

Original article

Geleneksel Gıda Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Kuzey Kıbrıs Gastronomi Rotaları Önerisi

Evaluation of Traditional Food Products Within the Scope of Gastronomy Tourism: Northern Cyprus Gastronomy Routes Proposal

Mehmet Çavuşoğlu *

Department of Tourism Management, Gökçeada School of Applied Sciences, Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Türkiye

Özet

Günümüzde seyahat etme planı yapan insanların, geleneksel ve yöresel yiyecek içecek kültürlerini yerinde tanıma ve deneyimlemeye artan talep, alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizminin yoğun ilgi görmesine neden olmaktadır. Bir toplumun kültürel özelliklerini taşıyan ve Somut Olmayan Kültürel Mirası içerisinde yer alan öğelerden olan geleneksel yiyecek ve içecekler, bunların yapım yöntemleri ve sofradaki sunumları yeni lezzetler keşfetmek isteyen insanlar açısından önemli bir turizm potansiyeli taşımaktadır. Bu çalışmada öncelikle Kuzey Kıbrıs geleneksel yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan ve gastronomi turizmi kapsamında kullanılabilir geleneksel gıda ürünlerini tespit etmek, bunları bilimsel anlamda kayıt altına alınarak sürdürülebilirliğine katkı sağlamak ve bu potansiyelin gastronomi turizmi çalışmalarında kullanılarak adayı bu konuda bir cazibe merkezi haline getirmek amaçlanmaktadır. Çalışmanın amaçları arasında Kuzey Kıbrıs'ta üretildikleri bölge ile özdeşleşmiş geleneksel gıda ürünleri temalı yapılan festivaller hakkında bilgiler toplamak da yer almaktadır. Çalışmada ayrıca, adayı gastronomi turizmi kapsamında ziyaret edecek gastro turistlere yol gösterecek, bu konuda onlara referans olacak Gastronomi Rotaları oluşturarak Kuzey Kıbrıs'ın hangi bölgesinde nelerin tadılabileceği konusunda bilgilendirici bir kaynak oluşturmak da ayrıca amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kıbrıs, Gastronomi, Rota, Turizm, Geleneksel Gıda.

Abstract

The increasing demand of people planning to travel to get to know and experience traditional and local food and beverage cultures on site causes gastronomy tourism, an alternative type of tourism, to attract great attention. Traditional foods and beverages, which carry the cultural characteristics of a society and are among the items included in the Intangible Cultural Heritage, their production methods and presentations on the table, carry an important tourism potential for people who want to discover new tastes. This study is primarily aimed to identify traditional food products that are included in the traditional food and beverage culture of Northern Cyprus and can be used within the scope of gastronomy tourism, to contribute to their sustainability by scientifically recording them, and to make the island a center of attraction by using this potential in gastronomy tourism studies. The aims of the study include collecting information about festivals themed around traditional food products identified with the

¹ Bu çalışma III. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresinde aynı başlıkla sunulan özet bildirinin tam metninden hazırlanmıştır.

* Corresponding author:

Çavuşoğlu Mehmet is an assistant professor in the Department of Tourism Management, Gökçeada School of Applied Sciences, Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Türkiye. His research interests include the Gastronomy, Gastronomy Tourism, Gastronomy and Informatics. He has lived, worked, and studied in Gökçeada, Çanakkale, Türkiye.
Email: mcavusoglu@comu.edu.tr

region where they are produced in Northern Cyprus. The study also aims to create an informative resource about what can be tasted in which part of Northern Cyprus by creating Gastronomy Routes that will guide and serve as a reference for gastro tourists who will visit the island within the scope of gastronomy tourism.

Keywords: Cyprus, Gastronomy, Route, Tourism, Traditional Food.

DOI: <https://doi.org/10.29329/jtm.2023.639.1>

GİRİŞ

Akdeniz'in üçüncü büyük adası olan Kıbrıs, coğrafi konumu nedeni ile tarih boyunca bölgedeki ticaret ve siyasete egemen olmak isteyen birçok uygarlığın ilgisini çekmiştir. Ayrıca önemli ticaret yolları üzerinde yer alması da birçok medeniyetten insanı adaya çekmiş ve onlara ev sahipliği yapmıştır. Tarih boyunca, adayı ziyaret edenlerle adaya yerleşenlerin beraberlerinde taşıdıkları kültürel kimliklerini, ada sakinlerinin adada yarattıkları kültürle birleştirerek Kıbrıs kültür mozaiğini yaratmışlardır. Kıbrıs kültürel mozaiğinin önemli bir bileşeni olan gastronomi kültürü, adada sakinlerinin sahip olduğu gastronomik bilgi birikimi, adanın eşsiz coğrafi yapısı, hayvancılığa uygun doğası ve tarımsal üretim açısından verimli toprakları ve ılıman iklim özellikleri ile dünyada adından söz ettiren Kıbrıs mutfak kültürünün yaratılmasını sağlamıştır. Bu çalışma, Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan çok özel geleneksel gıda ürünlerinin kayıt altına almak, adada yapılan gastronomi temalı festivallerin teması olan gıda ürünleri hakkında bilgiler toplamak ve bu bilgileri kullanarak adada yapılan gastronomi turizmi çalışmalarında kullanılacak gastronomi rotaları oluşturmak için yapılmış olan bir çalışmadır. Çalışmada öncelikle Gastronomi ve Gastronomi Turizmi, Somut Olmayan Kültürel Miras ve Gastronomi Temalı Festival kavramları açıklanmıştır. Daha sonra, Kuzey Kıbrıs gastronomi turizmi çalışmalarında kullanılmak üzere hazırlanacak olan gastronomi rotalarını oluşturmak için yapılmış olan araştırma bölümü yer almaktadır. Sonuç ve öneriler bölümünde ise, çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda tespit edilmiş olan ve gastronomi turizmi kapsamında gezen turistlerin deneyimlemesi tavsiye edilen geleneksel gıda ürünleri özetlenmiştir. Daha sonra tespit edilmiş olan ürünler kullanılarak oluşturulmuş olan gastronomi rotaları hakkında bilgilere yer verilmiştir. Öneriler bölümünde ise, adada yapılan gastronomi turizm faaliyetlerinin gelişmesi ve çalışma kapsamında oluşturulmuş olan Kuzey Kıbrıs Gastronomi Rotalarının dünya turizm pazarlarında tanıtılması için yapılması gerekenler hakkında önerilere yer almıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde gastronomi, gastronomi turizmi ve somut olmayan kültürel miras kavramları ile ilgili detaylı alan yazın taraması yapılarak kavramsal çerçeve oluşturulmuştur.

Gastronomi Kavramı

Gastronomi kelimesi, ilk defa Antik Yunan döneminde yaşamış ünlü bir yazar olan Sicilyalı Archehestratus'un yazmış olduğu Gastronomia isimli kitapta kullanılmıştır. Archehestratus kitabında, Akdeniz bölgesinde genelde olarak üretilen gıda ürünleri ve bölge içecek kültürü içerisinde yer alan şaraplar konusunda bilgilere yer vermiştir (Savaşkan, 2021: 62). Yunanca mide ve kural kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiş bir kelime olan gastronomi, sağlık bilimleri, ekonomi, sosyoloji, kimya, fizik ve sanatla ilgili bilim dalları ile etkileşim içerisinde olan çok disiplinli bir bilim dalıdır. Gastronomi aynı zamanda bir toplumun kültür mozaiğinin en önemli parçalarından biridir. Özetle gastronomi yiyecek ve içeceklerin hazırlama aşamalarını içeren reçetesini, içeriğinde yer alan malzemeleri, hazırlamak için gerekli mutfak ekipmanları ve hazırlandıktan sonra nasıl sunulması gerektiğini inceleyen bilim dalı olarak açıklanabilir.

Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi, ana motivasyon kaynağı yiyecek ve içecekler olan bir alternatif turizm çeşididir. Bu turizm çeşidi, değişik bir lezzeti tatmak, üretim süreçlerini izlemek, ünlü bir restoranın veya şefin yaptığı bir gıda ürününü deneyimlemek, seyahat edilen destinasyonda mevcut gastronomi kültürünü yaşamak, bölgede yapılan hasat şenliğine, panayıra veya festivale katılmak, yöresel gıda pazarlarını gezmek veya gastronomi müzelerini ziyaret etme gibi seyahatleri kapsayan bir özel ilgi turizmidir.

Yiyecek içecek olgusu, turistik bir aktivitenin önemli motivasyon unsurlarından biridir. Seyahat planları yapılırken insanlar öncelikle gitmek istedikleri bölgeye nasıl ve neyle ulaşacaklarını planlarlar. Sonra varacakları destinasyonda nerede konaklayacaklarını belirlerler. Daha sonra da bölgede nereleri gezeceklerini ve yöreye özgü hangi lezzetleri tadacaklarını araştırırlar. Bu durum, yiyecek ve içecekleri her zaman için turistik bir organizasyonun vazgeçilmez unsuru haline getirmektedir. Son yıllarda hızla büyüyerek turizmin önemli bir unsuru haline gelmiş olan gastronomi turizmi, bir turistik destinasyonun çekiciliğini artırarak yeni lezzetler deneyimleme isteği duyan insanların farklı coğrafyaları ziyaret etmesine neden olmaktadır.

Küresel rekabetin hakim olduğu turizm endüstrisinde, turistik destinasyonların sahip olduğu yöresel mutfak kültürü ve yerel gıda ürünleri bir bölgenin tercih edilebilir turistik bir destinasyon olmasına önemli katkılar sağlamaktadır. Bir alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen yiyecek ve içeceklere olan eğilim her geçen gün artmaktadır (Akgöz, 2023: 46). Dolayısıyla günümüzde seyahat planı yapan insanların destinasyon tercihlerinde gastronominin belirleyici bir rol oynadığını söyleyebiliriz (Şimşek ve Aytuğ, 2021: 113). Gastronomi turizmi kapsamında seyahat eden turistler, gittikleri destinasyonda gördükleri herhangi bir restorana rastgele değil, özel bir niteliği olan yiyecek ya da içeceği hazırlayan çok özel bir restorana veya ünlü bir şefin

hazırladığı bir yemeği tatmak niyeti ile önceden tasarlayarak seyahat etmektedirler. Gastronomi turizmi, kitle turizm pazarından pay alamayan, fakat yöresel yiyecek ve içecekleri ile ünlü küçük destinasyonlar için oldukça büyük önem taşıyan bir turizm çeşididir (Zengin ve Gürkan, 2019: 227).

Gastronomi turizmi kapsamında seyahat eden turistler “Gastro Turist” olarak tanımlanmaktadır. Gastro turistlerin temel seyahat motivasyonları gastronomik bir tecrübe edinebilmek için seyahat ettikleri destinasyonlarda yiyecek ve içeceklerle ilgili etkinliklere katılan turist grubudur. Bu turistler, genellikle dünyanın herhangi bir yerinde yapılan ünlü bir yemeği tatmak, yiyeceğin öyküsünü dinlemek, yapım süreçlerini izlemek veya bu süreçlere aktif olarak katılmak, yöresel pazaryerlerini gezmek, gıda ürünleri temalı panayır, festival ve fuar gibi etkinliklere katılmak amacıyla seyahat eden turistlerdir. Gastro turistler genellikle eğitilmiş, kültür seviyesi yüksek, gastronomi konusunda bilgili ve tecrübeli, seyahat esnasında çok fazla zaman sorunu olmayan ve çoğu üst gelir grubuna ait bir turist kitlesidir (Ağcakaya ve Can, 2019: 794).

Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramı

Somut olmayan kültürel miras, bir toplumun veya daha küçük toplulukların sahip olduğu ve kuşakta kuşağa anlatım yolu ile aktarılan kültürel ve folklorik değerler olarak ifade edilebilir (Özkan, 2020: 363). Somut olmayan kültürel mirasın içeriğinde gelenek ve görenekler, sosyal uygulamalar, adetler, geleneksel el sanatları, geleneksel zanaatlar, gösteri sanatları, masallar, ritüeller, festivaller ve şenlikler yer almaktadır. Somut olmayan kültürel miras aynı zamanda, toplumlara nesiller boyu yol göstericilik yaparak yeni neslin geçmişe bakarak bugünü anlamlandırmasına yardımcı olmaktadır (Lee, 2023: 3). Dünyadaki kültürel çeşitliliğe katkı sağlayan bu miras, bir toplum içerisinde yaşayan bireylerin veya grupların sosyolojik çevresi, değişen doğal çevre yapısı ve meydana gelen tarihi olaylarla sürekli olarak değişen ve kendini yenileyen dinamik bir yapıya sahiptir (Şahinoğlu, 2015: 51).

2010 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından yöresel mutfak kültürleri ve bu kültürler içerisinde yer alan yiyecek içeceklerin yapım ve sunum özellikleri de somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmiştir. Bu karar doğrultusunda, Fransız Gastronomik Yemeği, Geleneksel Meksika Mutfağı ve Kuzey Hırvatistan Zencefilli Kurabiyesi ve Ukrayna Borsch Çorbası gibi birçok gastronomik değer dünya somut olmayan kültürel mirasını koruma çalışmaları kapsamında kayıt altına almıştır (Keller, 2023: 22). Somut olmayan kültürel miras mozağının önemli bir bileşeni olan mutfak kültürü, sadece geçmişten gelen yiyecek ve içeceklerin yapım ve sunumundan ibaret değildir. Somut olmayan kültürel miras, yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesi ile alakalı yaşanmış anılar, hikayeler, inanışlar, yardımlaşma, paylaşma, eğlenme kültürü ve diğer sosyalleşme biçimlerinin de anlatım yolu ile sürdürülebilirliğinin sağlanması olarak da açıklanabilir (Leoti, Anjos and Costa, 2023: 4). Somut olmayan kültürel miras sisteminin, kendini yenileyen, dinamik, çağa ayak uyduran ve insanların bir yere ait olma duygularını güçlendiren bir yapısı vardır (Karaer, 2021: 14). Bu miras, bir toplumun yüzlerce yıldan beri yaşadıkları ile gelişmiş ve şekillenmiş, kuşaktan kuşağa sözlü

aktarım yolu ile ayakta kalmış, ortak duygu, düşünce ve kültür çeşitliliğini koruyarak yaşatılmasını sağlanan somut olmayan değerler bütünüdür (Keskin ve Girgin, 2021: 216). Somut olmayan kültürel miras, yaşanılan toplumdaki bireylerin çalışkanlıkları ve bilgeliklerini gelecek nesillere aktardıkları bir insanlık kültür hazinesidir. Bir kültür hazinesi olan, somut olmayan kültürel miras aynı zamanda, bir toplum içerisinde yaşayan bireyler arasında veya toplumlararası iletişime kültürel zenginleşmeye de katkı sağlayan, sosyal etkileşimi ve gelişmeyi teşvik eden, karşılıklı yarar sağlanabilecek kültürel değerler bütünü olarak da tanımlanabilmektedir (Lin, 2023: 36).

Gastronomi Temalı Festival

Gastronomi temalı festivaller, bir coğrafi bölgede yaşayan insanların genellikle hasat veya üretim dönemleri sonunda ürettikleri yiyecek ve içecekleri sergiledikleri, yapım ve sunum yöntemlerini gösterdikleri ve tüketicilere satışını yaptıkları sosyal, kültürel ve ekonomik bir etkinliktir. Bu tür etkinliklerin içeriğinde, satış ve tanıtımı yapılan gıda ürünlerin sergilenmesi yanında, birçok sanatsal ve kültürel faaliyetle insanları eğlendiren birçok aktivite de yer almaktadır. Gastronomi temalı festivaller, insanların monoton geçen hayatlarına renk katmak, farklı bölgelere görmek, değişik kültürleri tanımak, yeni lezzetler deneyimlemek ve değişik gıda ürünleri satın almak için katıldıkları etkinliklerdir. Bu tür festivaller genellikle bölgesel yiyecek içecek kültürünü korumak ve sürdürülebilirliğini sağlamak için yapılan önemli aktivitelerdir.

Gastronomi temalı festivaller, bir bölgenin gastronomi turizmi anlamında cazibe merkezi olmasını sağlayacak bir veya birkaç özel gıda ürünü ile yapılabilen festivallerdir. Gıda temalı festivaller, turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonlarda mevcut olan çok özel yiyecek ve içecekleri deneyimleme fırsatı buldukları organizasyonlardır. Gastronomi temalı festivallerin gastronomi turizminin gelişmesi için çok iyi bir fırsat ve iyi bir performans imkanı yaratmaktadır (Sezen, 2021: 31).

YÖNTEM

Bu çalışmanın temel amacı öncelikle Kuzey Kıbrıs gastronomi kültürü içerisinde mevcut olan çok özel geleneksel gıda ürünlerini tespit etmek ve kayıt altına almaktır. Daha sonra bu ürünlerinin yoğun olarak üretildikleri hatta markalaştıkları coğrafi bölgelerde her yıl yapılan gastronomi temalı festivaller hakkında bilgiler toplamak amaçlanmıştır. Çalışmada son olarak da tespit edilmiş coğrafi bölgeleri kapsayan Gastronomi Rotaları belirleyerek bu bölgeleri ziyaret edecek yerli yabancı gastro turistlere yol gösterecek referans bir kaynak oluşturmak amaçlanmaktadır. Bu çalışmada Nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada veri toplama aracı olarak doküman inceleme tekniğinden yararlanılmıştır.

Evren, Örneklem ve Verilerin Toplanması

Bu çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmanın evrenini, Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü konularında yayınlanmış makaleler, bildiriler, kitaplar, tezler ve görsel materyaller oluşturmaktadır.

Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmada Nitel bir araştırma yöntemi olan doküman analizi kullanılması nedeniyle araştırma evrenini Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek ve mutfak kültürü konusu yayınlanmış online makaleler, bildiriler, kitaplar, tezler ve diğer yayınlar oluşturmaktadır. Araştırma verilere erişmek için, disiplinler arası akademik makale yayını yapan en önemli web siteleri olan; Dergipark, Tr Dizin, YÖK Tez, Resarch Gate, Science Direct (Elsevier), Google Akademik gibi akademik veri tabanlarında Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Somut Olmayan Kültürel Miras, Kıbrıs Yiyecek İçecek Kültürü ve Festival anahtar kelimeleri yazılarak araştırma yapılmıştır. Ayrıca, Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü gastronomisi ve mutfak kültürü hakkında yazılmış olan basılı dergiler, yemek kitapları ve broşürler de incelenmiştir.

Bulgular ve Analizler

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak doküman inceleme tekniğinden yararlanılmıştır. Doküman Analizi yönteminde, detaylı ve sistematik olarak analiz edilip yorumlanan belgeler, araştırmayı yapanın herhangi bir müdahalesi olmadan, değiştirilmeden ve içeriğini bozulmadan kullanılan; kitaplar, makaleler, bildiriler, mektuplar, haritalar, çizelgeler, istatistikler ve diğer belgeler, kaydedilmiş videolar ve fotoğraflar olabilir (Kıral, 2020: 173). Araştırma verilerinin çözümlenmesinde ise betimsel analiz yönteminden yararlanılmıştır.

Yapılan Literatür incelemesinde, gastronomi turizmi çalışmalarında kullanılacak Kuzey Kıbrıs'a özgü çok özel geleneksel gıda ürünleri tespit edilmiştir. Tespit edilmiş olan bu yiyecek ve içeceklerin adıyla özdeşleşmiş, yapım, sunum ve lezzet özellikleri bakımından önemli çekicilik potansiyeline sahip, yapıldığı coğrafi bölgedeki mutfak kültüründe öne çıkan gıda ürünleri olmasına özen gösterilmiştir. Araştırma kapsamında tespit edilmiş olan geleneksel yiyecek ve içecekler; et yemekleri, sebze yemekleri, turşular, hamur işleri, tatlılar, macunlar, süt ürünleri ve mezeler başlıkları altında kategorize edilerek aşağıdaki bölümde yer alan tablolarda sunulmuştur. Bu bölümde yer alan çok özel geleneksel yiyecek ve içeceklerin isimleri Kıbrıs Türk yerel lehçesinde kullanıldığı şeklinde yazılmıştır. Çalışmada daha sonra, Kuzey Kıbrıs gastronomi turizmi çalışmalarına katkı sağlayacak gastronomi rotaları oluşturulmuştur. Ayrıca gastronomi turizmi çalışmalarında kullanılacak Gastronomi Rotaları içerisinde yer alan destinasyonlarda her yıl yapılan yiyecek içecek ve kültür temalı festivaller hakkında bilgiler de toplanmıştır.

Kuzey Kıbrıs Gastronomi Kültürü İçerisinde Mevcut Olan Çok Özel Geleneksel Gıda Ürünlerini

Bu bölümde, Kuzey Kıbrıs'ta mevcut olan çok özel geleneksel gıda ürünlerinin sınıflandırılması yapılmıştır. Çalışma kapsamında tespit edilmiş olan yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek ürünler olmasına ve geleneksel üretim yöntemlerine sadık kalınarak yapılan ürünler olmasına da ayrıca dikkat edilmiştir.

Geleneksel Et Yemekleri

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültüründe et yemekleri oldukça popüler gıda ürünleridir. Özellikle mangalda ızgara şeklinde yapılan ve kesinlikle Kıbrıs kebabı bidesi içerisinde servis edilen Şiş kebap, Şefdali Kebabı ve Şiş Köfdenin Kıbrıs mutfağında önemli bir yeri vardır (Direktör, 1998: 36). Kuzey Kıbrıs'a ait gastronomi değerler ele alındığında, adanın yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan çok özel geleneksel et yemekleri arasında Guru Kebap (Gleftigo), Pastırma (Bodi vd., 2009: 74), Magarına Bulli, Hurun Magarınası, Bulgur Köfdesi (Şah, 2017: 320), Samarella, Bumbar, Magarına Bulli, Yahnlı Magarına (Gökbulut ve Yeniasır, 2021: 53) en önemlileridir. Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 12 adet geleneksel et yemeği Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Geleneksel Et Yemekleri

No	Yemeğin Adı	No	Yemeğin Adı	No	Yemeğin Adı
1	Bulgur Köfdesi	5	Magarına Bulli	9	Yahnlı Magarına
2	Bumbar	6	Pastırma	10	Şiş Köfde
3	Hurun Magarınası	7	Samarella	11	Guru Hurun Kebabı
4	Köfdecik	8	Şefdali Kebabı	12	Tavuşan Suvannı

Geleneksel Deniz Ürünlü Yemekler

Kuzey Kıbrıs gastronomi kültüründe deniz ürünlü yemekler aşırı olmasa da tercih edilen gıda ürünleri arasındadır. Çalışma kapsamında incelenmiş olan Kıbrıs yiyecek içecek kültürü konusunda yazılmış dokuz adet yemek kitabı içerisinde deniz ürünü yiyecekler konusunda çok az bilgiye ulaşılmıştır. Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültüründe deniz ürünleri genellikle gaynanmış (haşlama), gavurma (kızartma) ve ızgara şeklinde yenmektedir (Direktör, 1998: 43).

Kuzey Kıbrıs'a ait gastronomi değerleri içerisinde yer alan geleneksel deniz ürünlü yiyecekler yemekleri arasında Şaraplı Ahdabot, Şaraplı Supya, Ahdabot Güveç, Bakaliaros, Kalamar Dolması (Şah, 2017: 202). Izgara Sokan Balığı, Renga (Direktör, 1998: 44). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 8 adet geleneksel deniz ürünü yemek Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2. Geleneksel Deniz Ürünü Yemekler

No	Yemeğin Adı	No	Yemeğin Adı
1	Ahdabot Güveç	5	Galamar Dolması
2	Bakaliaros	6	Rengali Badadez Pancar Salatası
3	Duzlu Sardelli	7	Şaraplı Ahdabot
4	Izgara Sokan Balığı	8	Şaraplı Supya

Geleneksel Sebze Yemekleri

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan birçok doğadan toplanan veya yetiştirilen sebzelerden yapılan yemek mevcuttur. Kıbrıs'ta genellikle bahar aylarında doğadan toplanan birçok yabancı ot vardır. Kuzey Kıbrıs'a ait gastronomi değerler ele alındığında, adanın yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan sebze yemekleri arasında Gavcar Mantarı, Salçalı Gömeç Yemeği (Bodi vd., 2009: 74), Bidde Badadez (Aydoğdu, 2012: 17), Molehiya, Guzu Etili Hostez (Bebek ve Gözenler, 2016: 36), Dilifdiri, Çiçek Dolması (Akşahinler, 2020: 18), Yalançı Dolma, Enginar Dolması (Demir ve Altun, 2022: 364) Yumurtalı Lapsana ve Yumurtalı Ayrelli (Direktör, 1998: 43). Ayrıca Kıbrıs mutfağında çok sevilen özel yiyeceklerden biri de Kolokasdır. musakka olarak yemeği yapılan Kolokasın Latince adı Colacasia'dır. Kolokas, soğanlı bitkiler ailesinden tropikal bir bitkinin kök yumrusudur (Oktay ve Guden, 2021: 475). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 15 adet geleneksel sebze yemeği Tablo 3'de yer almaktadır.

Tablo 3. Geleneksel Sebze Yemekleri

No	Yemeğin Adı	No	Yemeğin Adı	No	Yemeğin Adı
1	Bidde Badadez	6	Gavcar Mantarı	11	Molehiya
2	Bullez Badadez	7	Guzu Etili Hostez	12	Salçalı Gömeç Yemeği
3	Çiçek Dolması	8	Gaynanmış Gara Ot	13	Yalançı Dolma
4	Dilifdiri	9	Yumurtalı Serçe Otu	14	Yumurtalı Ayrelli
5	Enginar Dolması	10	Kolokas Musaggası	15	Yumurtalı Lapsana

Geleneksel Turşular

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan çok özel turşular mevcuttur. Kıbrıs'ta genellikle bahar aylarında doğadan toplanan bazı yabancı otlardan, tarımı yapılan bazı sebzelerden ve az sayıda da hayvansal üründen yapılan turşu mevcuttur. Kuzey Kıbrıs'a ait geleneksel turşular arasında Mangallo Turşusu, Gabbar Turşusu (Bebek ve Gözenler, 2016: 44), Girdama Turşusu, Çitlemit Turşusu, Çala Padem Turşusu, Kereviz Turşusu (Şah, 2017: 166) mevcuttur. Kıbrıs mutfak kültüründe hayvansal ürünlerden ve mantarlardan da turşular yapılmaktadır. Bu turşular arasında en çok sevilenler Bildırcın Yumurtası Turşusu, Ahdabot Turşusu, Mantar Turşusudur. Ayrıca havuç, çiçek lahanası, havuç ve sirke,

hardal tohumu, un, tuz ve kari tozu ile yapılan Bikla yaygın olarak yapılan ve sevilerek yenen geleneksel turşulardır (Direktör, 1998: 56). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 12 adet geleneksel turşu Tablo 4’de yer almaktadır.

Tablo 4. Geleneksel Turşular

No	Turşu Adı	No	Turşu Adı	No	Turşu Adı
1	Ahdabot Turşusu	5	Çala Padem Turşusu		Kireviz Turşusu
2	Ayrelli Turşusu	6	Çitlemit Turşusu	10	Mangallo Turşusu
3	Bikla	7	Gabbar Turşusu	11	Mantar Turşusu
4	Bıldırcın Yumurtası Turşusu	8	Girdama Turşusu	12	Mungra

Geleneksel Hamur İşleri

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde oldukça yaygın olarak tüketilen çok özel geleneksel hamur işleri bulunmaktadır. Kuzey Kıbrıs’a ait gastronomi değerler ele alındığında, adanın yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan hamur işi yiyecekler mevcuttur. Bu yiyecekler arasında en popüler olanlar; Pilavuna, Pirohu, Köy Çöreği, Dirihti, Gabag Böreği, Kafes (Aydoğdu, 2012: 17), Mantar Böreği, Hellim Böreği, Nor Böreği, Tahınnı, Gaygana (Akşahinler, 2020: 23). Lalangı, Hellimli Bulla, Zeytinli Bulla, Çitlemitli Bidda, Peksemet, Delikli Bidda ve Cızbız Biddasıdır (Direktör, 1998: 50). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 18 adet geleneksel hamur işi Tablo 5’de yer almaktadır.

Tablo 5. Geleneksel Hamur İşleri

No	Hamur İşinin Adı	No	Hamur İşinin Adı	No	Hamur İşinin Adı
1	Çitlemitli Bidda	7	Hellim Böreği	13	Kafes
2	Cızbız Biddası	8	Mantar Böreği	14	Köy Çöreği
3	Delikli Bidda	9	Nor Böreği	15	Lalangı
4	Dirihti	10	Tahınnı	16	Peksemet
5	Gabag Böreği	11	Hellimli Bulla	17	Pilavuna
6	Gaygana	12	Zeytinni Bulla	18	Pirohu

Geleneksel Tatlılar ve Macunlar

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde geleneksel tatlılar sevilerek yenen lezzetler arasındadır. Kuzey Kıbrıs’a ait yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan ve gastronomi turizmi kapsamında kullanılabilen birçok tatlı mevcuttur. Bu kapsamda tespit edilmiş en popüler tatlı ve macunlar; Patlıcan Macunu, Şammali, Turunç Macunu, Ekmeğ Gadeyifi, Samsı (Oğuz, Tutsak ve Genç: 2008: 29), İçi Dolu, Lokma, Şamişi, Samsı, Simit Helvası, Üzüm Paluzesi, Gullurukya, Turunç Çiçeği

Macunu, Yeşil Turunç Macunu, Alıç Macunu (Öztürk ve Dereli: 2014: 3) mevcuttur. Ayrıca Gollifa, Sucug, Köfter, Harnıp Paluzesi, Karpuz Macunu, Ceviz Macunu (Aydoğdu, 2012: 31), Sulu Muhallebi, Badem Ezmesi, Topak Helvası (Akşahinler, 2020: 23). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 30 adet tatlı ve macun Tablo 6'de yer almaktadır.

Tablo 6. Geleneksel Tatlıları ve Macunları

No	Tatlı veya Macun Adı	No	Tatlı veya Macun Adı	No	Tatlı veya Macun Adı
1	Alıç Macunu	11	Gullurukya	21	Pathıcan Macunu
2	Badem Ezmesi	12	Guru İncir	22	Şamişi
3	Basdiş	13	Harnıp Paluzesi	23	Samsı
4	Bergamut Macunu	14	Hurma Macunu	24	Simit Helvası
5	Ceviz Macunu	15	İçi Dolu	25	Sucug
6	Egmeğ Gadeyifi	16	Karpuz Macunu	26	Sulu Mahallebi
7	Elmalı Şeker	17	Köfter	27	Sütlü Böreg
8	Galombrama	18	Logma	28	Turunç Çiçeği Macunu
9	Gayıg Basda	19	Paluze	29	Turunç Macunu
10	Gollifa	20	Pastelli	30	Topak Helvası

Geleneksel Süt Ürünleri

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde bazıları dünyaca üne sahip geleneksel süt ürünleri vardır. Özellikle kış aylarında tüketilmek üzere yazda yapılıp saklanan veya taze olarak tüketilen birçok süt ürünü mevcuttur. Kıbrıs kültüründe süt ürünlerinin yapımı komşuların yardımlaşması ile yapılan sosyal bir faaliyet olarak da görülmektedir. Hellim, Nor (Bodi vd., 2009: 28). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 6 adet geleneksel süt ürünü Tablo 7'de yer almaktadır.

Tablo 7. Geleneksel Süt Ürünleri

No	Süt Ürününün Adı	No	Süt Ürününün Adı
1	Baf Peyniri	4	Hellim
2	Gaymag Yağı	5	Küp Yoğurdu
3	Guru Nor	6	Halica

Geleneksel Mezeler

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan çok özel mezeler vardır. Meyhane kültürünün önemli yiyecekleri arasında yer alan bu yiyeceklerin çoğu ticari işletmelerde yapılmasına rağmen zaman zaman evlerde de yapılmaktadır. Adada sevilerek yenen mezeler; Munga, Bikla (Şah, 2017: 320). Bildircin yumurtası turşusu, pancar turşusu, çakisdez (Altun ve Elidemir, 2023: 417).

Yumurtalı ayrelli, bidede helim, zeytin kebabı ve pastırma kebab (Adalier, 2020: 49). Ekşi sıklın, samarella, köfteciğ, gabbar turşusu (Direktör, 1998: 58). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 15 adet geleneksel meze Tablo 8’de yer almaktadır.

Tablo 8. Geleneksel Mezeler

No	Mezenin Adı	No	Mezenin Adı	No	Mezenin Adı
1	Bidede Hellim Kebabı	6	Bıldırın Yumurtası Turşusu	11	Çakisdez
2	Bidede Pasdırma Kebabı	7	Ekşili Taze Enginar	12	Mungra
3	Köfteciğ	8	Zeytin Kebabı	13	Yumurtalı Ayrelli
4	But Pastırması	9	Fava	14	Pancar Turşusu
5	Ekşi Sıklın	10	Humus	15	Gabbar Turşusu

Geleneksel İçecekler

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yer alan çok özel içecekler vardır. Antik çağlardan beri Kıbrıs adası şarapları ile ünlü bir yer olarak bilinmekteydi. Adada özellikle bağ köyleri olarak adlandırılan yerleşim yerlerinde yaşayanların birçoğu kendi şaraplarını kendileri üretmişlerdir. Kıbrıs içecek kültüründe ayrıca yüksek alkollü bir içki olan Zivaniya da yaygın olarak üretilen içecekler arasındadır (Direktör, 1998: 69). Alkolsüz içecekler ise Sumada, Gül Şurubu, Kıbrıs Gavesi ve Leymonaddadır. Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonucunda Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek sektöründe en popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek 6 adet geleneksel içecek Tablo 9’da yer almaktadır.

Tablo 9. Geleneksel İçecekler

No	İçeceğin Adı	No	İçeceğin Adı
1	Şarap	4	Sumada
2	Zivaniya	5	Leymonadda
3	Kıbrıs Gavesi	6	Gül Şurubu

Kuzey Kıbrıs Gastronomi Kültüründe Mevcut Geleneksel Gıda Ürünlerinin Markalaştıkları Coğrafi Bölgelerde Her Yıl Yapılan Gastronomi Temalı Festivaller

Kuzey Kıbrıs gastronomi kültüründe mevcut olan çok özel gıda ürünlerinin üretildikleri ve markalaştıkları yerleşim yerlerinde her yıl yapılmakta olan yiyecek içecek ve kültür temalı festivaller Tablo 10 ve Tablo 11’de gösterilmiştir.

Tablo 10: Kuzey Kıbrıs'ta Yapılan Geleneksel Gıda Ürünü Temalı Festivaller

Bölge	Festival Adı	Bölge	Festival Adı
Güzelyurt	Güzelyurt Portakal Festivali	Girne	Girne Zeytinlik Festivali
Kalkanlı -Güzelyurt	Kalkanlı Çakısdez Festivali	Doğanköy -Girne	Doğanköy Alıç Festivali
Lefke	Lefke Ceviz Festivali	Karşıyaka-Girne	Karşıyaka Ahlat Festivali
Lefke	Lefke Hurma Festivali	Esentepe	Esentepe Zerdali Festivali
Lefke	Lefke Yafa Portakal Festivali	Tatlısu	Tatlısu Harnup Festivali
Yedidalga -Lefke	Yedidalga Verigo Festivali	Karpaz - Kumyalı	Karpaz Turizm Şenlikleri

Tablo 11. Kuzey Kıbrıs'ta Yapılan Geleneksel Gıda Ürünü Temalı Festivaller

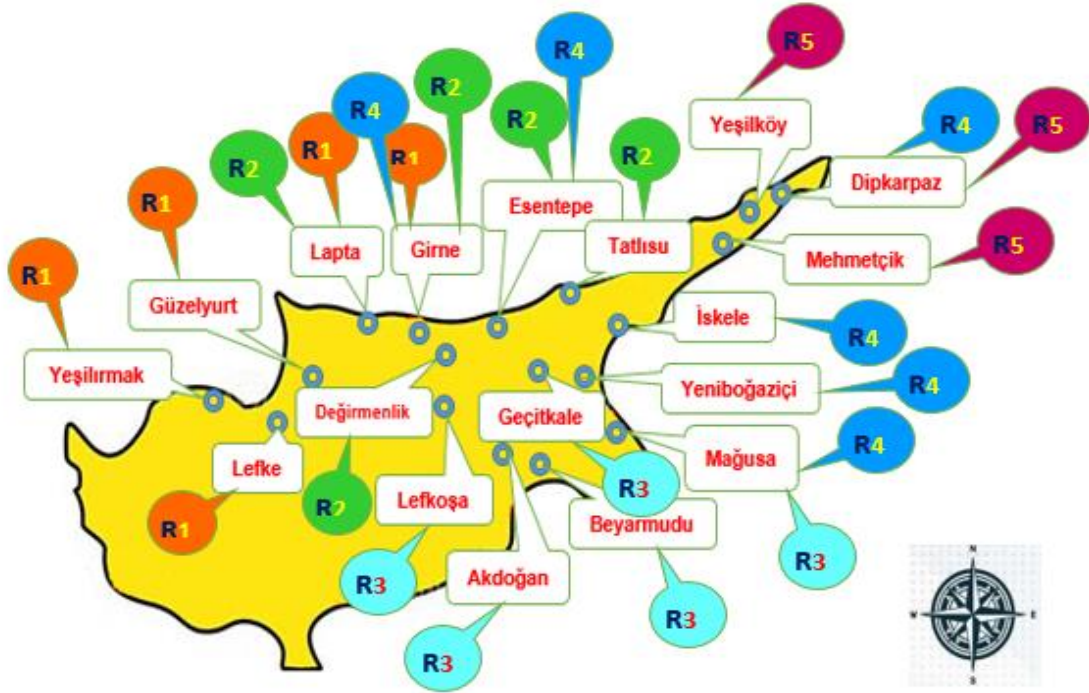
Bölge	Festival Adı	Bölge	Festival Adı
Bağlıköy -Lefke	Bağlıköy Paluze Günü	Dipkarpaz	Dipkarpaz Kumdan Kale Festivali
Yeşilirmak -Lefke	Yeşilirmak Çilek Festivali	Mehmetçik	Mehmetçik Üzüm Festivali
Lapta	Lapta Turizm Festivali	Büyükkonuk- Mehmetçik	Büyük Konuk Eko Günleri
İskele	İskele Festivali	Kalavaç - Değirmenlik	Kalavaç Gıbrızlı Kültür ve Sanat Festivali
Yeniboğaziçi	Yeniboğaziçi Pulya Festivali	Akıncılar - Değirmenlik	Evvel Zaman İçinde Luricina Festivali
Yeniboğaziçi	Yeniboğaziçi Karpuz Festivali	Kırıkkale - Değirmenlik	Kırıkkale Gabbar Festivali
Mormenekşe - Yeniboğaziçi	Mormenekşe Enginar Festivali	Mağusa	Mağusa Gençlik Festivali
Alaniçi - Yeniboğaziçi	Alaniçi Hasat Festivali	Mağusa	Mağusa Kültür Sanat ve Turizm Festivali
Geçitkale	Geçitkale Hellim Festivali	Mağusa	Gazi Mağusa Çocuk Festivali
Serdarlı-Geçitkale	Serdarlı Babutsa Kültür ve Sanat Festivali	Beyarmudu	Beyarmudu Patates Kültür ve Sanat Festivali
Görneç -Geçitkale	El Makarnası Festivali	Lefkoşa	Lefkoşa Gençlik Karnavalı
Yiğitler -Değirmenlik	Yiğitler Gafgarıt Festivali	Alayköy -Gönyeli	Alayköy Tahıl Festivali

Kuzey Kıbrıs Gastronomi Rotaları Önerisi

Gastronomi rotası, birbirine yakın mesafelerde olan, yöresel yiyecek ve içecekleri, hasat şenlikleri, panayırıları, festivalleri, yerel restoranları, yöresel pazar yerleri, gıda ürünü imalathaneleri ve gastronomi müzeleri ile tanınmış destinasyonları ziyaret etmek, yeni lezzetler tatmak, bu lezzetlerin yapım süreçlerini izlemek veya bu süreçlere katılmak için oluşturulan kısa süreli veya günlük seyahat turlarıdır. Gastronomi rotalarının en önemli özelliğinin, rota içerisinde yer alan destinasyonların, başta yiyecek içecek kültürü olmak üzere sahip oldukları tarihi, arkeolojik, doğal ve turistik potansiyeli harmanlayarak turizm pazarlarına sunuma becerisi olduğu söylenebilir. Dolayısıyla, gastronomi rotalarının bir yörenin sahip olduğu turistik çekicilik özelliklerinin değerlendirilmesine önemli katkılar sağladığı görülmektedir (Üzülmez ve Akdağ, 2020: 52). Çalışma kapsamında oluşturulmuş olan Kuzey

Kıbrıs gastronomi rota güzergahları ve rota adları belirlenirken, rotanın yer aldığı coğrafi bölgedeki geleneksel yiyecek içeceklerin; özgünlüğü, bölge ile özdeşleşmiş olması ve ada çapındaki ünü dikkate alınmıştır. Belirlenmiş olan rotalar Şekil 1’de gösterilmiştir.

- **Rota 1 (R1):** Narenciye, Çilek, Hurma, Verigo Üzüm, Ceviz Rotası
- **Rota 2 (R2):** Zeytin, Zeytinyağı ve Harnup Rotası
- **Rota 3 (R3):** Süt Ürünleri, Hamur İşleri, Babutsa, İsbonda Badadez Rotası
- **Rota 4 (R4):** Deniz Ürünleri Rotası
- **Rota 5 (R5):** Üzüm, Köfter, Sucug, Şarap ve Zivaniya Rotası



Şekil 1. Kuzey Kıbrıs Gastronomi Rotaları

Otantik Kuzey Kıbrıs geleneksel yiyecek içecek kültür mozaiğinin önemli bileşenleri olan ve ada mutfağı ile özdeşleşmiş bazı geleneksel çok özel yiyecek ve içeceklerine ait görseller Şekil 2’de gösterilmiştir.



Şekil 2: Kuzey Kıbrıs Mutfağı İle Özdeşleşmiş Bazı Geleneksel Yiyeceklere Ait Görseller (görseldeki fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Dünya çapında oldukça rağbet gören bir alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi kapsamında seyahat edecek olan gastro turistlerin seyahat edecekleri destinasyonlarda gezilecek yerleri, deneyimlenmesi gerekli yiyecek ve içecekleri, bunları üreten işletmeleri ve bölgede yapılan sosyal ve kültürel aktiviteleri önceden bilmeleri sağlayan önemli turistik unsurlardan biri Gastronomi Rotalarıdır. Bu çalışmada öncelikle, binlerce yıllık insanlık tarihi geçmişi ile zengin bir gastronomi kültürüne sahip Kıbrıs adasının Kuzeyinde mevcut olan ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek geleneksel gıda ürünlerini tespit etmek amaçlanmıştır. Daha sonra Kuzey Kıbrıs'ta ünü yapıldığı bölge ile özdeşleşmiş yöresel lezzetleri tespit etmek için ada genelinde her yıl yapılan gastronomi temalı festival içerikleri incelenerek oluşturulacak olan gastronomi rotalarında yer alacak olan destinasyonlara ait çok özel gıda ürünleri belirlenmiştir. Çalışmanın son bölümünde ise adada yapılan gastronomi turizm çalışmalarında kullanılmak üzere Kuzey Kıbrıs Gastronomi Rotaları haritasını oluşturmak hedeflenmiştir.

Araştırma bulgularına göre, Kuzey Kıbrıs'ın Batı bölümünde yer alan destinasyonları içine alan rotalarda deneyimlenmesi tavsiye edilen çok özel yöresel gıda ürünleri: Yeşilirmak'ta Çilek, Güzelyurt'ta Turunç, Bergamot Macunu, Portakal ve Greyfurt Suyu, Lefke'de Ceviz ve Hurma Macunudur. Adanın Kuzey bölümünde yer alan destinasyonları içine alan rotalarda deneyimlenmesi tavsiye edilen çok özel yöresel gıda ürünleri: Girne ve Lapta'da Zeytin, Zeytinyağı, Limon, Esentepe'de Zerdali ve Tatlısu'da Harnup ve Yeşilköy'de ise Kolokasdır. Adanın Doğu bölümünde yer alan destinasyonları içine alan rotalarda deneyimlenmesi tavsiye edilen çok özel yöresel gıda ürünleri: Dıpkarpaz'da Deniz Ürünleri, Mehmetçik'de Şarap, Zivaniya, Sucuk, Paluze, Köfter, İskele'de Deniz Ürünleri, Yeniboğaziçi'nde Enginar yemekleri ve Karpuz, Mağusa'da Deniz Ürünleridir. Adanın Güney bölümünde yer alan destinasyonları içine alan rotalarda deneyimlenmesi tavsiye edilen çok özel yöresel gıda ürünleri: Geçitkale'de Hellim, Babutsa ve El Makarnası, Beyarmudu'nda İsbonda Badadez, Akdoğan'da Hellim ve Lefkoşa'da Süt Ürünleri ve Hamur İşleri olarak tespit edilmiştir. Rotalarda yer alan destinasyonlarda üretim ve satışı yapılabilecek geleneksel yiyecek ve içecekler de konu ile ilgili alanyazın taranarak tespit edilmiştir.

Kuzey Kıbrıs gastronomi kültürü içerisinde mevcut olan geleneksel gıda ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında öneminin vurgulanması, dünya çapında tanıtımının yapılması ve bu ürünlerin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılmaları için yapılması gerekenler hakkında öneriler aşağıda yer almaktadır:

- Kuzey Kıbrıs genelinde gastronomi turizminin gelişmesi için yöneticiler tarafından eylem planları hazırlanabilir.

- Çalışma kapsamında belirlenmiş olan gastronomi turizmi rotaları Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Turizm Bakanlığı tanıtım kitapçıklarında, broşürlerde ve bakanlık web sitesinde tanıtılabilir.
- Kuzey Kıbrıs genelinde yapılan Hasat Şenliği ve Yiyecek İçecek Temalı Festivallerin uluslararası tanıtımı amaçlı bir web sitesi ve sosyal medya hesapları açılabilir.
- Çalışmada oluşturulmuş Gastronomi Rotaları üzerinde yer alan büyük yerleşim yerlerine gastronomi ve mutfak müzeleri açılabilir.
- Yerel yönetimler, bu çalışmada önerilen Gastronomi Rotaları üzerinde yer alan destinasyonlarda gıda üretimi yapan tesislerle anlaşma yaparak gastro turistleri bu tesisleri ziyaret etmesi organize edilebilir.
- Çalışma kapsamında oluşturulmuş olan Kuzey Kıbrıs Gastronomi Rotalarının, dünyada alternatif turizm alanında iş yapan ulusal ve uluslararası tur operatörleri ve seyahat acenteleri ile anlaşmalar yapılarak tur programlarına dahil edilmesi sağlanabilir.
- Geleneksel ve yöresel gıdaların Coğrafi İşaret tescili yapılarak markalaşmaya önem verilmelidir.
- Kuzey Kıbrıs'ta turizm ve gastronomi konusunda eğitim veren kurumlar tarafından Gastronomi Turizm Rehberi uzmanları yetiştirme programları açılabilir. Bu okullardan mezun olan kişiler devlet tarafından gastronomi turizm rotalarında görevlendirilebilir.

Ek Beyan

Çalışma alan yazın taraması, doküman inceleme yöntemi kullanılmış olan bir çalışma olduğu için Etik Kurul İzni alınmasını gerektiren çalışmalar grubunda yer almamaktadır.

Makalenin tüm süreçlerinde Journal of Tourism and Management dergisinin araştırma ve yayın etiği ilkelerine uygun olarak hareket edilmiştir.

KAYNAKÇA

- Adalier, M. (2020). Kıbrıs Mutfağında Yerel Ürünlerde Kullanılan Malzemelerin ve Pişirme Yöntemlerinin Bölgelere Göre Analizi, Yayınlanmamış *Yüksek Lisans Tezi*, Doğu Akdeniz Üniversitesi.
- Ağcakaya, H. ve Can, İ.I. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (Özel Sayı 4), 788-804.
- Akgöz, Ş.S. (2023). Gastronomi Turizmde Yöresel Yemeklerin Etkileri, *Journal of Management Theory and Practices Research*, 4 (1), 45-60.
- Akşahinler, Ş. (2020). *Kıbrıs Kültüründe Yemeklerimiz Annemden Öğrendiklerimiz*. Lefkoşa: Okman Printing.

- Altun, Ö. ve Elidemir, S.N. (2023). Kıbrıs Meyhane Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Bağlamında İncelenmesi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(3), 410-426. doi: 10.26677/TR1010.2023.1192
- Aydoğdu, F.S. (2012). *Kıbrıs Mutfağından Geleneksel Lezzetler*. Lefkoşa: Ulusoy Ofset
- Bebek, B. ve Gözenler, G. (2016). Kıbrıs Ot Yemekleri, Lefkoşa: Zoom Yayınevi.
- Bodi, A., Bodi,, F, Avcıoğulları, H. ve Alhun, E. (2009). *Kıbrıs Mutfağından Tatlar*. Lefkoşa: Rüstem Dünya Yayıncılık.
- Demir, A. ve Altun, Ö. (2022). Garavollinin (Salyangoz) Gastronomi Alanında Tüketim Tercihi: KKTC Ev Katılımcıları Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 358-377.
- Direktör, Ş. (1998). *Kıbrıs Türk Mutfağı*. Lefkoşa: Galeri Kültür Yayınları.
- Gökbulut, B. ve Yeniasır, M. (2021). Kıbrıs Türk Yemek Kültürünün Değişimi Üzerine Bir İnceleme, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 2021(18), 42-61.
- Karaer, A. (2021). Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gastronomi Şehri Olma Yolunda “Kastamonu”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi.
- Keller, L. (2023). From Nonna's Kitchen To The Virtual Table: Preserving and Safeguarding Intangible Cultural Heritage Through Social Media - A Case Study of Pasta Grannies, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Alberta Üniversitesi.
- Keskin, H. ve Girgin, G.K. (2021). Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi Gruplandırılması ve Türk Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Özel Sayı 5, 214-231.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8 (15), 170-189.
- Lee, K.S. (2023). Cooking Up Food Memories: A Taste Of Intangible Cultural Heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54 (2023), 1-9.
- Leoti, A., Anjos, F.A. & Costa, R. (2023). Creative Territory and Gastronomy: Cultural, Economic, and Political Dimensions of Tourism in Historic Brazilian Cities, *Sustainability* 2023, 15 (5844), 1-15.
- Lin, Y. (2023). International Publicity Translation of She Ethnic Black Sticky Rice: A Case Study of Sharing Intangible Cultural Heritage. *Journal of Education, Humanities and Social Sciences*, 17 (2023), 31-36.
- Oğuz, M.Ö, Tutsak, E. ve Genç, K. (2008). *Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde 2008 Yılında Yaşayan İmgesel Yemekler*, Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayını.
- Oktay, O. ve Güden, N. (2021). Yunan, Türk Ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 465-481.
- Özkan, Ç. (2020). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru: Hidrellez Pilavı Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (1), 361-373.
- Öztürk, A. ve Dereli, Ö. (2014). Kıbrıs Mutfağında Geleneksel Tatlı, Tuzlu ve Macunlar. Lefkoşa: Mat-San Ofset.
- Savaşkan, Y. (2021). Türkiye’deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 61-78.

- Sezen, N. (2021). Gastronomi Festivalleri Ve Yiyecek İmajının Gastronomi Destinasyonu Oluşturmaya Etkisi: Hatay Örneği, Yayınlanmamış *Yüksek Lisans Tezi*, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Şah, M. (2017). Kıbrıslı Gastronomik Öğün Kıbrıs'ın Tatları. Lefkoşa: Zoom Yayınevi
- Şahinoğlu, Ş. (2015). Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramına Farklı Bir Yaklaşım: Mutfak Müzeleri, Yayınlanmamış *Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul Üniversitesi.
- Şimşek, A. ve Aytuğar, S. (2021). Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi. Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 4 (2), 110-124.
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2020). Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Special Issue (4), 51-63.
- Zengin, B. ve Gürkan, A.S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (2), 225-240.