

## ÖZGÜRLÜĞÜN YUDUMU: COMMANDARIA

### Drop of Freedom: Commandaria

Ejdan SADRAZAM\*, Şevket ÖZNUR\*\*

**Özet:** Bu makalede Kıbrıs şarabının kısa tarihsel evrimi çözümlenmiştir. Öncelikle genel düzeyde şarabın aşamalı olarak yayılması ortaya konmuş ve hem Hıristiyanlık öncesi ve hem de Hıristiyanlıkta şarabın önemi açıklanmıştır. Daha sonraki bölüm, Commandaria olarak bilinen tatlı şarap hakkındadır. İlk kez 12.ci yüzyılda dini-şövalye düzenleri tarafından yapılmıştır. Arapların 8. yüzyılın başlarında Akdeniz ticaretini kesmeleri ile Kıbrıs şarabının ün ve ticari önemini kaybetmesinden sonra Commandaria, Avrupalılara Kıbrıs şarabının lezzetini yeniden tanıtan özel şaraplardan biri olmuştur.

**Anahtar kelimeler:** Şarabın tarihçesi, Kıbrıs şarabı, Komandaria, Tapınak Şövalyeleri.

**Abstract:** In this article, the short historical evolution of Cyprus wine is analyzed. First of all, how wine was gradually spread out at a general level is shown and the importance of wine both pre-Christian beliefs and Christianity is made clear. The following part is about the dessert wine known as Commandaria. It was first made in the 12th century by the religious-military orders. After Cyprus wine had been lost, its fame and commercial importance when Mediterranean trade was ceased by Arabian inventions at the early 8th century, Commandaria was a special one recognizing Cyprus wine to taste to the Europeans again.

**Key words:** The history of wine, Cyprus wine, Commandaria, Knights of the Temple.

### Giriş

İnsanlığın yazılı tarihinin öncesine, mitler ve efsaneler çağında değin uzanan ve adeta uygarlaşmanın bir simgesi olarak kabul edilen şarap, fermantasyonu pratik kültüre ekleyen ilk içeceklerden biridir. O, uygarlığın kendisi ile birlikte doğmuştur<sup>1</sup>. İnsan, çalışırken, kavga ederken, aşıkken veya endişeli iken bir kupa şarabın desteğine başvurmakta çok az duraksamıştır. Onun varlığı, tanrılara için yapılan sunaklarda her zaman önemini korumuştur.

---

\* Dr., Yakın Doğu Üniversitesi öğretim üyesi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

\*\* Yrd.Doç.Dr., Yakın Doğu Üniversitesi öğretim üyesi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.

<sup>1</sup> "Cyprus Wine", (Çevrimiçi): <http://www.windowoncyprus.com/wines.htm>, 16 Eylül, 2003.

Şarabın ilk ortaya çıkışı ve yayılışı Kafkasya ve Mezopotamya üzerinden gerçekleşmiştir. Yaklaşık Milattan Önce 3000 yılı dolaylarında Mısır'da ve Anadolu'da yayılmıştır. Mısır Firavunu Tutankhamon'un mezar odasında, baharat ve diğer otlarla birlikte şarap kalıntıları da bulunmuştur.<sup>1</sup> Kıbrıs'ta kış aylarında tüketilmek üzere üretilen üzümlerin tarihi Milattan Önce 4500 yılına kadar gerilere gitmektedir.<sup>2</sup> 2000 ile 1000 yılı arasında şarap üretimi, Yunanistan, İtalya, Sicilya ve Kuzey Afrika'ya ile birlikte Kıbrıs'a da ulaşmıştır. Yunanistan tanrıları içerisinde şarap gibi değerli bir ürün için de bir görevli bulunmuştur. Şarap tanrısı Diyonyos; çoğu kez alkolün kişiyi kendi içerisine hapseden kalıplarından kurtaran etkisi nedeni ile özgürleştirici -ελευθεροσ veya çocukluğun kifayetsizliğine karşı başına buyrukluğu ön plana çıkaran bir tiplene ile karşımıza çıkmaktadır.<sup>3</sup> Şarabın yolculuğu Milattan Önce 500 yılı civarında ise bugün en ünlü şarapların üretildiği ülke olarak kabul edilen, Frankların henüz yaşamadığı Fransa ulaşmıştır.

İsa'nın izleyicileri, eski Yahudi törenlerinden aktardıkları ritüeller içerisinde şaraba da pay ayırmadan edemediler. Öyle ki, İsa son akşam yemeğinde onu kendi kanı olarak takdim edecek kadar ona değer verir. "Onlar yemek yerlerken ekmek aldı, şükran duası edip kırdı ve onlara vererek dedi: Alın bu benim bedenimdir. Ve bir kâse aldı, şükredip onlara verdi, hepsi de ondan içtiler. Ve onlara dedi: Bu benim kanım, birçokları için dökülen ahdin kanıdır".<sup>4</sup>

Kıbrıs'ın Ptolemelerin idaresinde kaldığı M.Ö. 294-58 yılları arasında Filistin'den kovularak adaya yerleşen Yahudilerin, Kıbrıs şarabını Kudüs'teki tapınakta kullanılmak üzere göndermelerinden sorumlu tutulduğunu biliyoruz (<sup>5</sup>). Roma'nın Akdeniz'i bir ticaret gölü haline dönüştürdüğü ve köle emeğine dayalı ve dış Pazar için üretim yapan *latifundiumların*<sup>6</sup> tarımsal üretime hâkim olduğu bir dönemde, Kıbrıs'ın uzmanlaştığı alanlardan bir tanesi de şaraptı.<sup>7</sup> Romalılar günümüzdeki torunları gibi, şarabı yıllandırmak için tahta fiçiler kullanmakta, Suriye üzerinden yayılan cam zanaatı sayesinde şişelemekteydiler.<sup>8</sup> Ama toprak amforalar da şarapların nakliyecileri için vaz geçilmez araçlar olmayı sürdürmüştür. Kıbrıs şarabı 8. yüzyıla kadar doğu ile batı arasında ticarete konu olmayı sürdürmüştür. Özellikle Arapların Afrika kıyılarını ve Sicilya'yı ele geçirmeleri, korsan gemileri yüzünden

<sup>1</sup> Dalby, A.ve Grainger, S.; *Antik Çağ Yemekleri ve Kültürü*, (Çev.) B.Avunç, Homer Yayınları, 2001,s.7.

<sup>2</sup> Karageorghis, V.; "The History of Wine in Cyprus", (Çevrimiçi): [http://www.pio.gov.cy/cyprus\\_today/jan\\_jun96/wine.htm](http://www.pio.gov.cy/cyprus_today/jan_jun96/wine.htm), 16 Eylül, 2003.

<sup>3</sup> Uhri, A.A.; "Şarabın Tarihi", *Bilim ve Ütopya-85*, İstanbul, Temmuz 2001,s.69

<sup>4</sup> Kitabı Mukaddesi, Markos, 14:22-23-24, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul, t.y, s.52

<sup>5</sup> Karageorghis.

<sup>6</sup> Köle emeği ile işletilen plantasyon.

<sup>7</sup> Sadrazam, E.; "Feodal Üretim Tarzı Üzerine Alegorik Bir Deneme: Kıbrıs'ta Feodal Evrim Sürecinin Kısa Bir Çözümlemesi", *Kıbrıs Araştırmaları Dergisi* 20/21,Kıbrıs Araştırmaları Merkezi- Doğu Akdeniz Üniversitesi, Mağusa, 2001,s.56-102,s.58

<sup>8</sup> "Cyprus Wine",

Akdeniz'in iki yakası arasındaki ticari bağları koparttı.<sup>9</sup> Kıbrıs Şarabı da Avrupa'da giderek unutulur oldu.

Şarabın iç tüketiminin artışı ve geleneksel yöntemlerin keşfedilişi ise Hıristiyanlıkla yakın bir ilişki içerisine olmuştur. Özellikle bugün de çok kaliteli şarapları üretip bulunduran manastırların bu konuda öncü olduğunu söyleyebiliriz. Monastik hareketin<sup>10</sup> gelişimi ile şekillenen manastırlarda kuşkusuz şarabın eski Yunandaki işlevlerini üstlenmesi beklenemezdi. Şeytani güçlerin karşısına dikilmek, kurtuluşa erişmek, kefaret, bağışlanma gibi adetlerle bezenmiş kişisel pratikleri, tek çatı altında toplayan manastırda şarap daha çok İsa'nın verdiği öğüdü tutmak, trans haline gelmek için veya sağaltıcı özelliğinden dolayı kullanıldığını düşünmek daha anlamlıdır. Ortodoks manastırlardaki yaşam tarzını düzenleyen Basilyen kurallardan etkilenen ve Batı Monastik geleneğinin güçlenmesini sağlayan Aziz Benedict'in kuralında şarap zayıflığın kaynağı olarak gösterilir.<sup>11</sup> Bugün diğerleri yanında özellikle Ayios Andronikos ve Ayios Ellias manastırları geleneksel yöntemlerle eşsiz şaraplarını üretmeye devam etmektedirler.

Kıbrıs şarapları yeniden Haçlı Seferleri sırasında ve sonrasında, adından ve tadından Avrupa'da sıkça söz ettirmeye başladı. Alman seyyah Sudheimli Ludolf, 1336 ile 1341'de adayı ziyaret ettiğinde Kıbrıs şarabı hakkında şunları söylüyor: "Adanın güneşe bakan en yüksek dağlarında şarap imal edilir. Önceleri kırmızı olan bu şarap, toprak testi veya küplerde altı veya dokuz yıl kalınca beyazlaşır, tadı kuvvetlidir. Bu nedenle bir kadeh şaraba dokuz kadeh su ilave edildikten sonra içilebilir. İnsan bir fiçı şarabı ise bile sarhoş olmaz (...) Dünyanın hiçbir yerinde Kıbrıs halkı kadar içkiye düşkün bir halk mevcut değildir."<sup>12</sup> Özellikle Kumandaria bölgesinde yetişen üzümlerden elde edilen ve aynı ismi taşıyan şarap, diğerleri içerisinde en ünlüsüdür. O kadar ki, 1362 yılında Kıbrıs Kralı I. Petro için Londra'da verilen ve beş krallar ziyafeti olarak bilinen yemekte Kumandaria şarabı içilmesi, Avrupa'da en çok aranan ve değer verilen şaraplar içerisinde olduğunu bize göstermektedir.<sup>13</sup> Haçlı Seferleri öncesinde de bir üne sahip olan Kıbrıs şarabı, Haçlı Seferleri sırasında ve sonrasında Sudheimli Ludolf gibi hacıların Avrupa'ya dönüşte anlattıkları ile ününe ün katmıştır. Ancak bu yalnızca dilden dile dolaşan bir söylenti ile gerçekleşmemiştir. Gerçekten de Kıbrıs

<sup>9</sup> Heaton, H.; *Avrupa İktisat Tarihi- İlkçağdan Sanayi Devrimine*, Çev.M.A.Kılıçbay, Ankara, İmge, 1995, s.74

<sup>10</sup> Monastik hareketi; dini öğretinin genel kabul görmüş uygulamasına karşı, ruhani kurtuluş arayışı içerisinde bulunan topluluk üyelerinin, öğretilerinin radikal yorumlarını ortak yaşam topluluğuna yazılı olarak uyarlayan, onlara yeni bir dini yaşam modeli öneren ve dini kurumları, adetleri ve inanç sistemlerini kapsayan gelenek olarak tanımlayabiliriz. Sadrazam, E.; *Kilise, Şövalye Ve Monastik Hareket: Tarihsel Bir Buluşma, Dini-Şövalye Düzenlerinin Oluşumu*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2002., s.486

<sup>11</sup> "The Holy Rule of St. Benedict", (Çev.) B. Verheyen, St. Benedict Abbey, Atchison, Kansas. (Çevirimiçi) <http://www.benedictine.edu/abbey/site2/rule.html>, 7 Mart, 2001. Bölüm XL: İçkinin Miktarı

<sup>12</sup> Aktaran: "Kıbrıs'ta Bağcılık ve Şarap İmalı", Kıbrıs'ta Türk Uygurlığı Araştırmaları-2, Lefkoşa Özel Türk Üniversitesi Araştırma Merkezi, Lefkoşa, 1979, s. 18

<sup>13</sup> "Kıbrıs'ta Bağcılık ve Şarap İmalı", s.21

Şarabının ününün artmasında, niteliğini ve kalitesini artıran bir takım değişimlerin de bu dönemde gerçekleştiği de pekâlâ düşünülebilir.

Bu değişimlerin kaynağının ne olduğunu görmek için Komandaria denilen eşsiz Kıbrıs şarabının kaynağının ne olduğuna bakmamız gerekecektir. Komandaria şarabının ilk yapımı 12. yüzyılda Tapınak Şövalyelerinin adaya yerleşimine dayanmaktadır. Adaya ödedikleri yüklü miktarda parayı geri almak ve tarikatın maddi sıkıntılarını gidermek amacı ile Tapınak Şövalyeleri tarımsal bir reformu giriştiler.<sup>14</sup> Daha önce Suriye, Mısır ve Anadolu üzerinden Kıbrıs, Yunanistan, İtalya ve Fransa'ya yayılan şarap üretimi, şimdi Fransa ve İtalya'da gerçekleştirilen reformlarla birlikte geri Kıbrıs'a geliyordu.

Kuzey Avrupa'daki 8. yüzyılda görülen önemli teknolojik gelişmeler; ağır sabanın kullanımı, sürüm takımı ve at nalının kullanımı, üçlü tarla sistemi gibi yeniliklerle birlikte serfleşme yoluna girmiş kolonların üretime getirdikleri verimlilik artışları yeni bir üretim tarzı olan feodalizmin güçlenmesine hizmet ediyordu. Bu yeni tarım Hıristiyan Avrupa'nın kuzeyi ile batısını geriye kalan tüm Akdeniz bölgelerinden ayırıyordu. Akdeniz bölgesinde çekimde at kullanımı öküze oranla oldukça yüksek maliyeti nedeni ile kullanılamıyordu. Kuzeyde ise bahar ve kışın uzun olması, atı üretimde kullanmak için oldukça iyi bir olanak sunuyordu.<sup>15</sup> Kuzeyin üretim artışı oldukça yavaş ilerledi. Müslümanların, 12. yüzyılın sonuna kadar Batı üzerinde açık bir ekonomik üstünlüğü vardı, fakat Kuzey Avrupa'nın gelişimi göze çarpıyordu. Tapınak şövalyeleri kendilerine ayrılan veya bağışlanan bölgelerde Avrupa benzeri *fief*ler oluşturuyorlardı. Bu gelişmenin en önemli etkisi kuşkusuz köylünün toplumsal konumuna ilişkindi. Feodalizme geçiş aşamasındaki farklı statüdeki köylüler ise süregelen savaşlar ve deflasyonun da etkisiyle toplumsal konumları itibarıyla birbirlerine daha çok benziyor, serflere –*servus* dönüşüyorlardı. Oysa Kıbrıs'ta her ne kadar Bizans'ta batıdaki *fief* benzeri *pronia*'lar dağıtılsa da imparatorlukta hala bağımsız küçük çiftliklere sahip önemli sayıda köylü yaşıyordu. Zaten, Kıbrıs'ta Tapınak Şövalyelerine karşı çıkan isyanın nedenleri arasında, bağımsız köylüleri serfleştirmeye çalışmalarının da önemli etkisi vardı. Diğer taraftan, bu değişim, yeni türlerin ekimi, gübre kullanımı gibi uygulamalarla üretimde yoğunlaşmasına-*intensive* bir artışı meydana getirdiği gibi Kumandaria şarabının yapımındaki karmaşık süreç ve on çeşit üzümün özel bir tavda biraya getirilişinden de anlaşılacağı üzere niteliksel değişime de yol açmıştır.

Tapınak Şövalyeleri, şövalyenin kilisenin hizmetine girmek için keşiş olmayı kabullendiği özgün toplumsal koşulların ürünü idiler. Geleneksel monastik hareketten farklı toplumsal işlevler üstlendiklerinden şarap konusuna yaklaşımlarında da bir takım değişiklikler olmuştur. Gerçi onlarda da yaşamları monastik kurallara göre

<sup>14</sup> Sadrazam, E.; "Feodal Üretim Tarzı...", s.59-60

<sup>15</sup> Daniel, N.; *The Arabs and Medieval Europe*, Longman, Londra, 1975, s.8-9

düzenleniyor, ortak bir yaşam topluluğu oluşturuyorlardı. Düzen içerisinde kardeşler her gün saat dokuzda çan çaldığında kardeşler incelmış şaraplarını içmek için toplanıyor ve ertesi günkü emirlerini alıyorlardı.<sup>16</sup> Ama kendi tüketimlerinin ötesinde örgütsel gereklilikler diğer ürünler gibi şarap ihracatı ile de uğraşmalarına neden olmuştur. Bilindiği gibi, Tapınak Şövalyeleri kutsal topraklardan tüm Batı Avrupa'ya yayılan bir örgüt yapısı kurdular. O çağın ölçütleri içerisinde devasa denilebilecek örgüt yapısını bir arada tutabilmek için çeşitli mekanizmalar geliştirildi. Ortak bir eşgüdümü sağlamak ve sahip olunan mülkleri yönetmek amacı ile düzen içerisinde emir-komuta zinciri sırası ile eyaletlere, eyalet içi ayrımlara, Tapınak evlerine ve malikânelere ulaşıyordu. Doğudaki eyaletler, Kudüs, Tripoli ve Antakya idi. Batıdaki eyaletler ise Fransa'da Auvergne, Auqitane, Normandiya, Provence, Poitou; İrlanda ve İskoçya'yı da içeren İngiltere; Almanya; Sicilya; Apulia; Yukarı ve Orta İtalya; İber Yarımadası'nda Portekiz, Kastilya, Leon ve Aragon'du.<sup>17</sup> Avrupa'da bulunan ve pek çok dünyevi ve ruhani lort tarafından himaye edilen kollarıyla, düzenli bir ordu için gereksinim duyulan maddi ve insan kaynaklarının da kutsal topraklara düzenli akışını sağlıyordu.<sup>18</sup> Tapınak Evleri tahkimli yapılar şeklinde kuruluyordu. Eyaletlerin yönetim tesisleri kentlerde idi ve kırlarda ise yönetsel küçük merkezler inşa ediliyordu.<sup>19</sup> Tümü eyaletler düzeyinde örgütlüydü ve her biri genellikle bir manastırda ya da düzen evinde kardeşleri ile birlikte yaşayan, bir büyük üstat veya kumandan tarafından yönetiliyordu. Kırlardaki kurumların pek çoğunda iki veya üç düzen üyesi komuta ediyordu. Bunlar genellikle silahlı hizmet kardeşlerinden-çavuşlardan oluşuyordu. Düzenin yerel mülklerini yönetiyor, tarım işçilerine nezaret ediyordu. Kent merkezlerinde şövalyeleri, çavuşlar-silahlı hizmet kardeşleri ve rahipler ile el-işçisi hizmet kardeşleri bulunuyordu. Avrupa'daki en büyük ve en önemli kumandanlıkları Paris'teydi. Merkezin bulunduğu güçlü taş bina kulelerle korunuyordu. Geniş duvarları, Kudüs'teki Kutsal Mezar Kilisesi örnek alınarak inşa edilmiş bir Kiliseyi çevreliyordu. Bu gibi Avrupa kurumlarının amacı Kutsal Topraklardaki Tapınak Düzenin iki açıdan desteklemektir: Asker ve maddi kaynak. Kıbrıs'ta Tapınak Şövalyelerine tahsis edilen Koloşi Kalesi de tahkimli tapınak evlerinden biri idi ve buradan Trodos Dağının güney yamaçlarındaki dağ köylerini kendi denetimleri altında tutuyorlardı. Geleneksel manastırlar kendi malikânelerinde öncelikle yerleşikliklerin ürünlerinden yararlanma yolunu seçerken, tapınak mülkleri öncelikle para elde etme amacı ile işletiliyordu. O dönemin ulaşım koşulları düşünüldüğünde Avrupa'dan kutsal topraklara para göndermek, yiyecek göndermekten daha uygundu.<sup>20</sup> Bu nedenle Düzenin mülklerinin yönetimi ve idaresi gerçekten istisnai ve öncüydü. Nitekim Kıbrıs'taki mülklerini ihracata yönelik üretim yapan fielere dönüştürmeden önce

<sup>16</sup>Gies, F., *The Knight in the History*, New York, Harper Perennial, 1987,s.110

<sup>17</sup> Lewis, F. E.; *The Story of the Knights Templar (1118-1315)*, Montana, Kissingner Publications, 2000, s. 28

<sup>18</sup> Riley-Smith, J.; *The Knights of St John in Jerusalem and Cyprus, 1050-1310*, Londra, Macmillan, 1967,s.441-43

<sup>19</sup> Geis, F.(1987); s. 110

<sup>20</sup> Burman, E.; *The Templars- Knights of God*, Rocherter, Vermont, s.75

Tapınak Şövalyeleri Fransa'daki La Rochelle limanı yakınlarında çeşitli bağları ihraç etmeye başlamışlardı.<sup>21</sup>

Sonuç olarak Kıbrıs şarabı Roma İmparatorluğu'nun Akdeniz'i bir ticaret alanı olarak birleştirdiği dönemdeki ünü, Akdeniz ticaretinin Arap istilaları ile doğu ve batı olarak ayrışması ile Avrupa'da unutulmuş olmuştur. Kıbrıs şarabının yeniden aranır olmaya başlaması, doğu ve batı arasındaki her türlü alış verişin arttığı Haçlı Seferleri'ne rastlamaktadır. Öyle ki bir yandan Kıbrıs şarabı yeniden Avrupa'daki prenslerin mahzenlerindeki yerini alırken, diğer yandan Avrupa'dan gelen yeni üretim tarzı şarabın kalitesini etkilemiştir. Diğer taraftan 1313'te Vienne Konsili sonrasında Tapınak Şövalyeleri'nin mülklerinin, Hastahane Şövalyelerine devredilmesi<sup>22</sup> ile Komandaria şarabı da yalnızca daha sonra yalnızca Malta Şövalyeleri'ne dönüşecek olan Aziz John Düzeni ile anılmaya başlanmıştır.

## KAYNAKLAR

- "Ad Providam May 2, 1312", (Çevrimiçi) <http://www.templarhistory.com/providem.html>, 1 Temmuz, 2001.
- Butler A. ve Dafoe S.; *The Warriors and The Bankers*, Ontario, Templar Books,1998.
- "Cyprus Wine", (Çevrimiçi): <http://www.windowoncyprus.com/wines.htm>, 16 Eylül, 2003.
- Burman, E.; *The Templars- Knights of God*, Rocherter, Vermont, 1987.
- Dalby, A.ve Grainger, S.; *Antik Çağ Yemekleri ve Kültürü*, (Çev.) B. Avunç, Homer Yayınları, 2001.
- Daniel, N.; *The Araps and Medieval Europe*, Longman, Londra, 1975.
- Dedeçay, Servet S."Kıbrıs'ta Bağcılık ve Şarap İmali", Kıbrıs'ta Türk Uygarlığı Araştırmaları-2, Lefkoşa Özel Türk Üniversitesi Araştırma Merkezi, Lefkoşa, 1979.
- Gies, F., *The Knight in the History*, New York, Harper Perennial, 1987.
- Heaton, H.; *Avrupa İktisat Tarihi- İlkçağdan Sanayi Devrimine*,(Çev.)M.A.Kılıçbay, Ankara, İmge,1995.
- Karageorghis, V.; "The History of Wine in Cyprus", (Çevrimiçi): [http://www.pio.gov.cy/cyprus\\_today/jan\\_jun96/wine.htm](http://www.pio.gov.cy/cyprus_today/jan_jun96/wine.htm), 16 Eylül, 2003.

<sup>21</sup> Alan Butler ve Stephan Dafoe, *The Warriors and The Bankers*, Ontario, Templar Books,1998,s.28-9

<sup>22</sup> 2 Mayıs 1313'te papa yayınladığı Ad Providam adlı bir fermanla ortadan kaldırılan düzenin mülkleri, daha fazla bakımsızlığa katlanamayacağı için Hastahane Şövalyelerine (Aziz John) devredileceği açıklanıyordu . "Ad Providam May 2, 1312",(Çevrimiçi) <http://www.templarhistory.com/providem.html>, 1 Temmuz,2001

Kitabı Mukaddesi, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul, t.y.

Lewis, F.E.; The Story of the Knights Templar (1118-1315), Montana, Kissinger Publications, 2000.

Riley-Smith, J.;The Knights of St John in Jarusalem and Cyprus, 1050-1310, Londra, Macmillan,1967.

Sadrazam, E.; "Feodal Üretim Tarzı Üzerine Alegorik Bir Deneme: Kıbrıs'ta Feodal Evrim Sürecinin Kısa Bir Çözümlemesi", Kıbrıs Araştırmaları Dergisi 20/21, Kıbrıs Araştırmaları Merkezi- Doğu Akdeniz Üniversitesi, Mağusa, 2001.

----- Kilise, Şövalye ve Monastik Hareket: Tarihsel Bir Buluşma, Dini-Şövalye Düzenlerinin Oluşumu, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2002.

"The Holy Rule of St. Benedict", (Çev.) B. Verheyen, St. Benedict Abbey, Atchison, Kansas. (Çevrimiçi) <http://www.benedictine.edu/abbey/site2/rule.html>, 7 Mart, 2001.

Uhri, A.A.;"Şarabın Tarihi", Bilim ve Ütopya-85, İstanbul, Temmuz 2001.