan bir çalışmada, gastronomi turizmi tarım, kültür ve turizm gibi önemli üç unsurdan oluştuğu ve üç önemli unsurun, gastronomi turizminin bölgesel olarak çekicilik ve lezzet deneyimi olarak

konumlandırılmasına ve pazarlanmasına olanak sağladığı savunulmaktadır. Bu üç temel unsurlardan Tarım, ürünü, kültür tarihi ve otantikliği sunarken, turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağladığını önemle vurgulamıştır (Şahin ve Ünver, 2015). Bu nedenle gastronominin üç önemli unsurlarından biri olan kültür, gastronomi turizminin baş tacı olarak belirtilmiştir (Boz, 2019).

Ayrıca, Gastronomi turizminin vazgeçilmez ve önemli bir parçası olan yemek, toplumun kendisini, yaşama tarzını ve kültürünü ifade eder (Du Rand ve Heath, 2006: 208). Diğer bir çalışmada ise, turizmi günümüzün en önemli boş zaman değerlendirme aktivitelerinden ve ekonominin lokomotiflerinden biri olarak tanımlarken, gastronominin turizm sektörü içerisinde büyük etkiye sahip olduğunu ve turizm ile direkt ve endirek birçok alt sektörde hareketlenme ve canlanma meydana getirmesinin ideal bir kalkınma aracı olarak görüldüğünü savunmaktadır (Çağlı, 2012). Yapılan çalışmalarda, "gourmet tourism" "gastro-tourism", "culinary tourism", "gastronomy tourism", "food tourism", "wine tourism", gibi değişik terimler kullanılsa da, "gastronomi turizmi", "eşsiz yeme ve içme deneyimleri peşinde olmak" olarak tanımlanmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017:8; Sormaz, Özata ve Güneş, 2015).

Yemeğin özgünlüğü, bulunduğu yere bölgeye veya ülkeye ait olması anlamına gelmektedir ve gastronomi turizminin yapıldığı yerler, yemek ve şarap turizminin temel alanlarıdır (Hall ve Mitchell, 2005; Çağlı, 2012). Diğer bir çalışmada ise, Gastronomi turizmi; farklı lezzetleri tatmak amacıyla, değişik ve bulunduğu bölgeye has yiyeceklerin üretildiği yerleri, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini, ve yiyeceklerde kullanılan malzemelerin (bitki, meyve ve sebze vb.) yetiştiği alanları ziyaret etmek olarak tanımlanırken, yemeklerin üretim süreçlerini görmek, ünlü bir şefin elinden yemek yeme amacıyla da yapılmakta olduğu belirtilmiştir (Hall vd., 2003; Hall ve Mitchell, 2005). Gastronomi turizmi, yalnızca yemek rehberlerinden ve restoranlardan ibaret değildir. Çünkü bunun içerisinde her türlü mutfak deneyimi barındırmaktadır. Geleceğin ünlü şeflerini yetiştiren Aşçılık okulları, üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri, yemek kitapları yazarları ve kitapların satıldığı dükkânlar, sadece gastronomi turları düzenleyen tur operatörleri, turların gerçekleşmesini sağlayan tur rehberleri, her türlü medya, her geçen gün izlenme oranları yükselen televizyon programları ve Gastronomi dergileri, bu alanda yapılan farklı aktiviteler, şarap mahzenleri, üzüm bağları, şarapçılar, bira üretim tesisleri, içki damıtım yerleri, tüm bu ürünlerin içeriğindeki hammaddenin yetişmesi emeği geçenler ve kullanılan alanların sahipleri yer almaktadır (Çağlı, 2012). Gastronomi turizminin büyümesinde ve geliştirilmesinde en önemli unsurlardan birisi, bölge halkının kendi kültürlerine ait olan yerli ürünlere sahip çıkması kadar. gastronomi turizminin paydaşlarının da sahip çıkması ve benimsemesi gerekmektedir (Alonso ve YiLiu, 2011). Öte yandan, gastronomi turizminin temel taşlarından olan kültür, turistlerin kendi kültürleri dışında farklı kültürleri gözlemleme ve tanıma isteği olarak açıklanmaktadır (Kozak, 1997). Ek olarak, Akbaba ve Kendirci, (2016) çalışmasında da olduğu gibi Şan (2021) de çalışmasında destekleyerek gastronomi turizmini şu şekilde tanımlamıştır 'Gastronominin turizmde turistlere bir bölgenin kültürünü ve geçmişini yaşama olanağı sağlamakta ve yeni bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının şekillenmesinde etkili olan bir turizm şeklidir.'

Gastronomi ve gastronomi ile ilgili kavramlarda yapılan çalışmalar günümüzde oldukça yer edinmektedir. Gastronomi ve turizm alanının da yapılan çalışmalar genel olarak yerel mutfaklar ve seyahat nedenleri (Hornig ve Tsai, 2010; Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007), diğer farklı konu olarak gezgincilerin davranışları (Cohen ve Avieli, 2004; Sparks, Bowen ve Klag, 2003), gastronomi ile ilgili turist beklentileri (Correia, Moital, Costa ve Peres, 2008), gastronomi ve turizm pazarı (Boyne, Hall, ve Williams, 2003; Kivela ve Crotts, 2005), gastronomik kimlik (Harrington, 2005), coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler (Durusoy, 2017) ve gastronomi turizmi (Kivela ve Crotts, 2005; Tikkanen, 2007) üzerine olmaktadır. Ayrıca Durusoy (2017) yılında

yapılmış olan araştırmada, coğrafi işaretlemeye sahip ürünlerin toplum tarafından algılanmasını incelemiş ve bu işaretlemenin ürün ve bölgenin geniş çapta tanıtılmasına yardımcı olduğunu ortaya çıkarmıştır. Aynı zamanda bu sayede de bölgeye ekonomik katkı sağladığı sonucu ortaya çıkmıştır. Şekil 1’de gastronomi alanında ve gastronomi turizimiyle ilgili yapılan çalışmalar ele aldığı genel konulara yer verilmiştir.(Özdemir ve Altner, 2019).



Şekil 1. Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmalar ve Ele Alınan Genel Konular

Kaynak: Özdemir ve Altner (2019).

### Dünyada ve Akdeniz Bölgesinde Meze Kültürü ve Tarihi

Meze sözcüğü etimolojik olarak incelendiğinde, orijinlerinin İranlıların kullandığı lezzet anlamına gelen “Maza” kelimesine dayandığı görülür (Eroğlu, 2021). Meze Yunanistanda mezze, İspanyada tapas, İtalyada ise antipasti olarak bilinmektedir (Uçan, 2022). Önce göze sonra mideye hitap eder, masanın süsü, keyifli sohbetlerin eşlikçisidir meze. Mezeler; porsiyon olarak küçük miktarlarda sunulan, lezzetleri ve görünümüleriyle sofralarımızdaki yeri büyük ve vazgeçilmez yiyeceklerdir.

Meze denilince akla ilk gelen, içkili ve bilhassa rakı ile tüketilen yiyecekler düşünülür; ancak meze kültürünün gelişmesi ile beraber meze yalnızca içkinin yanında atıştırılabilir bir yiyecek olarak değil, bir yemek kültürü olarak Akdeniz mutfağında kendisine yer bulmuştur (Eroğlu, 2021). Anadolu'daki bazı bölgelerde dini inançlara göre içki içmek uygun görülmediğinden meze bir yemek kültürü olarak fazla gelişmemiştir. Fakat Akdeniz bölgesinde yaşayan, İslam dini mensubu olmayan kişiler tarafından meze bir kültür olarak benimsenmiş ve geliştirilmiştir. Meze kültüründe önemli bir yere ait olan zeytinyağı, mezenin dayanma süresini ve lezzetini arttıran çok önemli bir etken olduğu belirtilmiştir (Eroğlu, 2021).

### Kıbrıs Türk Mutfağı

Kıbrıs, Akdeniz'in orta yerinde bulunduğu için stratejik açıdan oldukça değerlidir. Bu nedenle tarih boyunca pek çok kültürün ilgisini çekmiştir. Kıbrıs yıllar boyu birçok medeniyetlerin egemenliği altına girmiştir bu medeniyetler sırasıyla Mısır, Asur, Yunanistan, Makedonya, Roma, Bizans, Fransız Lusignan hanedanlığı, Memluk, Venedik, Osmanlı, İngiliz ve Türk egemenliği. Bu durum dolayısıyla, Kıbrıs adası sık sık savaşa, tanık olmuş, tarih boyunca halkı refaha fazla ulaşmamış dolayısıyla zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmamıştır. Ağırıklı olarak

kurutularak saklanabilen tahıllar ve evlerin bahçelerinde yetiştirilebilen sebzeler günlük yemeklerde tercih edilmiştir. Kıbrıs adası pek çok farklı uygarlıklar tarafından işgal edilmiş ve bu nedenle de Kıbrıs'ın geleneksel mutfak anlayışı, orada yaşayan farklı milletler tarafından etkilenmiştir. İslamoğlu'nun 1981 yılında yapmış olduğu çalışmasında Kıbrıs Türk mutfağının karakteristik özelliği Akdeniz ve Ege mutfağı ile benzeştiğini vurgulamıştır (İslamoğlu, 1981). Tarih boyunca Kıbrıslılar, yeni yemek çeşitleri yaratmaya başlamışlardır. Her yemeğin kendine özgü bir lezzeti vardır. Kıbrıs mutfak kültürünün zenginliği yüzyıllar boyu adaya gelen devletlerin beraberinde getirdikleri mutfak kültürlerini adada yaşatırken karşılaştıkları yeni malzemelerle yeni tatlar ortaya çıkmasıyla meydana gelmiştir. Osmanlılar 1571 yılında Kıbrıs'ı fethetmesiyle birlikte adanın mutfak değerlerine Anadolu mutfak kültürü de eklenmiştir (Bağışkan, 2019). Kıbrıs adasında birlikte yaşayan Rum ve Türk halklarının zengin mutfak kültürleri Türk mutfağı ve Yunan mutfağından fazlasıyla etkilenmiştir.

Yemeğin hazırlanış şekli ve sunumu Kıbrıs insanının benliğini yansıtmaktadır. Kıbrıs'ta sevilerek yenen bir ot yemeği olan molehiya otunun Araplar'dan mı? Yoksa Hindistan' dan mı geldiği tartışmalarının halen devam ettiği bilinmektedir. Kökeni farklı olsa da hazırlanışı, eşsiz lezzeti ve göze hitap eden sunumu ile Kıbrıs mutfağındaki önemi tartışılmazdır. Dolayısıyla, Molehiya tencere yemekleri içerisinde ada mutfağının liderleri arasındadır. Ayrıca, pişirilme şekli ile Kıbrıs mutfağı ile diğer mutfaklar olan Filistin, Mısır, Suriye-Lübnan ve Tunus mutfağı arasında farklılıklar bulunmaktadır. Kıbrıs mutfağında yağlı kuzu veya Tavuk etiyle birlikte pişirilip ,ince tel sehriyeli pirinç pilavı, turşu, kuru soğan ve köy ekmeği ile servis edilirken, Filistin'de yaşayan Bedevilerin mutfağında molohiya, taze otlar, baharatlar ve pirinç tavuğun karnına doldurularak pişirilir (İslamoğlu, 2013). Tunus mutfağında ise öncelikle Molohiya kurutulur sonra ufalanır kırmızı et, salça ve baharatlarla lezzetlendirilip çorba olarak pişirilip servis edilir. Suriye-Filistin mutfağında Muluhiye olarak bilinen Molohiya çorba olarak pişirildikten sonra fırında pişirilen bütün tavuk, turşu ve pilav ile ayrı ayrı tabaklanıp servis edilmektedir (Şah, 2017: 51-54).

Kıbrıs'ta, bazı yemeklerin adı ve hazırlanış şekli bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir (Çelik, 2018). Kıbrıslılar kendilerine özgü, lezzetli yemekler yaratmayı başarmışlardır. Kuzey Kıbrıs içki kültürü gelişmiş bir toplumdur. Bunun yanı sıra, zengin meze ve yemek çeşitleri ile meyhanecilik kültürü gelişmiştir. Mezeler Kıbrıs Türk mutfağında oldukça önemli bir yere sahiptir, bilindik mezelerin yanı sıra yalnızca Kıbrıs mutfağına özgü meze kültürü geliştirmişlerdir. Kıbrısta mezeler bir restoranda sunulan yemeklerden ziyade daha çok içki içilen Taverna ve Meyhanelerde görülür. Mezeler 2 çeşit olarak servis edilmektedir (Sıcak ve Soğuk). Mezeler genel olarak zeytinyağı ile pişirilir ve soğuk tüketilirler (Bozis, 2020). Mezeler etle yapılanları olduğu gibi balık, sebze ve bakliyat olarak çeşitlidirler. Mezelerin ana özelliği küçük porsiyon (tabak) sunulması ve tadımlık kıvamında az tüketilmesidir (T.C Milli Eğitim Bakanlığı, 2018).

Kıbrıs adası doğal, kültürel zenginliklere sahip bir ülkedir. Ada'nın coğrafi şartları bir çok değerli ürünün yetişmesine imkan sağlamaktadır. Verimli zeytin bölgesinde bulunması Kıbrıs'ın zeytin ve zeytin yağı alanında güçlü ve iddali olmasına olanak sağlamaktadır. Zeytin toplaması yazdan sonra baharda yağın ilk yağmurlardan sonra toplanıp zeytinyağı fabrikalarında türlü yöntemlerle zeytinyağına dönüştürülmektedir. Zeytinyağı genellikle Türk sofralarında bulunmuştur ve özellikle Kıbrıs meze kültüründe önemli bir yere sahiptir (Bağışkan, 2016).



## Kıbrıs Meyhaneleri

Tarihi farklı uygarlıkların yaşadığı ve onların bırakmış olduğu tarihi ve kültürel zenginliklere sahip olan Kıbrıs adası sofrta kültüründe de çeşitli farklılıklara ve zenginlikleri içerisinde barındırmaktadır. Çok çeşitli olarak incelenilecek bir yelpazeye sahip olan bu kültürel zenginliklerin başında geleneksel lezzetlerinden bahsetmek doğru bir karar olacaktır. Bu lezzetlerin en başında ise Kıbrıs'a özgü mezeler yer almaktadır. Kıbrısta, mezeler dendiğinde aklımıza gelen yer meyhanedir. Yeme ve içme kültürü olan Kıbrıs adası meyhaneleriyle ön plana çıkmaktadır. Meyhane kültürü bu halkın bir parçası olmuş durumdadır. Günlük hayatımızda birçok kişinin "Şöyle hafta sonu gelse de meyhaneye gitsek" dediğine sıklıkla şahit olmuşuzdur. Mesela, Mutluyaka'nın meyhaneleri, Mağusa'nın meyhaneleri bu konuda isim yapmıştır. Meyhanelerin yemek yemek ve içmenin yanında bir de sosyal yönü bulunmaktadır. O meyhane ortamlarında memleket sorunlarından, futbol liglerindeki tüm istatistiklere her bir şey konuşulmaktadır. Şekil 2'de Kıbrıs meyhanesine örnek bulunmaktadır (Kıbrısgazetesi, 2018).



Şekil 2. Kıbrıs Meyhanesi

Kaynak: Kıbrısgazetesi, (2018).

## Kıbrıs Mezeleri

Kıbrıs tarih boyunca pek çok kültürün etkisi altında kaldığından adanın sofrta kültüründe de oldukça çeşitlilik yaratmıştır. Kıbrıs mezeleri arasında özgünlük bakımından sofranın en gözdesi her zaman hellim adı verilen yöresel peynirdir. Kıbrıs Peyniri olarak bilinen Hellim adada metemadiyen ihraç edilmektedir. Hellim Kıbrıslı Rumlar tarafından da yapılır ve Halloumi diye adlandırılır. Hellimin öne çıkan özelliği Kıbrıs'ta yetişen otlardan beslenen hayvanların verdiği sütün yapılışdır (Ulusoy, 2020). Yetişen otlar sadece adada olduğundan doğal olarak hellim de sadece Kıbrıs'ta yapılmaktadır. Hiç bir işlem yapılmadan tüketilebileceği gibi ızgarası (hellim gabira) ve tavası (hellim gavrılmış) yapılarakta tüketilebilir. Hellim, Kıbrıs meyhanelerinde domates eşliğinde Kıbrıs pide arası servis edilmektedir. Türkler ekmek ve ekmek türevlerini tüketmeyi çok sevmektedirler. Kıbrıslı Türklerde unlu mamülleri sıklıkla tüketmektedirler. Pide Orta Asya Türklerinin kültürü olarak Anadolu'ya gelmiştir. Güler (2010) çalışmasında Pide'yi hamurun yoğun ve yufkaya göre daha küçük ekmek türü olarak tanımlanmıştır.

Bir çok haşlama türü de mezeler arasında önemli bir yer tutar. Kuru fasulye, patates, pancar, kuru bakla, kuru börülce, vb. Bu tür mezeleri tanımlarken 'gaynanmış' sıfatı kullanılır. Mezeler, sadece kabukları soyularak ve dilimlenerek sunulduğu gibi direk bulunduğu haliyle de servis edilebilir. Meyhanelerde ilk olarak sofraya salatalık, domates, zeytin, çakıstes (yeşil zeytin) peynir çeşitleri, taze veya haşlanmış enginar, kereviz, gullumbra, taze iç bakla, turp ve çeşitli kuruyemişler gelmektedir. Daha sonra, kaz ayağı, gabbar ve buna benzer Kıbrıs'a has ot çeşitleri ile çeşitli deniz ürünlerinden hazırlanan meze çeşitleri ikram edilir. Ahtapot bunlardan birtanesidir. Bunun yanı sıra, bildırcın yumurtasından yapılan Bildırcın yumurtası turşusu, pancar turşusu ve diğer turşu çeşitleri meze sofralarının en vazgeçilmezlerindedir. Kıbrıs'a özgü mezelerinin başlıca özelliği ise hemen hemen tamamında zeytinyağı, tuz, sirke ve limonun yer almasıdır (Bağışkan, 2016). Birçok turşu ve Meze çeşitleri ve kısa tarifleri ile birlikte Tablo 1'de görülmektedir.

**Tablo 1.** Kıbrıs'a Özgü Bazı Meze Çeşitleri ve Tarifleri

Meze Adı	İçerik
<b>Bıldırcın Turşusu</b>	Tüpleri soyulan ve içi temizlenen bıldırcınlar bir miktar kaynatılır ve akabinde cam kavanoz içerisindeki sirkeye konulur.
<b>Bıldırcın Yumurtası Turşusu</b>	Haşlandıktan sonra soğutulan yumurtalar kabukları temizlenir ve cam kavanoza yerleştirilir. Daha sonra üzerine sirke eklenir.
<b>Saura Mezese</b>	Özellikle Limasol bölgesine ait olan bu meze çeşidi küçük barbun balıklardan yapılır. Temizlenen balıklar unla karıştırılıp az yağda kızartılmaktadır. Aşağıdan yukarıya doğru kafes şeklinde dizilmektedir. Kızgın yağ içerisine bir kaşık balığı belendiğimiz un, lazmarı otu, ezilmiş sarımsak ve sirke ilave edilerek karıştırıldıktan sonra kaynamaya bırakılır. İyice kaynadıktan sonra hazırlanan karışım balıkların üzeri örtülecek şekilde dökülür ve bekletilir.
<b>Amberibulya (Pulya-Bağ Kuşu) Turşusu</b>	Bu turşu kuşların iç organları çıkarılmadan yapılır. Fakat Bu kuşların turşuda kullanılabilmesi için yaralı olmamaları gerekmektedir çünkü turşu bozulur. Temizlenen kuşlar az su ile kaynatıldıktan sonra kurumasi için bir süre bekletilir. Sonra sirkeye atılır. Bu kuşlar iç organları ile birlikte yenildiğinden dolayı Kıbrıs'ta kavga edenle veya şakalaşanlar "seni amberibulya gibi yerim" deyimini sıkça kullanmaktadırlar. Kıbrıs adasını ziyarete gelen J. Lorke 1533 yılında, Amberibulya turşusunun Limasol'da yapıldığını ve Venedik'e ihraç edildiğini ifade etmiştir.
<b>Salyangoz (Garavolli) Turşusu ve Salyangoz (Garavolli)</b>	"Müslüman mahallesinde salyangoz satılmaz" densede Kıbrıs adasında garavolliyi (salyangozu) bolca tüketmektedir. Özellikle Karpaz bölgesinde yer alan köylerde (Erenköy, Dipkarpaz, Spahi) koç olarak bilinen iri büyük salyangozlar tutulup sıklıkla tüketilmektedirler. Salyangozun küçük olanı o bölgelerde tercih edilmemektedir. Kıbrıs adasında garavolliyi topladıktan sonra evlerinin bahçesinde yaptıkları kümeslerde besleyip mevsimi gelince meze yapıp yiyen kişilerin sayısı oldukça fazladır. Salyangozlar turşusu hazırlanmadan önce ilk etapta bir kaçgün bir kap içerisinde aç muhafaza edilerek temizlenmeleri sağlanır, daha sonra kaynatılarak kabuklarından tek tek çıkarılmaktadır. Kabuklarından çıkartılan salyangozlar cam kavanozlar içerisinde vakumlanıp sirkeye yatırılır. Ek olarak, Garavolli (salyangoz) turşusan ziyade, 2-3 kez kaynadıktan sonra limon, zeytinyağı ve sirke karışımı sos eşliğinde de tercih edilmektedir.
<b>Ahtapot Turşusu</b>	Kıbrısta ahtapot turşusu sıklıkla tüketilen bir kavanoz ürünüdür. Taza tutulan ahtapotların ağzı, iç organları ve mürekkebi çıkarılarak bir taş veya kaya üzerinde yaklaşık kırk defa veya daha fazla vurularak, oğuşturularak ağartılır. Yapılan bu işlemlerle köpüklerin artık çıkmaması hedeflenmektedir ve ahtapotun yumuşak eti sertleştiği görülmektedir. Ahtapot suda haşlanıp daha sonra suyu süzülür ve kurutulur/ Kurutulma 'lem'nden sonra ve küçük parçalara ayrılır (kuşbaşı) içerisine sarımsak ilave edilerek, vakkumlu kavanozlara yerleştirilir. Kavonozun içine aldığı kadar sirke ekleyerek çok az miktarda zeytin yağı dökülerek hazırlanır. Zeytin yağının kullanılma amacı kavonozun hava almamasını sağlamaktır.
<b>Girdama Turşusu</b>	Yabani bitki olan Girdama deniz kenarlarında yetişen bir bitkidir. Bu bitkinin kaktüs bitkisini andıran bir görünüşü olmaktadır. Bitki toplandıktan sonra 2-3 baş yıkanıp tuzundan arındırılıp kurumasi için bir yere serilir. Daha sonra cam kavanoz içerisine alınarak sirkesi eklenerek kavanoz sıkıca kapatılır. 1 gün beklektikten sonra turşumuz yemeye hazır hale gelir.
<b>Bikla</b>	Kuşbaşı doğranan sebzeler haşlandıktan sonra mustard, kari, un, sirke ve tuz karışımı ilave edilir. Hazırlanana bikla cam kavanozlara alınır.. En gözde mezelerden olan Bikla özellikle Kıbrıs sandviç kültüründe yaygın olarak kullanılmaktadır. Kıbrıslılar Biklasız sandiviçin pek de tatı olmadığını düşünmektedirler..
<b>Sipya (Sipga) Turşusu</b>	Sipya turşusu Ahtapotun küçüğü olan sipya'dan (Mürekkap balığı) yapılmaktadır. Ahtapot turşusu ile aynı yöntemle hazırlanmaktadır.
<b>Cikla Turşusu</b>	Cikla turşusu diğer kuş türlerinden yapılan turşular gibi aynı yöntemle hazırlanmaktadır. Sivri gagalı, boz renkli, böcek ve olgunlaşmış yere düşen zeytinleri çokça yiyen cins bir göçmenkuş olan Cikla'nın turşusu da vazgeçilmez mezelerden birtanesidir.
<b>Tahın Salatası</b>	Türkiye'nin farklı bölgelerinde bilinen özellikle Antalya çevresinde tüketilmektedir. Tahın'a sarımsak, tuz ve limon (ekşi) eklenerek yapılmaktadır. Kıbrıs'ın vazgeçilmez mezelerinden olan Tahın salatası, tahın kokusunun giderilmesi için pekemet katılarak hazırlanır ve adına tahınlı pekemet denilmektedir. Halk dilinde farklı isimleri bulunan Tahın salatası "eşşek tepsin, ekşi saksın veya eşş s...in" olarak bilinmektedir. Ayrıca tahın salatasına haşlanmış ve ufalanmış balık da karıştırılmaktadır.
<b>Hellimli Keklik</b>	Öncelikle temizlenmiş keklığın karnına hellim doldurulur ve iyice kapatılır. Daha sonra ızgarası yapılarak meze olarak tüketilmektedir.

Kaynak: Altan, (2013)



Yukarıdaki Kıbrıs mezelerine ek olarak Tablo 2’de Kıbrıstaki popüler olan ve hemen hemen her meyhanede bulunan meze çeşitleri belirtilmiştir;

**Tablo 2.** Kıbrısta En Çok Tercih Edilen ve Tüm Meyhanelerde Bulunan Meze Çeşitleri.

Meze Adı	İçerik
<b>Kıbrıs Enginarı:</b>	Enginar limon eşliğinde yapraklarıyla servis edilir.
<b>Patates Bullez:</b>	Bullez, kolakasdan biraz küçük bir patates cinsi olup Patates ile birlikte kızartılarak servis edilmektedir.
<b>Mücandra pilavı:</b>	Bu pilav Kıbrıs mutfağında oldukça yer almaktadır. Zeytin yağında kavruan soğan ile pişirilerek servis edilmektedir.
<b>Bulgur köftesi:</b>	İçli köfte olarak da bilinen bu meze Türkiye kültürü mutfağında haşlanmış fakat Kıbrıs kültürü mutfağında kavrulmuş olarak servis edilmektedir.
<b>Çakistes:</b>	Kıbrıs’ın en çok tüketilen mezelerinden olan çakistes kırık yeşil zeytine verilen addır. Üzerine biraz gollandro tohumu (kişniş), sarımsak, limon ve zeytinyağı eklenerek karıştırıp servis edildi mi efsane bir lezzet olur.
<b>Gappar turşusu:</b>	Kıbrıs’ta “Gappar” olarak anılan ve sadece turşusu yapılan mucize bitki, al-ternatif tarım ürünleri arasında gösteriliyor.
<b>Haşlanmış börülce:</b>	Zeytin yağı ve sarımsak parçalarıyla servis edilmektedir. Mevsimine göre de pazı haşlanmış eklenir.
<b>Tahın limon:</b>	Tahınlı bol limonun karışımından oluşan vazgeçilmez bir mezdir.
<b>Kıbrıs Makarnası:</b>	Kıbrıslıların ‘Magarna Bulli’ diye adlandırdıkları olan kıbrıs makarnası kıbrıs hellimi ve kızarmış tavukla servis edilmektedir.
<b>Ayrelli:</b>	Türkiye’de de tüketilen Kuşkonmazın yabani türü olan kuşkonmaz daha sert, kalın ve karakterli olup, Ayrelli olarak bilinmektedir. Meyhanelerde zeytinyağlı veya kızarma olarak tüketilebilir.
<b>Pulya:</b>	Haşlanmış olarak üstünde hafif zeytin yağı ile tüketilir.
<b>Pastırma:</b>	Mangalda pişirilerek veya pide arası servis edilir.
<b>Samerella:</b>	Kıbrıs ve Kıbrıslılara özgü bir lezzet olan Samerella keçi veya koyun etinden yapılmaktadır. Etlerin tuzlandıktan sonra kurutulularak hazırlanan bir meze türüdür.

Kaynak: Refikanın Mutfağı, (2017), Gastronomi Cenneti Kıbrıs, <https://refikaninmutfagi.com/gastronomi-cenneti-kibris/>

Kıbrıs mezelerinin en belirgin özelliği, hemen hemen tamamında tuz, ekşi(limon) ve zeytinyağı, kullanılmasıdır. Ayrıca, Halk dilinde “Gaynanmış” olarak bilinen kaynanmış kuru fasulye, patates salatası, pancar, kuru bakla, kuru börülce gibi farklı sebzelerde haşlanarak meyhanelerde sıklıkla meze olarak tüketilmektedir.

## YÖNTEM

Çalışma Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nin Gazimagusa bölgesinde yer alan meyhanelerden oluşmaktadır. Ayrıca araştırma kapsamında meyhane sahipleri mezelerin içerikleri ile ilgili bilgiler elde edilmiştir. Bu çalışmada köklü ve kültürel açıdan önem kazanan meyhaneler hedeflenmiştir. Araştırmada Nitel araştırma yöntemlerinden bire bir görüşme tekniği kullanılarak veri toplanmıştır. Görüşmeler, 20-30 dk arasında röportaj şeklinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmecilere röportaj sırasında demografik soruların yanında aşağıdaki sorular yöneltilmiştir.

1. Meyhanelerin müşteri potansiyelleri nelerdir?
2. Kıbrıs’a özel meze çeşitleri varsa onların isimleri ve kısa tarifleri?
3. En çok tercih edilen mezeler nelerdir?
4. Sizce meze önemlidir? Cevabınız EVET ise neden önemlidir?
5. Eklemek istedikleri bir şey varmı?(bu yiyeceklerin tarihleri hikayeleri vs.)

Toplanan nitel veriler betimsel içerik kullanılarak analiz edilmiştir. Yazar tarafından oluşturulan katagoriler, alt katagori ve kodlar diğer yazar tarafından tekrar kontrol edilerek güvenilirliği sağlanmıştır. Kodlamalar verilerin işlenmesi açık kodlama yöntemi ile oluşturulmuştur. Toplanan veriler bu yöntem nezdinde ayrıntılı ve detaylı incelenerek alt problemler oluşturulmuştur (Baltacı, 2019). Çalışmada eksensel kodlama uygulanmış, açık kodlamada tartışılan görüşlerin, verilerden elde edilen detayların benzerliği ve ilişkisi tespit edilmiştir. Kodlar, temalar çerçevesinde verilerin bir araya getirilerek yorumlanmasını

sağlamaktadır (Aksal, 2015). Katılımcılar tarafından verilen cevaplar doğrultusunda oluşturulan, alt problemler, temalar ve kodlar Tablo 4’de yer almaktadır. Araştırmanın verileri 2020 yılı öncesinde toplanmış olup etik kurul izni bulunmamaktadır.

### Araştırmanın Amacı

Kıbrıs tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu sebepten dolayı yüzyıllardan beri önemli yere sahip olan Kıbrıs meyhane kültüründe yer alan lezzetlerinin vazgeçilmezi olan mezelerin neler olduğunu tespit edip kayıt altına almak ve bu lezzetlerin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayarak unutulmaması hedeflenmektedir. Araştırmamız ayrıca Kıbrıs gastronomi kültüründe yer alan meze çeşitlerini tanımlamayı amaçlamaktadır.

### BULGULAR

Araştırmadan elde edilen bulgular; Kuzey Kıbrıs meyhanelerinde geleneksel mezeleri, mezelerin yapımı, meze çeşitleri ve mezelerin önemi hakkında ki bilgileri içermektedir. Bu araştırmada 15 kişiden (meyhane sahiplerinden) bilgi alınmıştır. Elde edilen bulgular aşağıda verilmiş olan alt Problemler kapsamında incelenmiştir:

- KKTC’deki meyhanelerinde meze önemlidir?
- KKTC’deki meyhanelerde en çok tercih edilen meze çeşitleri nelerdir?
- Kıbrıs’a özel meze çeşitleri varsa onların isimleri ve kısa tarifleri nelerdir?

**Tablo 3.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet K/E	Yaş (n)	Bölge
M1	K	69	Gazimağusa
M2	E	56	Gazimağusa
M3	E	45	Gazimağusa
M4	K	33	Gazimağusa
M5	E	44	Gazimağusa
M6	E	78	Gazimağusa
M7	E	38	İskele
M8	E	35	İskele
M9	E	73	İskele
M10	E	34	İskele
M11	E	43	İskele
M12	E	48	Topçuköy
M13	K	43	Topçuköy
M14	E	42	Boltaşlı
M15	E	34	Altınova

Tablo 3’de Meyhane sahipleri veya işletmecilerinden kadın katılımcı 3 kişi, 12 kişinin erkek olduğu görülmektedir. Bu da yüzdeler olarak %13 kadın ve % 87 erkek olduğu anlamına gelmektedir. Katılımcıların yaş oranlarına bakıldığında ise 35 yaş altı yalnız 2 katılımcı, 7 katılımcı 35-45 yaş aralığında olduğu, 1 kişinin 48 yaşında olduğu, 4 kişinin ise 50 yaşın üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Meyhane sahipleri veya işletmecilerinin ilçe dağılımı incelendiğinde 6 kişi Gazimağusa, 5 kişi İskele, 2 kişinin Topçuköy, 1 kişinin Boltaşlı, 1 kişinin Altınova olduğu görülmektedir. Meyhane sahipleri veya işletmecilerin %40’u Gazimağusa, %33’ü İskele, %13’ü Topçuköy de %7 Boltaşlı ve %7 Altınova da ikamet eden kişilerdir.

**Tablo 4.** Alt Problemler, Temalar ve Kodlar Tablosu

ALT PROBLEMLER	TEMALAR	KODLAR
KKTC'deki meyhanelerinde meze önemlidir?	1. Mezelerin Önemi	Kıbrıs Meyhane Kültürü Göze hitap eder İlk olarak istenir Fazla tüketilir Kalite simgesi
KKTC'deki meyhanelerde en çok tercih edilen meze çeşitleri nelerdir?	2. En Çok Tercih Edilen Meze Çeşitleri	Pancar salatası Humus Garavolli Gulumra Kereviz Çakısdez Ahtapot Bildircin yumurtası Pulya Keklik
Kıbrıs'a özel meze çeşitleri varsa onların isimleri nelerdir?	3. Kıbrıs'a Özel Meze Çeşitleri	Kısır Cacık Tahin Pancar salatası Patlıcan Humus Böğrülce salatası Çakısdez Lalangı Garavolli Gulumra Kereviz Tavşan Fava Kelle Ahtapot Bildircin yumurtası Pulya Keklik Ekşili tahin Acılı ezme

### Mezelerin Önemi

Yapılan görüşmeler KKTC'de hizmet veren meyhane sahipleriyle yapılmıştır. Kıbrıs'ın meyhane kültürünü yaşatmak ve bir konsept oluşturmak için menülerinde bir çok meze çeşidi yer almaktadır. Mezelerin çeşitleri ve servisleri farklı olsada KKTC meyhane kültürü için önemi konusunda görüş birliği söz konusudur. Analizler bu tema kapsamında 15 katılımcı görüşünden 14. katılımcıda veri doygunluğuna ulaşmıştır. 1 Katılımcı dışında tüm katılımcılar Mezenin Kıbrıs meyhanelerindeki önemli olduğunu aktarmışlardır. Bunu destekleyecek şekilde katılımcı M3 aşağıdaki anekdotu aktarmıştır;

*"Mekanın kalitesi mezesinden belli olur"*

Diğer bir katılımcı M9 ise;

*"Mezenin fazla olması mideden önce göze hitap eder, göz doyurur."*

Katılımcı M7 ise fazla meze olmasının olumsuz yönüne vurgu yapmıştır ve aşağıda ki cevabı vermiştir;

*"Fazla meze tüketen et veya tavuğu çok yeyemez. Fazla meze tüketen kişiler fazla et yemeği yemezler."*

### En Çok Tercih Edilen Meze Çeşitleri

KKTC meyhanelerinde en çok tercih edilen mezeler ile ilgili sorulan soruya ise katılımcıların vermiş olduğu cevaplar doğrultusunda, Pancar salatası, Humus, Garavolli, Gulumra, Kereviz, Çakısdez, Ahtapot, Bildircin yumurtası ve Pulya olduğu vurgu yapıldı. Bu bulgu ile ilgili anekdotlar şu şekildedir;

*"Genellikle Çakısdez, Ahtapot, garavolli, humus en çok tercih edilir."(M1)*

Diğer bir katılımcının cevabı ise;

“Pancar salatası, Gulumra, Kereviz, Humus, Çakıdes.” (M7)

“Genellikle “Çakıdes, Ahtapot, garavolli, humus, Bildırcın yumurtası ve Pulya, en çok tercih edilir.”(M13)

Katılımcılardan M13 ise diğer katılımcıların en çok tercih edilen meze çeşitleri nelerdir sorusuna verdikleri cevaplar dışında Bildırcın yumurtası, pulya olduğunu belirtmiş olup aktarmış olduğu anekdot yukarıdaki gibidir.

### Kıbrıs'a Özel Meze Çeşitleri

Bu temada diğer temalardan farklı olarak, katılımcıların Kıbrıs'a özgü meze çeşitlerine vurgu yapabildiğini sağlamak amacıyla, derinlemesine düşünmeye teşvik etmek için sondaj sorular barındırmıştır. Kıbrıs'a özgü Meze çeşitlerini katılımcıların tamamı bildiğini ve büyük talep gördüğünü aktarmıştır. Katılımcılar, Kıbrıs'a özgü meze çeşitlerini tüm katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda; garavolli, ahtapot, gabbar, hellim ızgara, magarına bulli, pancar salatası, pulya, çakıdes, enginar, bullez olduğu görülmektedir.

“Genellikle haşlama olarak soslu veya yahni olarak yaparık sos olarak, zeytinyağı, sirke ve limonla servis edilir.”(M1)

“Menüde mutlaka 3-4 çeşit Kıbrıs'a özgü meze çeşidi bulunur en çok ahtapot, gabbar turşusu, pulya, hellim ızgara ve garavolli bulunur.” (M4)

Ayrıca katılımcılara Kıbrıs'a özgü mezelerin tarifleri sorulmuş olup, vermiş oldukları cevaplar aşağıdaki gibidir;

“Garavolli doğadan toplanarak ilk etapda iyice kaynatılır, 2 veya 3 kez bu durum tekrarlanır ardından garavolli sos (zeytinyağı, sirke ve limon) ile servis edilmektedir.”(M5)

“Gabbar Kıbrıs'a özgü bir tikenli ot türüdür doğadan toplanarak iyice yıkandıktan sonra sirkede bekletildikten sonra servis edilmektedir.”(M11)

“Pulya Kıbrıs mezeleri arasında en ünlü ve zengin meze diye adlandırılan bir meze çeşididir. Devlet pulya yakalama hakkında yasak getirilmeden önce tüketilmekte idi. Yasak getirilmesinin sebebi nesli tükenmekte olan bir kuş türü olduğundan dolaydır. Pulya, kuş ağı kurarak ve ekse yapışkanlı çubuk ile yalanmaktaydı. Genelde su da kaynatılarak yapılmakta ve tuz, limon karışımı eşliğinde tüketilmekte idi. Aynı zamanda Pulya meze çeşidi damak tadına göre Turşu olarak veya mangalda (Izgara) da pişirilip tüketilirdi.” (M12)

“Enginer yine bahar döneminde ekildikten sonra tüketilen bol vitaminle kıbrıs mezelerindedir. Atıldıktan sonra saplarıyla birlikte limon ve tuzlayıp servis edilmektedir.”

“Hellim ızgara Kıbrıs meyhanelerinin olmasa olmazdır yarım ekmek pidenin içinde bir dilim ızgarası yapıldıktan sonra pişmiş domatez eşliğinde servis edilmektedir.”

“Magarına bulli sadece meyhanelerde değil kişilerin günlük hayatlarında da kullanılan çok yaygın bir meze çeşidi olarak bilinmektedir. Tavığu haşladıktan kızartıp, makarınayda tavuk suyunda pişirerek, makarınanın üstüne hellim rendeleyip tavukla birlikte servis edilmektedir.”

“Çakıdes Kıbrısın yeşil zeytini (kırık zeytin) olarak ta bilinmektedir. Çakıdes gollandro tohumu ve sarmısak kesikleriyle birlikte zeytinyağı sosuyla eşlik edilmektedir.”

Kıbrıs'a Özel Meze Çeşitleri teması altında 'Kısır,Cacık (Talatır),Tahin, Pancar salatası, Patlıcan,Humus, Böğrölce salatası, Çakıdes, Lalangı, Garavolli, Gulumra, Kereviz, Tavşan , Fava, Kelle, Ahtapot, Bildırcın yumurtası, Pulya, Keklik, Ekşili tahin, Acılı ezme' kodları ortaya

çıkıştır. Elde edilen bu kodlar Kıbrıs'a özel meze çeşitleri ve onların tarifleri konusunda meyhaneye sahiplerinin bilgi sahibi olduklarını ve müşterilerine servis etmekte özen gösterdiklerine dikkat çekmiştir.

## SONUÇ

Bu araştırma, Kıbrısta var olan meyhaneye ve taverna kültürünün unutulmamasını sağlamak ve kültürümüzü gelen turistlere aktarılması amacıyla incelenmiş ve Kıbrısa özgü mezeleri tarifleriyle keşvedip incelemeyi hedef almıştır. Kıbrıs kültürüne ait olan kültürel mirası mutfak kültürüne ait kayıt oluşturmak ve gelecek nesillere aktarmak ve aktarılması ile alakalı olarak yapılması gerekenler hakkında öneriler bulmayı hedeflemiştir. Bu çalışma Kıbrıs türk Mutfağı ve, gastronomi meze literatürüne katkı sağlayacaktır. Kültürel küreselleşme, çağımızdaki teknolojik gelişmeler, ürünlere ulaşım kolaylığı veya ürünlerin fazlalığı gibi nedenlerle yerel mutfak kültürü gelecek nesillere kalitesiz ve yetersiz olarak ve kültür azalarak aktarılabilmektedir, bu nedenle bu çalışma, gelecek nesillerinde kendi kültürünü ve mutfağını doğru bir şekilde turistlere aktarılmasına katkı sağlayacaktır, ek olarak meze kültürünün Kıbrıs halkı tarafından benimsendiği ve genel olarak tüm meyhanelerde bulunan mezeler ve tarifleri hakkında meyhaneye sahiplerinin bilgi sahibi oldukları bununla birlikte turist olarak gelenlere kıbrıs mutfağını ve mezelerini bilinçli olarak bilgilendirildiği ortaya çıkarak gelecek nesillere Kıbrıs mezeleri ve tarifi hakkında katkı sağlamıştır.

Geçmiş çalışmalarda literatürde Kıbrıs mutfağı ve sokak lezzetleri ile ilgili (Çavusoglu, 2018), yunan, türk ve kıbrıs mutfakları konusu ele alınarak Kıbrıs mutfağı (yemekleri, tatluları vs.) ile ilgili (Oktay ve Guden, 2021), Kıbrıs mutfağındaki macun kültürü ile ilgili (Ertürk, 2018) yine geçtiğimiz yılların çalışması olan Kıbrıs mutfağındaki yerel ürünler ve tarifleri hakkında Kıbrıs Türk mutfağı literatürüne katkı sağlamıştır (Adalier, 2020). Literatürde daha önce Kıbrıs kültürünün kendi meyhanelerini ele alarak Kıbrıs meze çeşitleri ve tarifleri hakkında araştırma yapılmamıştır dolayısı ile bu çalışma Kıbrıs Türk mutfağı literatürüne Kıbrıs mezeleri ve tarifleri hakkında geniş katkısı olacaktır.

Çalışmanın, yalnızca Gazimagusa ve İskele ilçesi ile sınırlı tutulması sınırlılıklarını ve kısıtlarını oluşturmaktadır. Gelecekte Lefkoşa, Girne ve Güzelyurt gibi diğer ilçelerde yapılarak daha geniş bilgi ve bakış açısı kazandırabilir ve literatüre daha fazla katkı sağlayabilir.

## KAYNAKÇA

- Adalier, M. (2020). Kıbrıs Mutfağında Yerel Ürünlerde Kullanılan Malzemelerin ve Pişirme Yöntemlerinin Bölgelere Göre Analizi (Yüksek Lisans Tezi, Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi).
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünleri. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aksal, N. ve Kırkaya, İ. (2015). Gömülü Teori: Spor Bilimlerinde Kullanılabilirliği. *CBÜ Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 8(1), 1-10.
- Alonso, A. D. and Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine; the case of the fortunate islands, *International Journal of Hospitality Management*, 30,974-981.
- Altan, Z. (2013). Kıbrıs mezeleri, Yeni düzen gazetesi, <http://www.yeniduzen.com/kibris-mezeleri-80694h.htm> (Erişim tarihi: 11 Eylül 2013).

- Bağışkan, T. (2016). Kıbrıs arkeolojisinde zeytin ve zeytinyağı üretimi Kaynak: Kıbrıs arkeolojisinde zeytin ve zeytinyağı üretimi, <https://www.yeniduzen.com/kibris-arkeolojisinde-zeytin-ve-zeytinyagi-uretimi-81427h.htm>
- Bağışkan, T. (2019). Kıbrıs'ın Geçmişine Yolculuk, Kıbrıs Türk Yazarlar Birliği, 2. Hamur, karton, 685 pages, ISBN: 9789925749409
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Boyne, S., Hall, D. and Williams, F. (2003). Policy, Support and Promotion for Food Related Tourism Initiatives. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3-4), 131- 154.
- Boz, N. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenim gören öğrencilerin yaratıcı düşünme düzeylerinin incelenmesi (Master's tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Bozis, S., (2020). *İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü*, YKY, İstanbul.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 637-651.
- Çelik, B. (2018). Kıbrıs Mutfağı, [http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC\\_tarihi/kultur.html](http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC_tarihi/kultur.html), (Erişim Tarihi: 11 Ocak 2018)
- Cohen, E. and Avieli, N. (2004). Food in Tourism - Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cömert, M., ve Sökmen, A. (2017). Türkiye'de gastronomi turizmi: Antalya'da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6-26.
- Correia, A., Moital, M., Costa, C. F. DA and Peres, R. (2008). The Determinants of Gastronomic Tourists' Satisfaction: A Second-Order Factor Analysis. *Journal of Foodservice*, 19(3), 164-176.
- Du, R and Ge, Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing, *Current Issues In Tourism*, 9, 206-34
- Durusoy, Y. Y. (2017). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: Kars Kaşarı Örneği. Haliç Üniversitesi.
- Eroğlu, G. (2021). Türk Mezeleri | Anadolu'da Meze Kültürü Üzerine, <https://www.rehbername.com/gurme/turk-mezeleri-anadoluda-meze-kulturu-uzerine> (Erişim tarihi: 22 Haziran 2021)
- Ertürk, M. (2018). Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2),317- 333.
- Güler, S., (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi, Sos.Bil.Dergisi, Sayı 26. <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/22726/22726.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hall, M., Mitchell, R. and Sharples, L. (2003). Consuming places: the role of food, wine tourism in regional development, *Food Tourism Around The World*, London.
- Hall, M.C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. and Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around The World: Development, Management And Markets.*, Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Hall, M. and Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences, In *Niche tourism* (pp. 87-102). Routledge.



- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2), 129–152.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. ve Sarişik, M. (2009). Gastronomi ve Din., 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, Alanya.
- Hong, J. S. and Tsai, C. T. (2010). Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis. *Tourism Management*, 31(1), 74–85.
- İslamoğlu, M. (2013). *Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağı*. Lefkoşa: Gökada Yayınları.
- İslamoğlu, M. (1981). Kıbrıs Türk Mutfağı ve Etkinlikleri, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi, 12-31 Ekim-1 Kasım: 9-24.
- Kıbrıs gazetesini, (2018). Meyhane Kültürümüz, <https://www.kibrisgazetesi.com/meyhane-kulturumuz-makale,5792.html> (Erişim tarihi: 5 Ağustos 2018).
- Kivela, J. and Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 39–55.
- Kivela, J. and Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: La Martinique, Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference Malta: 25-27 Lisans Tezi. Melbourne: RMIT Üniversitesi Mayıs 2006.
- Kozak, N. (1997). *Genel Turizm İlkeler-Kavramlar*, Turan Kitabevi, Ankara.
- Oktay, S., ve Guden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması.
- Okumuş, B., Okumuş, F. and Mckercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in The Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253–261.
- Özdemir, G., ve Altın, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Refikanın mutfağı, (2017). Gastronomi Cenneti Kıbrıs, <https://refikaninmutfagi.com/gastronomi-cenneti-kibris/> (Erişim tarihi: 17 Şubat 2017).
- Resfam (2022). meyhane-i kültür, <https://restaurantsfamagusta.com/meyhane-i-kultur.html> (Erişim Tarihi: 15 Ocak 2023).
- Şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın Tatları*. Lefkoşa: Zoom Yayın Grubu.
- Şahin, G. G., and Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şan, H. İ (2021). Gastronomi turizmi nedir?, Kültür ve Sosyal İşler Müdürü, Bağcılar belediyesi, <https://tr.linkedin.com/pulse/gastronomi-turizmi-nedir-halil-i-%CC%87brahim-%C5%9Fan> (Erişim tarihi: 19 Nisan 2021).
- Sormaz, Ü., Özata, E. ve Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67–73.
- T.C Milli Eğitim Bakanlığı, (2018). Yiyecek İçecek Hizmetleri, Modern Usullerde Servis. Ankara, Turkey. [http://megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller\\_pdf/Modern%20Usullerde%20Servis.pdf](http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Modern%20Usullerde%20Servis.pdf) (Erişim Tarihi:10 Ocak 2023)

Uçan, S. (2022). Geçmişten günümüze meze kültürü, en iyi meze tarifi, <https://blog.obilet.com/gecmisten-gunumuze-meze-kulturu-en-iyi-meze-tarifleri/> (Erişim tarihi: 9 Aralık 2022).

Ulusoy, B. H., Hecer, C. and Berkan, Ş. (2020). Investigation of Microbiological Hazards in Traditional Halloumi/Hellim Manufacturing Process. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 15(3), 196-206.

Ek 1. Örnek Meze Resimleri



Resim 1. Bildircin Yumurtası Turşusu



Resim 3. Pulya Turşusu



Resim 5. Ahtapot Turşusu



Resim 7. Bikla Turşusu



Resim 9. Çakıstes (Yeşil Zeytin)



Resim 11-Haşlanmış Kuru Böğrölce



Resim 2. Gabbar Turşusu



Resim 4. Garavolli(Salyangoz) Turşusu



Resim 6. Sipyra(Sipga) Turşusu



Resim 8. Tahın Salatası



Resim 10. Girdama Turşusu