

## ZİVANIYA'DAN KAHVEYE KIBRIS TÜRK KÜLTÜRÜNDE İÇECEKLER VE SOSYO-KÜLTÜREL İŞLEVLERİ\*

### FROM ZİVANIYA TO COFFEE: BEVERAGES IN TURKISH CYPRIOT CULTURE AND THEIR SOCIO-CULTURAL FUNCTIONS

Mustafa YENİASIR\*\*

Burak GÖKBULUT\*\*\*

#### Öz

Gerek Kıbrıs'ta gerekse dünyada içecek tüketiminin, insan hayatında önemli bir yer tuttuğu yadsınamaz bir gerçektir. Yiyeceklerin ayrılmaz bir parçası konumunda bulunan içecekler, aynı zamanda yemeklerden sonra da tüketilmektedir. Her ne kadar zorunluluk gibi gözüксе de gerek yiyecekler gerekse içecekler, içinde bulunulan toplum ve o topluma ait olan kültür tarafından şekillendirilmektedir. Her toplum farklı nedenlerle bazı içecekleri kendilerine adapte ederken, bazı içecekleri de zaman içinde unutmıştır. 1571 yılında adanın Türkler tarafından fethedilmesiyle birlikte Anadolu'nun değişik bölgelerinden adaya iskân edilen insanlar, diğer kültürel öğeleriyle birlikte yeme-içme kültürlerini de birlikte getirmişler, aynı zamanda burada bulunan çeşitli malzemelerle farklı yiyecekler ve içecekler de icat etmişlerdir. Bununla birlikte günümüzde adada bulunan Rum toplumuyla da kültürel etkileşim sayesinde Türklere ait olan bazı içecekler Rumlar tarafından tüketilirken, Rum toplumuna has bazı içecekler de Türkler tarafından kabul görülmüştür. Çalışmada Kıbrıs Türklerinin hayatında önemli bir işleve sahip olan içecekler ortaya konularak, bunların kullanımı ile sosyal işlevleri değerlendirilmiştir.

#### Anahtar Kelimeler

Kuzey Kıbrıs, İçecek, Kültür, Anadolu, Osmanlı

#### Abstract

It is an undeniable fact that drink consumption occupies an important place in human life. As an integral part of food, beverages are also consumed after meals. Although it may seem like an obligation, foods and beverages are shaped by the society and the culture that belongs to that society. Every society has adapted some beverages for this reason or another while some others have been forgotten in time. When the island was conquered by the Turks in 1571, people from different parts of Anatolia were settled in the island, and they brought together the culture of catering with other cultural elements. They also invented different foods and beverages using various ingredients. In

\* Bu çalışma, Doğu Akdeniz Üniversitesi Kıbrıs Araştırmaları Merkezi tarafından düzenlenen "10. Uluslararası Kıbrıs Araştırmaları Kongresinde" bildiri olarak sunulmuş ancak basılmamıştır. Makale, söz konusu bildirinin yeniden gözden geçirilmiş ve genişletilmiş şeklidir.

\*\* Doç. Dr., Yakın Doğu Üniversitesi, Atatürk Eğitim Fakültesi, Türkçe Öğretmenliği Bölümü, Lefkoşa, 99138, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, mustafa.yeniasir@neu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-9196-1805>

\*\*\* Doç. Dr., Yakın Doğu Üniversitesi, Atatürk Eğitim Fakültesi, Türkçe Öğretmenliği Bölümü, Lefkoşa, 99138, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, burak.gokbulut@neu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-3968-9207>

Gönderim Tarihi: 10.06.2019  
Kabul Tarihi: 26.06.2020

*addition, due to the cultural interaction with the Greek community in the island, some beverages are consumed by Greeks whereas some other unique to Greek community are accepted by Turks. In the study, the beverages which have an important function in the lives of the Turkish Cypriots will be displayed and their usage and social functions will be evaluated.*

•

**Keywords**

*Northern Cyprus, Beverage, Culture, Anatolia, Ottoman*



## GİRİŞ

Yeme-içme faaliyetleri insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri açısından son derece önemlidir. İnsanoğlunun söz konusu ihtiyacını karşılamada bulunduğu coğrafya aktif rol oynamaktadır. Yaşanılan coğrafya insanoğlunun geçim kaynağını sağlamada büyük rol oynarken aynı zamanda yemeğin ve içeceğin seçiminde de son derece etkin bir önem arz etmektedir.

Toplumların beslenme alışkanlıkları, onların kültürel yapılarıyla doğrudan ilişkili olduğundan farklılık göstermektedir. Türklerin buldukları coğrafya ve etkileşim hâlinde oldukları diğer kültürler, beslenme alışkanlıklarını doğrudan etkileyerek Türk mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamışlardır.

*Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. yy'a dayanan Orta Asya'dan günümüze değin süren tarihsel bir süreci görebilmekteyiz. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlardır (Güler, 2010, s. 24-25).*

Türk mutfak kültürünün adaya gelişi 1571'den de öncesine dayanmaktadır. 1571'de Osmanlı'nın Kıbrıs'ı fethinden önce de adada Türklerin varlığı üzerine çeşitli araştırmalar (Bozkurtoğlu, 2020; Bozkuş, 2020; Yorgancıoğlu, 2000) yapılmıştır. Peler çalışmasında, Kıbrıs'ta Osmanlı Öncesi farklı sınıflardan Türklerin uzun zamandan beridir adada bulunduğunu söyleyerek bunların iki ana grup altında sınıflandırılabilirliğini belirtmekte ve makalesine şöyle devam etmektedir: "Sivil Türkler; Haçlı Krallıkları döneminde adada yaşayan sıradan Türkler, Lüzinyan döneminin başından itibaren adada bulunan Türk ticaret kolonisi, Türk esirler ve köleler şeklinde sınıflandırılabilir. Asker Türkler ise Karamanlı askerler, Türkopoller (Türközler), Tatarlar, Bulgarlar, Macarlar, Suriyeliler, Memlûklüler ve Türkmenler şeklinde sınıflandırılabilir" (Peler, 2020, s. 134).

16. yüzyılda Anadolu, Mısır ve Suriye'yi egemenliği altında tutan Osmanlı Devleti, Akdeniz'de tam bir hâkimiyet sağlamak için Kıbrıs'ı da topraklarına katarak, uyguladığı iskân politikasıyla Türk kültürünün adada daha da yaygınlaşmasını sağlamıştır.

Osmanlı'nın adayı fethiyle birlikte 1572'de Anadolu'dan adaya iskân edilen insanlar çoğunlukla Aksaray, Beyşehir, Seydişehir, Anduği, Develihisar, Ürgüp, Koçhisar, Niğde, Bor, Ilgın, İshaklı, Akşehir, Akdağ, Bozok bölgelerindedir (Halaçoğlu 2001: 40-41'den aktaran Peler, 2020, s. 131). "Sürgün usulüne göre Kıbrıs adasına nüfus yerleştirme işleminin 18. yüzyıla kadar devam ettiği anlaşılmaktadır" (Peler, 2020, s. 132). Adaya iskân edilen aileler, tüm yaşayış şekillerini, yeme-içme kültürlerini gelenek-göreneklerini, özetle kültür ve yaşam tarzlarını beraberlerinde getirmişlerdir (Türkmen & Yeniasır, 2008, s. 181).

Bugün Kıbrıs'ın kuzeyinde tüketilen birçok içeceğin ve genel anlamda yeme-içme kültürünün temelinde Anadolu sosyo-kültürel yapısının etkili olduğunu söylemek mümkündür. Bunun nedeni Kıbrıs'ın uzun yıllar Osmanlı İmparatorluğu'nun egemenliğinde kalmış olmasıdır.

Ayrıca Kıbrıs mutfak kültüründe Arap kültürünün etkisi de yadsınamaz ölçüdedir. Mete Hatay çalışmasında, Kıbrıs yemek pişirme kültürleri üzerindeki Sami veya Arap etkilerinin beş

ana döneme ayrılabilceğini ve bu dönemlerin Araplarla Bizanslılar arası (688-965), Haçlılar ve Latin dönemleri (1191-1571), Osmanlı dönemi (1571-1878), İngiliz dönemi (1878-1960) ve Bağımsızlık sonrası (1960-KKTC 1983) dönemler olduğunu belirtir (Hatay, 2003, s. 56-63).

Yine İsmail Bozkurt da Kuzey Kıbrıs Seyahatnamesi'nde "Müslüman Kıbrıs Türklerinin yemek kültürünün, Anadolu'dan taşınan kültürle Arap yemek kültürünün bir karışımı olduğunu" vurgulamaktadır (Bozkurt, 2011, s. 213).

Bunun yanında Kıbrıs Türklerinin mutfak kültüründe İngiliz ve Rum etkisinin de görüldüğü söylenebilir. Tabii ki Rum kültürü üzerindeki Türk etkisi de oldukça fazladır (İslamoğlu, 1994, s. 184-194). Türklerin ve Rumların aynı coğrafyada birlikte yaşamaları söz konusu etkileşimi de zorunlu kılmıştır. Bunun yanında İngilizlerin de adayı belli bir dönem sömürge idaresi altında tutmuş olması, İngiliz yeme-içme kültürünün az da olsa her iki toplum üzerinde etkili olmasına neden olmuştur. Bütün bu etkileşimler günümüzde Kıbrıs Türklerinin kendilerine ait bir Akdeniz mutfak kültürünün oluşmasına zemin hazırlamıştır.

Kıbrıs Türkleri arasında da belli bir adaba göre şekillenen yeme-içme faaliyetleri genellikle sosyal ortamlarda belli bir topluluk içerisinde gerçekleştirilmektedir. Özellikle Kıbrıs Türkleri arasında çok yaygın olarak tüketilen kahve ve alkollü içecekler sosyal hayatın da önemli bir parçası hâline gelmiştir. Bundan dolayı içecekler sayesinde insanlar arası sosyal ilişkiler hakkında rahatlıkla bilgi edinilebilmektedir. Yılmaz'ın belirttiği gibi, "*Bir kişinin tükettiği ve tüketmediği yiyecek ve içecekler ile onları tüketme biçimi, o kişinin kendi grubu içindeki kimliğini belirlerken, o grubu diğer gruplardan ve onların yeme alışkanlıklarından farklılaşma açısından tanımlar*" (Yılmaz, 2012, s.26).

#### **Çalışmanın Amacı:**

İçecek kültürünün genel özelliklerini ön planda tutan bu çalışmanın amacı kahve ve çay gibi dünyada kabul gören birtakım içeceklerin yanı sıra Kıbrıs Türkleri arasında önemli bir yere sahip olan yerel içeceklerin (sumada, şerbet, limonata vs.) de sosyal işlevlerini ortaya koymaktır. Bu doğrultuda Kuzey Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde yaşayan 11 kaynak kişiyle karşılıklı görüşmeler yapılmıştır. Köy kahvehanelerine gidilerek oradaki sosyal ortamlar yerinde gözlemlenmiştir. Çalışmada daha tutarlı ve güvenilir sonuçlar elde etmek için görüşmeler söz konusu sosyal ortamlarda ve kendi bağlamlarında, özellikle 40-70 yaş aralığında farklı mesleklerle meşgul olan kişilerle yapılmıştır. Bununla birlikte çalışma hazırlanırken kaynakçada verilen içeceklerle ilgili yapılan farklı çalışmalardan da faydalanılmıştır.

#### **İNCELEME**

Çalışmanın inceleme kısmında sırasıyla çay, Türk kahvesi ve Neskafe, boğma rakı (*zivaniya*), şarap, *zuk* (rakı – uzo), şıra, sumada, şerbetler, kefir, geleneksel limonata ve portakal suyu, salep, Neskafe, ayran, konyak (Anglias, 31), gülsuyu ve güllü süt hakkında bilgi verilecek, söz konusu içeceklerin kültürel eksen ve içiminden bahsedilecektir.

#### **Çay**

Türklerin çay ile tam olarak tanışması 19. yüzyıla denk gelmektedir. Çok eski bir geçmişe sahip olmamasına karşın Türk sosyal hayatında çok önemli bir boşluğu dolduran çay, özellikle Türkiye'de en çok tüketilen içecekler arasındadır. Semaverler ve çaydanlıklarda demlenerek özel ince belli bardaklarda sunulan çay, misafirlere sunulan önemli bir içecektir.

Misafirlikte, kıraathanelerde, iş yerlerinde yoğun olarak tüketilen ve Türk kültüründe sevginin, arkadaşlığın önemli bir göstergesi durumunda bulunan çay, aynı zamanda insanların gündelik hayatlarını da şekillendiren önemli bir işleve sahiptir. Washington Times gazetesi yazarlarından Gerald Robbins, çayın Türk hayatındaki yerini şu sözlerle ortaya koymaktadır:

"...Türkiye'de her iş kültürel alışkanlıkların çerçevesinde sonuçlandırılır. Ankara'da bürokrasi ile tanışanlar bunu çok iyi bilirler. Örneğin; başkent Ankara'da, Türk tipi bardaklarda sunulan çay ikramından önce hiçbir şey başlamaz. Çayın yanında sigara sunulması, ardından dostça ya da filozofça uzun uzun laf edilmesi yerleşik iş kültürünün tarifi olmuştur" (Güneş, 2012, s. 238).

Türkiye'deki kadar yaygın olmasa da Kıbrıs Türkleri arasında da çay kullanımı mevcuttur. Özellikle kahvaltuların önemli bir içeceği konumunda bulunan çay, zaman zaman misafirlikte de sunulan önemli bir içecektir. 1974'ten önce Kıbrıs Türkleri arasında siyah çay kullanımı yaygındı ancak zamanla özellikle İngiliz kültürünün etkisiyle sütlü (poşet) çay içilmeye başlanmış ve günümüzde siyah çay içenlerin sayısı eskiye oranla azalmış daha çok bitki çayları tercih edilmeye başlanmıştır (KK9). Türkiye'den farklı olarak Kıbrıs'ta demleme çaydan daha çok poşet çaylar tüketilmektedir. Bugün özellikle 1974 Barış Harekâtından sonra Anadolu'dan gelerek Kıbrıs'a yerleşen Türkler arasında demli çay kullanımı oldukça yaygındır.

### **Türk Kahvesi ve Neskafe**

Türk kültürünün en önemli içeceklerinden biri olan kahve, hazırlanma şekli ve sunumuyla Türk kahvesi ismini almıştır. Kahve Osmanlıda ilk olarak saraylarda içilmeye başlanmıştır. Günümüzde misafirliğin ayrılmaz bir unsuru olarak anılan kahve o dönemde saraydaki konuklara ikram edilen tatlılarla ve şerbetlerle birlikte sunulmaktaydı. Hatta saray teşkilatında "kahvecibaşı" makamı bulunmaktaydı:

*Kahvehanelerin yanı sıra itibarlı bir ikram maddesi olarak kahve, Sultan Mehmet zamanında, saray mutfaklarına girmiştir. Kahvenin Türkiye'de dört defa başından geçen yasaklamalar sonunda kavuştuğu hürriyet onu saraya gelenlere ikram olunan tatlılar, şerbetler kademesine çıkarmıştır. Bayramlarda, cüluslarda saraya gelenlere şerbet, tatlı meydanında özel törenlerle kahve ikram edilmeye başlanmıştır. Zamanla sarayda ve büyük konaklarda misafirlere kahve ikram etmek için kahveciler ve kahvecibaşılar tayin edilmeye başlanmıştır. Özellikle saray teşkilatında bu göreve becerikli kişiler atanmıştır. Hatta kahvecibaşılıktan sadrazamlığa yükselenler olmuş ve saraydaki kahve teşkilâtına büyük önem verilmiştir (Şahbaz, 2007, s. XX).*

Kahve günümüzde Kıbrıs Türklerinin en çok tükettiği içeceklerden biridir. Adanın Osmanlı tarafından fethedilmesinden sonra Kıbrıs'a gelen kahve, zamanla her iki toplum (Türk-Rum) tarafından kabul görmüş ve buna bağlı olarak adada kahvehane kültürü oluşmaya başlamıştır. Yorulan ve dinlenmeye ihtiyaç duyan insanların toplandığı kahvehanelerde türlü içeceklerle birlikte en çok kahve tüketilirdi. Günümüzde de özellikle köylerde kahvehaneler işlevlerini sürdürmekte ve erkekler bu mekânlarda toplanarak sosyalleşmektedirler. Köy kahvehaneleri geçmişten günümüze Kıbrıs Türklerinin sosyal yaşamında önemli eğlence merkezlerinden biri olarak dikkat çekmektedir (Cahit, 2001, s. 18). Kadınlar da hemen her gün komşularına misafirliğe giderek, sohbet ederek kahve içerler ve daha sonra fincanlar ters çevrilerek birbirlerinin kahve fallarına bakarlar. Kıbrıs'ta bazı insanlar İslami açıdan günah olduğunu düşünerek fal baktırmazken (KK5), birçok kişi de falda söylenenlerin gerçek olduğuna inanarak mutlaka fal baktırmaktadır. Fal bakarken yapılan tatlı sohbetler sayesinde sosyal ilişkilerin gelişmesine de zemin hazırlanmaktadır (KK6).

Kıbrıs'ta sosyal hayatın ayrılmaz bir parçası konumunda bulunan kahve, aynı zamanda evlenmek için kız istemeye gidildiğinde sunulan en önemli içecektir. Geleneğe göre evlenecek olan kız, gelen misafirlere nasıl içtiklerini sormadan şekerli kahve yapar. Eğer erkek tarafına ret cevabı verilecekse sade kahve yapılır ve içen kişiler bunu anlayarak kız istemekten vazgeçerler.

Bazı bölgelerde de istenecek kız, kendisini istemeye gelen erkeğin kahvesine tuz koyar ama erkek de buna ses çıkarmadan içer ve her zorlukta kızın yanında olacağı mesajını verir. Bununla birlikte Kıbrıs Türkleri arasında kahvenin ishal durdurucu özelliği bilinmekte ve ishal olanlara üzerine limon sıkılmış bir çorba kaşığı kuru kahve verilmektedir (Yorgancıoğlu, 1980, s.99-100). Günümüzde Kıbrıs Türkleri arasında sık sık söylenen “Bir kahvenin kırk yıl hatırı vardır.” sözü de kahvenin sosyal hayatı ne kadar etkilediğinin önemli bir göstergesidir.

Adada, Türk kahvesinden daha az oranda tüketilen diğer bir kahve çeşidi ise *Neskafe'dir*. Dünyanın birçok yerinde sevilerek içilen Neskafenin Kıbrıs'ta tüketimi neredeyse bir kültür oluşturmuştur. Kıbrıs'ta hemen her mevsimde ve günün her saatinde özellikle evlerde ve kahvehanelerde süt karıştırılarak tüketilen Neskafenin adanın bir dönem hâkimi olan İngilizlerin etkisiyle bu şekilde sütle tüketildiği düşünülmektedir. Neskafe, Türkiye'de çoğunlukla sıcak suya karıştırılarak içilmektedir.

### **Boğma Rakı (Zivaniya) ve Şarap**

Günümüzde alkollü içeceklerin özellikle boğma rakı (*zivaniya*) ve şarabın Kıbrıs Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Genellikle üzüm suyundan yapılan boğma rakı (*zivaniya*) ve şarap adanın önemli zenginliklerindedir. Adada yapılan çalışmalar (Bozkurt, 2011; Şah, 2017; Altan, 1991; Sadrazam & Öznur, 2013) ve tarihî bulgular Kıbrıs'ta üzüm yetiştiriciliğinin çok uzun bir geçmişi olduğunu göstermektedir. Kıbrıs'ta içki fabrikaları kurulmadan önce tamamen doğal yollardan elde edilen boğma rakı (*zivaniya*) ve şarap adada meyhanecilik kültürünün de oluşmasında önemli bir etken olmuştur. Meyhaneciler, Kıbrıs Türkü'nün yeme-içme ve eğlence kültürünün önemli bir yansımasıdır. Alkollü içeceklerin ve özellikle şarap ile boğma rakının (*zivaniya*) tüketildiği bu mekânlar Kıbrıs Türkleri tarafından dinlenme ve zaman geçirme yerleri olarak görülmüş, bu içeceklere özel mezeler ve müzikler de bütün bir eğlence kültürünü meydana getirmiştir.

*Kıbrıs köylüsü beyaz şarabı bilmekle birlikte, kırmızı şarabı tercih etmekte ve onu üretmekteydi. Şarap kabaklarıyla alınan şaraplar şişelere aktarılıp içilirdi. Kıbrıs köylülerine göre yeni çıkan şarap daha çocuk olduğu için içilmezdi, eskimesi gerekirdi. Şarap eskidikçe kalitesi artardı ve bu durum şarkılara bile konu olmuştur. Yıllanmış şarap gibi... Yıllanmış kırmızı şaraba Kumandarya denirdi. Bazı köylerde 100 yıllık Kumandarya olduğu bilinmektedir (Yorgancıoğlu, 1980, s. 41).*

Kıbrıs Türkleri şarabı sadece eğlence amaçlı tüketmezlerdi aynı zamanda Kıbrıs Türkleri arasında, şarabın insan kanını temizlediğine ve yenilediğine dair bir inanç da söz konusudur (KK4, KK7).

*Boğma rakı (zivaniya)* Kıbrıs'ta üzüm suyundan yapılan ve alkol derecesi çok yüksek olan bir içecektir. Dolayısıyla İngiliz döneminde kısa bir süre evde yapılması yasaklanmıştı. Sıkılıp suyu alınan üzüm posası, kaplara konularak yaklaşık iki hafta bekletilir. Daha sonra boğma rakı (*zivaniya*) kazanlarına konularak kaynatılır. Kaynayan ve buharlaşan alkol, suyun içindeki borudan geçerken soğur ve boğma rakı (*zivaniya*) olarak damıtılmış olur. İlk çıkan boğma rakının (*zivaniyanın*) alkol derecesi çok yüksek olduğundan eğlence amaçlı içilmez ve daha çok dezenfektan olarak kullanılır. Bununla birlikte ovulduğu zaman vücutta bulunan çeşitli ağrılar da giderildiğine inanılır. Ayrıca çok iyi yandığı için geçmişte ağrıların giderilmesi için yapılan bardak çekme işleminde de boğma rakı (*zivaniya*) kullanılırdı. Daha çok fabrikalarda üretilen ve alkol derecesi çok yüksek olmayan boğma rakı (*zivaniya*) günümüzde Kıbrıs'ta meyhanelerde tüketilmektedir.



### **Zuk (Rakı-Uzo)**

Kıbrıs Türklerinin geçmişteki tabiriyle *zuk*, bilinen adıyla rakı ya da Güney Kıbrıs'taki ismiyle uzo, ham maddesi üzüm olan alkollü bir içki çeşididir. Kıbrıslılar için geleneksel içkiler içinde yer alan *zukunftun* (rakının) en belirgin özelliği, içerdiği anasondan kaynaklanan anason eteri yağıdır (KK1, KK3).

Rakı, Türkler arasında uzun bir geçmişi olan ve eski Türk metinlerinde "arak" ismiyle anılan geleneksel içkilerden biridir. "*Rakı içme göreneği, kımız içme gelenek-göreneğinin bir devamıdır. Eski kımız içme gelenek-göreneğinin sonradan rakıya tatbik edildiğini biliyoruz. Rakı, kökeninde Umay kültürüne bağlanır. Rakı içerken evin üst başı tarafından üç defa rakı saçılır ki bu Anamız Umay tarafınadır*" (Hassan, 2000, s. 104-105). Türk toplumunun İslamiyet öncesinde kabul ettiği inançlardan biri olan Şamanizm'de saç, dinî ritüellerin önemli bir unsuruydu. Düzenlenen dinî törenlerde tanrılara ve ruhlara çeşitli saçlar yapılırdı. Bu saçlardan alkollü içecekler sınıfına girenlerden biri de rakı ya da eski adıyla araktır. Örneğin; "*Hakas Türklerinde çocuk doğduğu zaman evin içine rakı saçısı yapılır. Saçı en son olarak iyeli olduğuna inanılan ateşe saçılır*" (Dilek, 2007, s. 38).

Tarih boyunca üzüm yetiştiriciliğinin önemli bir merkezi konumunda bulunan Kıbrıs adasında *zuk* (rakı), meyhane kültürünün vazgeçilmez bir unsuru hâline gelmiştir. Kuzey Kıbrıs'ta özellikle erkekler gerek evde gerekse meyhanelerde arkadaşlarıyla *zuk* (rakı) içerken Güney Kıbrıs'ta *zukunftun* veya Türk rakısının yerini uzo almaktadır. Yüksek derecede alkol barındıran uzo, tıpkı *zuk* (rakı) gibi içine soğuk su ve isteğe bağlı olarak buz eşliğinde küçük bardaklarda içilir. İçerdiği anasondan dolayı su katıldığında beyaz bir hal alan uzo, özellikle mangal sofralarının önemli bir içeceğidir. Güney Kıbrıs'ta üretilen uzo, Kıbrıs Türkleri tarafından da içilen alkollü içeceklerden biridir.

### **Cyprus Brandy (Kapsula, Anglia, 31)**

Kıbrıs Türkleri geçmişte, bölgelere göre birtakım farklılıklar söz konusu olsa da Cyprus Brandy adı verilen (Kapsula, Anglia ve 31) ve birkaç farklı çeşidi olan konyağı içmeyi çok severlerdi (KK10, KK4). Bodiri diye adlandırılan küçük bardaklarda içilen konyaklar, Kıbrıs Türklerinde meyhane kültürünün en önemli parçalarından biridir. Geçmişten günümüze dertlerin, sevinçlerin ve üzüntülerin paylaşıldığı mekânlar olan meyhanelerde günümüzde daha az olsa da sözü edilen konyaklar tüketilmektedir (Şah, 2017, s. 15).

### **Şıra**

Kıbrıs Türk mutfağında özellikle üzümün suyu alınarak yapılan alkolsüz bir içecektir. Kırmızı ve tatlı bir içecek olan şıra daha çok yemeklerin yanında tüketilmektedir. Kıbrıs Türkleri, özellikle geçmişte aynı zamanda şıranın bedensel gelişimde ve birtakım iltihaplı hastalıkların giderilmesinde faydalı olduğuna da inanmaktaydı (KK2, KK8).

### **Sumada**

Sumada, Kıbrıs Türklerinde özellikle kahvehane kültürünün önemli bir parçası olarak dikkat çekmektedir. Acı bademden yapılan sumada, günümüzde özellikle kış gecelerinde tüketilen sıcak bir içecektir. "Eskiden bademler havanda dövülür sonra tülbente konur ve bir şerbetin içinde kaynatılarak sumada niyetine içilirdi. Çok faydalı olan bu içecek, bizim çocukluk yıllarımızda en başta gelen içecekler arasında idi (Şah, 2017, s. 342). Kahvehanelerin dışında soğuk kış gecelerinde, insanların birbirlerini ziyaret ettiklerinde sunulan sumada<sup>1</sup> (KK8) aynı zamanda sosyalleşmenin de önemli bir aracı konumundadır (KK3, KK5).

<sup>1</sup> Söz konusu içecek Kıbrıs Rumları tarafından soğuk olarak da tüketilmektedir.

### Şerbetler ve Şuruplar

Dünya mutfağında yer alan “Sorbet”in kökeni şerbete dayanır. Şerbet, “Almancada Scherbett, İtalyancada sorbetto, Fransızcadada sorbet, İngilizcede sorbet-sherbet, olarak ifade edilen bir terimdir. Bazı araştırmacılar “sorbetto” kelimesinin şerbetten türediğini ve “sorbetto”nun aslında karla karıştırılmış şerbet olduğunu belirtmektedirler. Farklı kültürlerin kendi dillerine uygun biçimde telaffuz ettiği şerbetin benzer sesler çıkarılarak telaffuz edildiği görülmektedir” (Özkanlı & Uçuk, 2018, s.2124). Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası konumunda bulunan şerbetler, Osmanlının adayı fethinden sonra Kıbrıs’ta da yaygın olarak tüketilmiş ancak günümüzde önemini az da olsa yitirmiştir.

*Şekerin suda çözülmesiyle ortaya çıkan mayanın koyusuna şurup, sulusuna da şerbet denilmektedir. Bunlar ya sade ya da karışık olmaktadır. Sulu olarak hazırlanan şekerli sudan farklı olmamaktadır. Buna şeker şurubu veya şeker şerbeti de denir. Diğer bir tanımla çeşitli bitki, çiçek, meyve, kök, kabuk veya tohumlarının şeker ilavesiyle ortaya çıkan karışık şurupların sulandırılmış şekline şerbet denilmektedir (Sarioğlan & Cevizkaya, 2016, s. 238).*

Geçmişte Türkler arasında yemekle birlikte, yemekten sonra ve özellikle misafirlikte ikram edilen şerbetler, günümüzde çok sık tüketilmese de Kıbrıs Türkleri özellikle gül şurubunu ve gül şerbetini halen yaygın olarak kullanmaktadır. *Şerbet, Osmanlıda günlük yaşantıyı, geleneksel davranış kalıplarını etkileyen; halk sofralarında da eksik olmayan, çeşit çeşit yapılan, her evde, her zaman ansızın gelen misafire sunulması gereken en önemli ve leziz ikramlardan biriydi (Sarioğlan & Cevizkaya, 2016, s. 240).* Anadolu’da olduğu gibi Kıbrıs Türkleri arasında da şerbetler (ceviz macunu suyu, üzüm, ayva vs.) aynı zamanda çeşitli hastalıkların tedavisinde ve geçiş dönemlerinde tüketilmektedir.

Osmanlıda olduğu gibi Kıbrıs Türkleri arasında da doğum yapan anneyi kutlamak ve annenin sütünün bol ve bereketli olması için *loğusa şerbeti* hazırlanmaktadır.

*Loğusa şerbeti, anne sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin bebeklik dönemini sıkıntısız ağız tatlılığı ile geçirmesi için simgesel olarak dağıtıldı. Loğusa şerbeti sarayda mutlaka Helvahanede hazırlanırdı. İlk zamanlarda toz şekerden bir şurup hazırlanır, içerisine çeşitli baharat konurdu. Bu baharatların tadı keyiflendirme yönünün de olduğu bilinmekle beraber esas işlevin (özellikle karanfil ve tarçın) idrar söktürmek, idrar yollarının temizlenmesi ve ödem atılması için olduğu bilinmektedir (Sarioğlan & Cevizkaya, 2016, s. 240-241).*

### Gül Şurubu – Güllü Süt

Gül şurubu veya güllü süt, Kıbrıs’ta özellikle sıcak yaz gecelerinde serinlemek için içilen geleneksel içeceklerdendir. Özellikle geçmişte gül şurubunu Kıbrıslı Türk hanımlar evlerde de yaparak, buzdolabında muhafaza etmekteydiler. Günümüzde ise daha çok marketlerden hazır olarak alınmaktadır. Günümüzde Kıbrıs’ta gül şurubu hem kahvehanelerde tüketilmekte hem de evlerde ikram edilmektedir. Ayrıca gül şurubu sütle birlikte karıştırılarak çocuklara ikram edilen bir içecektir (KK11, KK5, KK10).



### Kefir

Kökeni Kuzey Kafkaslar olan kefir, yöre halkının inek ve keçi sütü kullanarak ürettikleri ve serinlemek amacıyla tükettikleri bir içecektir. Kefirin insan sağlığı üzerindeki etkisini belirlemeye yönelik yapılan araştırmalarda; insan bağışıklık sistemini güçlendirdiği ve çeşitli hastalıkların iyileşmesinde son derece etkili olduğu görülmüştür (Karatepe & Yalçın, 2014, s. 25).

Kıbrıs Türkleri arasında özellikle son zamanlarda sağlığa olan faydasından dolayı kefir yaygın olarak içilmektedir. Günümüzde birçok kişi tarafından evlerde imal edilen kefiri, Kıbrıs Türkleri özellikle yemeklerin yanında içmeyi tercih etmektedir.

### Geleneksel Limonata ve Portakal Suyu

Kıbrıs'ta narenciye üretiminin çok önemli bir yeri vardır. Narenciye ülkesi olan Kıbrıs'ta buna bağlı olarak portakal suyu ve limonatanın tüketimi de oldukça fazladır. Limonata ve portakal suyu ev kadınları tarafından özel aletlerle sıkılır, gereken sürelerde şekerle kaynatılır ve su ile karıştırılarak servis edilir. Özellikle limonatalar servis edilirken içerisine yeşil limon kabukları da rendelenir ve taze nane yaprakları konulur. Portakal suyu genellikle yaz aylarında soğuk olarak tüketilirken, limonata yazın soğuk, kış aylarında ise sıcak olarak tüketilerek özellikle boğaz ağrılarının giderilmesi için kullanılır. Limonata ve portakal suyu Kıbrıs'ta hem kahvehane kültürünün önemli parçası olarak insanların toplu olarak bulunduğu bu söz konusu mekânlarda satılırken hem de evlerde ikram kültürünün önemli bir geleneği olarak günümüze kadar gelmiştir.

### Salep

*Türk Gıda Kodeksinde salep, çiçeklenmesini tamamlamış Orchidaceae familyasına dâhil yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip su veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş veya öğütülmemiş hâlini ifade eder. Bilimsel adı ile Tubera Salep (Salep Yumrusu)'dur (Şen, 2017, s. 65). Anadolu'dan adaya getirilen salep, soğuk kış gecelerinde Kıbrıs Türkleri tarafından özellikle evlerde üzerine tarçın ve leblebi konularak ikram edilen içeceklerden biridir.*

### Ayran

Türk mutfağının en önemli içeceklerinden olan ayran, ilk kez Göktürkler zamanında ekşiyoğurda su katılması sonucunda keşfedilen içeceklerden biridir (Altaş, 2017, s.93). Tercihe göre içerisine kurutulmuş nane yaprağı ve tuz da eklenmektedir. Türklerin geleneksel içeceklerinden biri olan ayran, Kıbrıs'ta da gerek yemeklerle birlikte gerekse yemeklerden sonra tüketilen önemli içeceklerden biridir.

Sağlığa faydası ve ferahlatıcı etkisinden dolayı Kıbrıs'ta evlerde, kahvehanelerde ve restoranlarda oldukça fazla miktarda tüketilen ayranın üretimi sıcak yaz aylarında artmaktadır. Uzun yıllardan beri Kıbrıslılar tarafından sevilerek tüketilen ayran, yüksek besin değerinden dolayı kişinin beslenmesinde de önemli rol oynamaktadır.

### SONUÇ

Makalede Kıbrıs Türk kültüründe tüketilen içeceklerin, halk arasında nasıl yorumlandığı ve söz konusu içeceklerin sosyal ilişkileri nasıl etkilediği ortaya konmuştur. Bu bağlamda Kıbrıs Türk kültüründe içeceklerin, sosyal hayat açısından son derece önemli bir işlevi yerine getirdikleri, farklı sosyal ortamlarda (kahvehanelerde, meyhanelerde vs.) değişik içecekler tüketildiği görülmüştür. Kıbrıs Türkleri arasında içecek kültürünün oluşmasında ada coğrafyasına bağlı olarak yetiştirilen ürünler önemli bir rol oynarken, bunun yanında Anadolu'dan getirilen birtakım içeceklerin ve Kıbrıs Rumlarıyla yapılan kültürel alışverişlerin

de bu anlamda büyük bir rolü olmuştur.

Kıbrıs Türkleri arasında meyhane ve kahvehane kültürünün sosyal hayatın vazgeçilmez bir unsuru olduğu görülmüş ve çalışmada sözü edilen birçok içeceğin bu mekânlarda tüketildiği belirlenmiştir. Bunun yanında Kuzey Kıbrıs'ta komşuluk ilişkilerinin hâlâ canlı bir şekilde yaşatıldığı ve özellikle kadınlar arasında misafirlğe gitme geleneğinin oluşturduğu bir ikram kültürünün sosyal ilişkiler açısından önemli bir rol oynadığı görülmüştür.

Kıbrıs Türk halkının sağlığa yararlı içecekler üzerine bilgisiyle, özellikle televizyon ve internet aracılığıyla bu konuda öğrenilenler birleşerek, faydalı içeceklerle ilgili bir "bilinç" olduğu söylenebilir. Bu bağlamda Kıbrıs Türk kültüründe kefir, salep ve limonata gibi içecekler aynı zamanda sağlık açısından da faydalı görülüp tüketilirken, İslami açıdan sakıncalı görülmesine rağmen özellikle kadınlar arasında fal bakıp geleceği yorumlama geleneğinden dolayı kahve tüketiminin çok fazla olduğu tespit edilmiştir.

Kıbrıs Türk kültüründe sosyal hayatın önemli bir parçası konumunda bulunan bazı içecekleri halk, adaya özgü olarak kabul edip sahiplenirken (limonata, Neskafe, sütlü çay, kefir), bazıları ise (güllü süt, gül, şerbet, sumada) günümüzde popüler kültürün etkisiyle unutulmaya yüz tutmuştur. Söz konusu içeceklerin kaybolmaması ve yaşatılması için özellikle gelecek kuşakların bu konuda bilgilendirilmesi (Ders kitaplarında söz konusu içecekler yer verilmesi, okullarda bunların ikram edilmesi vs.) son derece büyük önem arz etmektedir.

#### SUMMARY

There are several elements and "common values" that establish kinship relations in the presence of a nation and create the awareness of being a society. All of these are named "culture". In other words, culture is the lifestyle of a society. Culture, which plays an extremely important role in the continuity of nations and is also one of the most important concepts of today, is also used to mean cultivation, cropping, and production.

The island of Cyprus has been the center of life for several civilizations since the early ages of history, hence it has been shaped by the influence of many different cultures until today. However, the island geography also had a great influence on shaping the mentioned culture. When the vast Turkish geography is observed today, it can be seen that mountainous or lowland areas and hot or cold climates play an extremely effective role in determining the production-consumption habits of the communities which are in communication.

The arrival of Turkish cuisine culture to the island dates back before 1571. Various studies have been conducted on the existence of Turks in the island before the conquest of Cyprus by the Ottomans in 1571. The Ottoman Empire, which dominated Anatolia, Egypt and Syria in the 16th century, added Cyprus to its territories in order to ensure full domination in the Mediterranean, and enabled Turkish culture to become more widespread on the island with its settlement policy. Families settled on the island brought their life styles, food and beverage cultures with them. It can be argued that the Anatolian socio-cultural structure is effective on the basis of beverages consumed in the north of Cyprus and the food-drinking culture in general. The reason for this is that Cyprus has been under the rule of the Ottoman Empire for a long time. In addition, the influence of Arab culture in Turkish Cypriot cuisine is also undeniable. In addition to this, it can be said that the Turkish and Greek influence of the Turkish Cypriots is also observed. Of course, the Turkish influence on Greek culture is also considerable. All these interactions have paved the way for the Turkish Cypriots to create a Mediterranean cuisine culture of their own.

Eating and drinking activities, which are shaped according to a certain man among the Turkish Cypriots, are generally carried out in a certain community in social settings. Especially,

coffee and alcoholic drinks, which are widely consumed among Turkish Cypriots, have become an important part of social life. Therefore, thanks to drinks, information about social relations between people can be easily obtained.

Among the Turkish Cypriots, it has been observed that the culture of taverns and coffee shops is an indispensable element of social life, and it is determined that many drinks mentioned in the study are consumed in these places. In addition, it has been observed that neighborhood culture in Northern Cyprus is still alive and a culture of offering, especially in the tradition of visiting among women, plays an important role in social relations.

Some of the beverages, which are an important part of social life in the Turkish Cypriot culture, have been accepted and adopted by the people as peculiar to the island (lemonade, instant coffee, milk tea, kefir) whereas some beverages (rose milk, rose, sherbet, sumada) have been forgotten with the influence of popular culture today. In order to prevent these drinks from being forgotten and to keep them alive, it is of utmost importance to inform especially the next generations about this issue (to include these drinks in the textbooks, to offer them in schools, etc.).

## KAYNAKÇA

- Altaş, A. (2017). Ülke tanıtım çalışmaları kapsamında kullanılan gastronomik öğeler: "Home of Turkey" Kampanyası Afisleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 81 – 102.
- Bozkurt, İ. (2011). *Evliya Çelebi'nin izinde Kuzey Kıbrıs seyahatnamesi*. Ankara: Bengü Yayınları.
- Bozkurtoğlu, Ö. (2020). Lusignanlar Döneminde Türklerin Kıbrıs'taki varlığına dair bulgular. Zeki Akçam (Ed.), *Kıbrıs'ta Osmanlı Öncesi Türkler Sempozyumu I. Uluslararası Bildiri Tam Metin Kitabı* içinde (213-225). İstanbul: Hiperyayın.
- Bozkuş, M. A. (2020). Kıbrıs'ta Türk-Memlûk yönetimi (1426-1517). Zeki Akçam (Ed.), *Kıbrıs'ta Osmanlı Öncesi Türkler Sempozyumu I. Uluslararası Bildiri Tam Metin Kitabı* içinde (199-212). İstanbul: Hiperyayın.
- Cahit, N. (2001). Eski Lefkoşa kahveleri ve kahve kültürü. Girne: Şadi Kültür Sanat Yayınları.
- Dilek, İ. (2007). Sibirya Türklerinde ateşle ilgili inançlar, törenler ve bazı efsaneler. *Bilig Dergisi*, 43, 33-54.
- Gökçe, T. (1998). 1571 yılında İç-il sancağından sürülüp Kıbrıs'ta iskân edilen aileler. *Ege Üniversitesi Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 2, 1-78.
- Gökçe, T. (1999). 1572-73 yıllarında Kıbrıs'ta iskân edilmek üzere Karaman ve Rûm vilâyetlerinden sürülen aileler. *Ege Üniversitesi Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 3, 9-74.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güneş, S. (2012). Türk çay kültürü ve ürünleri. *Millî Folklor*, 24(93), 234-251.
- Hassan, Ü. (2000). *Eski Türk toplumu üzerine incelemeler*. Ankara: Alan Yayınları.
- Hatay, M. (2003). Kıbrıs yemek kültürü üzerindeki Arap ve Sami etkiler. *Halkbilimi-Halk Sanatları Vakfı*, 17(51), 56-75.
- İslamoğlu, M. (1994). Dipkarpaz Rum folklorunda Türk folklor unsurları. *Kıbrıs Türk Kültür ve Sanatı, Araştırma-İnceleme ve Tebliğler*, Lefkoşa: Yakın Doğu Üniversitesi Yayınları.
- Karatepe, P. & Yalçın, H. (2014). Kefirli sağlık. *Iğdır Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 23-30.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Özkanlı, O. & Uçuk, C. (2018). Türk mutfak kültüründe şerbetler. III. *Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi*, 2123 – 2128.
- Peler, G. Y. (2020). Kıbrıs'ta Osmanlı öncesi Türk askerî varlığı. Zeki Akçam (Ed.), *Kıbrıs'ta Osmanlı Öncesi Türkler Sempozyumu I. Uluslararası Bildiri Tam Metin Kitabı* içinde (129-158). İstanbul: Hiperyayın.
- Sadrazam, E., & Öznur, Ş. (2013). Özgürlüğün yudumu: Commandaria. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 6(11), 94-100.
- Sarioğlu, M. & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: Şerbetler. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi (SOBİAD)*, 6(24), 237-250.
- Şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın tatları-Kıbrıslı gastronomik öğün*. Lefkoşa: Zoom Yayınevi.
- Şahbaz, S. (2007). *Geçmişten günümüze kahvehaneler, kahvehanelerin sosyal yaşamdaki yeri ve önemi: Aydın merkez örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Şen, M. A. (2017). Topraktan külaha yasak hazine salep. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 42, 65 – 69.
- Türkmen, F. & Yeniasır, M. (2008). Kıbrıs Türk edebiyatında yer alan mizahi şiirler üzerine

bir değerlendirme. *Ege Üniversitesi Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 1(VIII), 179- 187.  
Yılmaz, P. (2012). Menengiçten şuruba Gaziantep'te içecek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 25-39.

Yorgancıoğlu, O. (1980). *Kıbrıs Türk folkloru*. Mağusa: Canbulat Basımevi.

**KAYNAK KİŞİLER:**

- KK1: Mehmet Dağlı, Gazimağusa, 1957, Çiftçi.  
KK2: Mustafa Ramadan, Köprülü, 1951, Emekli.  
KK3: Tansel Kasabalı, Lefkoşa, 1951, Emekli.  
KK4: Ali Efdal Özkul, Gazimağusa, 1972, Akademisyen.  
KK5: İsmail Bozkurt, Yeniboğaziçi, 1940, Araştırmacı yazar.  
KK6: Kerime Çelikesmer, Gaziköy, 1978, Memur.  
KK7: Ahmet Güneyle, Geçitkale, 1978, Akademisyen.  
KK8: Hasan Köknar, Çamlıbel, 1932, Emekli.  
KK9: Mustafa Kocaoğlu, Kozanköy, 1961, İnşaat ustası.  
KK10: Kerim Karadoğan, Akdoğan, 1950, Emekli.  
KK11: Belgin Gökbulut, Köprülü, 1957, Ev Hanımı.