



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 407-418

Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

YÖRESEL CITTASLOW ŞEHİR LEZZETLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ: KUZEY KIBRIS ÖRNEĞİ

*The Importance of Local Cittaslow City Flavors for Gastronomy Tourism: The Case of
Northern Cyprus*

ⁱ Mehmet ÇAVUŞOĞLU 

ÖZET

Akdeniz'in İncisi olarak bilinen Kıbrıs adası, binlerce yıllık insanlık tarihi geçmişi, arkeolojik, gastronomik, turistik ve doğal çevre zenginliği ile hem kitle turizmi hem de bir alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi faaliyetleri ile öne çıkan bir turistik destinasyondur. Dünya gastronomi turizm çalışmalarında destinasyonların çekiciliğini artıran, turizm gelirlerinin artmasını sağlayan, dünya çapında tanınırlığına destek olan, yöresel gastronomiye önem veren ve yerel yiyecek içecek kültürünün sürdürülebilirliğine destek sağlayan Cittaslow hareketine üyelik konusudur. Bu çalışmada öncelikle Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow unvanlı şehirlerde mevcut olan ve gastronomi turizmi çalışmalarında kullanılabilecek yöresel lezzetleri tespit etmek, daha sonra araştırmadan elde edilen bulguları kullanarak Cittaslow şehirlerde yapılan gastronomi turizmi faaliyetlerinde kullanılmak üzere gerekli politika ve stratejiler geliştirilmek hedeflenmiştir. Çalışmanın ilk bölümünde gastronomi, gastronomi turizmi kavramı, yöresel yiyecek içecek kavramı ve gastronomi turizmi açısından önemi, Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü ile Cittaslow Kuzey Kıbrıs konuları açıklanmıştır. Çalışmanın araştırma bölümünde Nitel bir araştırma çeşidi olan doküman analizi yöntemi ile yapılmış olan bir çalışma yer almaktadır. Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma evrenini Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow hareketine üye şehirler oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda, yapım, sunum ve lezzet özellikleri bakımından önemli çekicilik potansiyeline sahip 63 adet yöresel lezzet tespit edilmiştir. Çalışmanın sonuç bölümünde, yöresel lezzetlerin, Cittaslow şehirler açısından önemi açıklanmıştır. Öneriler bölümünde ise Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow şehirlerde mevcut olan yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve dünya çapında tanıtılması için yapılması gerekenler hakkında öneriler yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kıbrıs, Gastronomi, Turizm, Yöresel Yiyecek İçecek, Cittaslow

ABSTRACT

The island of Cyprus, known as the Pearl of the Mediterranean, is a tourist destination that stands out with its thousands of years of human history, archaeological, gastronomic, touristic and natural environmental richness, as well as mass tourism and gastronomy tourism activities, which is a type of alternative tourism. It is a matter of membership in the Cittaslow movement, which increases the attractiveness of destinations in world gastronomy tourism studies, increases tourism revenues, supports their worldwide recognition, gives importance to local gastronomy and supports the sustainability of local food and beverage culture. In this study, it is aimed first to identify the local flavors that are available in Cittaslow cities in Northern Cyprus and that can be used in gastronomy tourism activities, and then to develop the necessary policies and strategies to be used in gastronomy tourism activities in Cittaslow cities by using the findings obtained from the research. In the first part of the study, gastronomy, the concept of gastronomy tourism, the concept of local food and beverage and its importance in terms of gastronomy tourism, Northern Cyprus food and beverage culture and Cittaslow Northern Cyprus issues are explained. The research section of the study includes a study conducted using the document analysis method, which is a qualitative research type. The research population carried out within the scope of the study consists of cities that are members of the Cittaslow movement in Northern Cyprus. As a result of the research, 63 local delicacies that have significant attractive potential in terms of production, presentation and taste characteristics were identified. In the conclusion of the study, the importance of local flavors for Cittaslow cities is explained. In the Recommendations section, there are suggestions about what needs to be done to ensure the sustainability of the local flavors available in Cittaslow cities in Northern Cyprus and to promote them worldwide.

Keywords: Cyprus, Gastronomy, Tourism, Local Food and Beverage, Cittaslow

Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

Received 30.09.2022

Accepted 25.10. 2023



ⁱ mcavusoglu@comu.edu.tr



10.32958/gastoria.1368959



GİRİŞ

Günümüzde oldukça ilgi çeken alternatif turizm faaliyetlerinden biri olan gastronomi turizmi, turistlerin ziyaret ettikleri bölgeye mahsus lezzetleri deneyimleme, üretildiği yerleri görme, üretim faaliyetleri içerisinde bulunma, üretiminde kullanılan malzemeleri yakından inceleme ve ziyaret edilen bölgeye ait yiyecek içecek kültürünü yaşama imkanı sağlayan bir turizm çeşididir. Turistler artık deniz kum güneş turizmi olarak adlandırılan kitle turizm hareketleri içerisinde veya alternatif turizm aktivitelerinde ziyaret ettikleri destinasyonların tarihini, arkeolojisini, gastronomisini, yöre halkının kültürünü de yakından tanımak veya deneyimlemek amacıyla seyahat gerçekleştirme eğilimindedirler. Bu anlamda dünya turizm pastasından daha fazla pay almak isteyen bölgeler artık eşsiz olan geleneksel ve yöresel değerlerine önem vermeli, bu değerlere sahip çıkmalı ve bu değerleri korumaya özen göstermelidirler.

Turizmin en ilgi duyulan çekiciliklerden biri olan gastronomi olgusu, turistik bir destinasyonun çok özel ve eşsiz olan kültürel kimliği ile yakından ilişkili olmaktadır. Destinasyona özel olan yöresel yiyecek ve içecekler bir bölgenin sahip olduğu kültürel kimliğin bir ifadesi olarak görülmektedir. Bu nedenle ziyaret edilen bir coğrafi bölgedeki yöresel gıda ürünlerinin tüketilmesi bir anlamda yöresel kültürü geleneksel doku içerisinde yakından tanıma, o kültürle kaynaşma, deneyimleme ve hatta zaman zaman o kültürün bir parçası olma, anlamına gelmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 177).

Bu çalışmada, Kuzey Kıbrıs'ta Cittaslow hareketine üye şehirlerin sahip oldukları yöresel lezzetlerin tespit edilmesi, bunların gastronomi turizmi açısından önemi ve bu yiyeceklerin gastronomi turizmi anlamında yoğun olarak kullanılması için yapılması gerekenler araştırılmıştır. Çalışma, turizm sektöründe iş yapanlar ve Cittaslow şehirlerde yaşayan yöre halkında farkındalık yaratması ve bölgede yapılan gastronomi turizmi çalışmalara destek sağlaması açısından önem taşımaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi Kavramı

Gastronomi kelimesinin tarihte ilk defa kullanılması, Antik Yunan döneminde yaşamış Sicilyalı bir yazar olan Archehestratus'un Gastronomia adlı eserinde kullanılmıştır. Archehestratus bu eseri, Akdeniz bölgesinde yetiştirilen gıda ürünleri ve bu bölgede üretimi yapılan şaraplar ile ilgili bir eserdir (Savaşkan, 2021: 62). Gastronomi kelimesi, Yunanca mide anlamına gelen Gastro ve yasa, kural, kanun anlamına gelen Nomos kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiş olan bir kelimedir. Kavramsal olarak gastronomi, bir bölgede yaşayan insanlara ait olan mutfak kültüründe mevcut yiyecek ve içeceklerin hazırlanması için gerekli hammaddeler, malzemeler ve bunların kullanım miktarları, yapım reçeteleri ve sunum özelliklerini kapsayan bir yeme içme kılavuzu olarak tanımlanabilir (Yılmaz, 2017: 172). Gastronomi bir coğrafi bölgede yaşayan insan topluluğunu diğerlerinden ayıran yiyecek içecek pişirme, sunuma hazırlama ve sunma alışkanlıkları, kültürü ve inançları olarak da tanımlanabilir. Gastronomi aynı zamanda yiyecek içecek ve mutfak kültürü ile alakalı birçok bilgiyi kapsayan bir kılavuz veya rehber olarak da tanımlanabilmektedir.

Gastronomi, kimya, fizik, matematik, ekonomi gibi birçok bilim dalını ve aynı zaman da resim, heykel ve mimarlık gibi birçok görsel sanat dalını da bünyesinde barındıran bir kavramdır. Bu çok yönlülük gastronomiye ulusal ve uluslararası çapta ilgi çeken bir boyut kazandırmaktadır. Birçok kişiyi insan hayatının mutluluğa açılan kapısının mideden geçtiğini söylemesi, sağlıklı beslenme ile sağlıklı yaşamı biri ile ilişkilendirmesi gastronomiyi oldukça önemli ve değerli kılmaktadır. Toplumların sahip oldukları yiyecek içecek kültürü, günümüze kadar genellikle somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olmuş bir kültürel unsurdur.



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Gastronomi, birçok bilim dalından yararlanarak, bazıları dünya çapında ses getirecek yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasına neden olan, farklı pişirme ve sunum tekniklerinin gelişmesine olanak sağlayan, hünherli şeflerin desteği ile birçok şaşırtıcı teknik kullanarak değişik birçok yiyecek ve içecek yaratma çalışmalarının tamamı olarak da tanımlanabilir (Çavuş, Işık ve Yalçın, 2018: 3045). “Birçok kişiyi hayatın mutluluğuna açılan penceresi şeklinde adlandırdığı gastronomi, diğer birçok insan için de vazgeçilmez zenginlik ve varlığı olan sağlık unsurunun temel taşı olarak değerlendirilmektedir. Gastronominin taşıdığı bu değer, onun insan tarihi için kuşaklar arasında korunması gereken ve aktarılan önemli bir bilim dalı olmasına neden olmuştur. Gastronomi aynı zamanda sosyal, politik, ekonomik, kültürel, ideolojik yapı içerisinde yer almaktadır. Bu nedenle en geniş tanımıyla gastronomi insanın beslenmesiyle alakalı her konuda edinilmiş olan en kapsamlı bilgi birikimi şeklinde ifade edilebilmektedir” (Sabancı ve Sarıışık, 2021: 26). Gastronomi aynı zamanda sosyal, politik, ekonomik, kültürel, ideolojik yapı içerisinde yer alan önemli bir kavramdır. Bu nedenle en geniş tanımıyla gastronomi insanın beslenmesiyle alakalı her konuda edinilmiş olan en kapsamlı bilgi birikimi şeklinde ifade edilebilmektedir. Tarih boyunca sözlü tarih yöntemi ile kuşaktan kuşağa aktarılan Gastronominin bilgiler günümüzde artık üniversitelerde mevcut olan Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümü olarak da eğitim dünyasına kazandırılmıştır.

Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi, belirli bir bölgeye ait yöresel veya geleneksel gıda ürünlerini tatmak, bunların hazırlanmasında gerekli hammadde ve malzemeleri incelemek, hazırlanma süreçlerini izlemek veya bizzat bu süreçlerde rol almak, hazırlanan yiyecek ve içecekleri deneyimlemek amacıyla yapılan turistik seyahatler olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi turizminin bir diğer boyutu olan sanatsal ve kültürel boyutunda ise gastronomi turistleri, gezdikleri bölgede üretilip satışı yapılan ürünlerle alakalı turistik hediyelik sanat ürünlerini satın almak, bölgede mevcut gastronomi temalı müzeleri gezmek ve yapılan hasat şenliklerine katılmak olarak tanımlanmaktadır.

Gastronomi turizmi, deniz kum güneş turizmi faaliyetlerine bir alternatif olarak ortaya çıkmış bir turizm çeşididir. Bu turizm çeşidi, bölgenin turistik anlamda çekiciliğini artıran ve bölge halkının turizm sektöründen kazandığı gelirlerinin artmasına neden olan bir fırsat da yaratmaktadır. Gastronomi turizmi aynı zamanda, gastronomik değerler bakımından zengin bilgi ve birikime sahip değişik coğrafi bölgelerde yapılan, bölgeyi ziyaret eden kişileri heyecanlandıran, boş zamanlarını keyifli bir şekilde geçirmelerini olanak taşıyan, gezilen bölgede mevcut değişik lezzetleri ve tatları deneyimlemelerini sağlayan bir alternatif turizm çeşididir.

Gastronomi turizmi yapma yönünde tercih kullanan turistler, genellikle özellikleri bakımından seyahat edilen bölgede üretilen değişik bir yiyecek içecek deneyimi yaşama fikri ile seyahat motivasyonları artmakta bu durum da seyahat etme planlarının şekillenmesinde büyük oranda etkili olmaktadır (Esen, 2020: 817). Gastronomi turizmi, turistlerin yaşadıkları tatil tecrübelerinde yöresel lezzetleri deneme, yapım süreçlerini gözlemleme, başka yerlerde benzeri olmayan tatları yeme ve eşsiz yiyecek içecek kokuları hissetme olanağı sağlayan eşsiz, benzersiz ve keyifli bir turizm çeşidi olarak bilinmektedir (Torusdağ v.d, 2022: 69).

Yöresel Yiyecek İçecek Kavramı

Yöresel yiyecek ve içecekler, bir coğrafi bölge sınırları içerisinde yaşayan toplumların yapım ve sunum bilgileri eski dönemlerden gelen, nesilden nesile aktarılan bilgilerle yapılan, yapımında o ülkede veya bölgede mevcut hammaddeler, malzemeler ve mutfak aletleri kullanılarak üretilen gıda ürünleridir. Yöresel gıda ürünleri, üretildikleri ülkede veya bölgede yaşayan halk tarafından geliştirilen reçeteler, üretim teknikleri ve sunum yöntemleri kullanılarak yapılan gıda ürünleridir. Yöresel yiyecek ve içecekler farklı ülkelerde veya bölgelerde üretilen benzer ürünlere, görünüş,



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

lezzet, koku, içeriğinde kullanılan malzemeler ve yapımında kullanılan aletler bakımından farklılık gösteren yiyecek ve içeceklerdir. Yöresel gıda ürünleri, son yıllarda oldukça popüler bir alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi çalışmalarında oldukça rağbet gören ve gastro turistler tarafından turistik hediyelik gıda ürünü olarak çoğunlukla satın alınan ürünlerin başında gelmektedirler.

Geleneksel yiyecek ve içecekler, üretildiği bölgede yaşayanlar tarafından çok sık tüketilen, özel günlerde veya yılın belirli dönemleri ile ilişkisi olan, nesilden nesile sözlü tarif yöntemi ile aktarılan, üretim ve malzeme içeriği bakımından değişikliğe uğramamış veya az uğramış, koku, tat, lezzet ve görünüş olarak benzerlerinden ayrılan gıda ürünleri olarak tanımlanabilir. Geleneksel lezzetler, genellikle üretildiği coğrafyada bir kültür mirası ve korunması gerekli bir gastronomik değer olarak nitelendirilen gıda ürünleri kapsamında değerlendirilmektedirler (Alpyıldız, 2022: 313). Yöresel yiyecek ve içecekler, yaşanan bölgede mevcut olan, bölgede mevcut üretim yöntemleri ile üretilen tarım ürünleri, yetiştirilen veya avlanan hayvanlar, bölge doğasından toplanan yabani otlar, sebzeler, meyveler ve diğer malzeme ve hammaddeler kullanılarak yapılan yiyecek ve içeceklerdir. Yöresel yiyecek ve içecekler çoğu zaman bölgede yaşayan insanların geliştirdiği üretim teknik ve yöntemleri kullanılarak yapılan ve yöre sakinlerinin inançlarını göz önünde bulundurarak üretilen yiyecek içecek kültürünü de tanımlanmaktadır (Çavuşoğlu ve Altun, 2022: 53). Yöresel yiyecek ve içeceklerin özgünlüğü ve eşsizliği, üretim ve satışında onları çekici yapan birçok yönü vardır. Bunlar aşağıdaki şekilde özetlenebilir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 179):

- Tarihi bir derinliğe sahip yapım hikayesi,
- Belirli bir yaşam kültürü içerisinde köklenmesi,
- Bölgenin gelenek ve göreneklerini yansıtmaması,
- Yapımında genellikle yöresel malzemelerin kullanılması,
- Yapımı ile sunumunda yöresel tekniklerle kültürel gastronomik bilgi ve beceri gerektirmesidir.

Yöresel yiyecek ve içecekler kaynağı olduğu düşünülen yöreden en fazla yüz kilometre uzaklığa kadar üretilebilen ve üretildiği bölgeye ait birçok bilgiyi kimliğinde barındıran gıda ürünleri olarak tanımlanmaktadır. Bu anlamda yöresel gıdalar tanımlanırken belirli bir coğrafi yer veya bu yere olan belirli uzaklıktaki bir başka coğrafi bölgede üretimi yapılan yiyecek ve içecekler olarak tarif edilebilirler (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018: 46). Bir yöreye mahsus malzemeler kullanılarak yapılan yöresel yiyecek ve içecekler genellikle var oldukları toplumların yiyecek içecek kültür öğelerini barındırmakta, toplumun inanç biçimi ve milli düşünceleri ile şekillenmekte ve yöreye mahsus mutfak araç gereci ve pişirme teknikleri ile üretilmektedirler (Aslan ve Bozok, 2023: 768).

Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizm faaliyetleri içerisinde önemli bir çekim ve motivasyon unsuru olan geleneksel ve yöresel lezzetler, son yıllarda yaygınlaşan alternatif bit turizm çeşidi gastronomi turizminde daha yoğun bir şekilde kullanılmaya başlamıştır. İnsanlar tarafından sağlık ve doğal beslenme açısından iyi olduğu düşünülen geleneksel ve yöresel lezzetler, günümüzde yapılmakta olan gastronomi turizm faaliyetlerine katılan turistler tarafından üretildikleri yörelerde satın alınmakta, tadılmakta ve üretim süreçlerini izlemektedirler.

Yöresel yiyecek ve içecekler bir turizm faaliyetini geliştirip güçlendirirken bölgeyi ziyaret eden turistler yöresel olan değerlerin önemli bir parçası olan gastronomi kültürünün büyüyen gelişmesi



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

anlamında önemli bir pazar sağlamaktadır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin özellikle gastronomi turizmi faaliyetlerinde kullanılması ile ülkeler sahip oldukları yöresel kültür miraslarını koruyup uluslararası çapta tanıtma imkanları bulmaktadırlar. Günümüzde artık turistik gezi planı yapan insanlar genellikle seyahat planlarına ziyaret edilecek bölgelerdeki yöresel yiyecek içeceklerin tadımı, üretimi ve bunun gibi birçok gastronomik faaliyeti de dahil etmektedirler. Bu durum, doğal olarak yöresel lezzetlerin destinasyonu kültürel olarak tanıtımına katkı yapmasının yanı sıra bölge ekonomisine de önemli katkılar sağlamaktadır (Esen, 2022: 286).

Kuzey Kıbrıs Yiyecek İçecek Kültürü

Birçok farklı kültür ve inançtan medeniyete binlerce yıldır ev sahipliği yapmış Kıbrıs adası sakinleri, adanın coğrafi özellikleri, Akdeniz iklimi, eşsiz coğrafi özellikleri, zengin flora ve faunası bir kültür mozaığı yaratmış olan tarihi geçmişi sayesinde son derece zengin ve özgün bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Kıbrıs mutfağı, zaman zaman birçok kültürün etkisi altında kalsa da tarih boyunca özgünlüğünü korumayı başarmış ve dünya çapında bilinen pek çok lezzeti yaratmıştır.

Kıbrıs mutfak kültürü, adada yaşayan iki büyük toplum olan Rumlar ve Türklerin yanı sıra adada yaşayan diğer toplumlara ait yiyecek içecek kültürlerinin birleşerek oluşturduğu kendine özgü bir çeşit Akdeniz mutfak kültürü versiyonu olmuştur (Yıldırım ve Ulusoy, 2022: 168). Kıbrıs yiyecek içecek kültürü, adanın stratejik açıdan çok önemli bir konumda olması nedeni ile adayı tarih boyunca ziyaret etmiş ve yönetmiş uygarlıkların dışardan getirdikleri mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Bu karakteristik özellik ayrıca ada halkının dıştan gelen yiyecek içecek kültürlerini tekrardan yorumlamaları, yapım reçetelerine adaya özgü malzemeler katarak yeni lezzetler yaratmaları Kıbrıs mutfak kültürünün zenginliğine zenginlik katmıştır. Örneğin yüzyıllardır ada mutfağında yer alan ve adalılar tarafından sevilerek yenen ünlü bir ot yemeği olan Molehiya'nın pişirilme ve sunum şeklinin bu yemeğin bulunduğu diğer mutfak kültürleri olan Suriye, Mısır, Lübnan gibi ülke mutfak kültürlerinden farklı olduğu bilinmektedir (Altun ve Elidemir, 2023: 415).

Toplumların yiyecek içecek kültürleri sürekli gelişmeye, değişime ve etkileşime açık bir konudur. Dünyadaki birçok mutfak kültürü, etkileşim içerisinde oldukları başka kültürlerden öğrendiklerini doğrudan ya da tekrardan yorumlayarak kendi kültürlerine ekleyip yiyecek içecek kültürlerini zenginleştirmektedirler. Bu durumun, toplumların hem kendi yiyecek içecek kültürlerine yeni bilgiler ekleme hem de etkilendikleri kültürleri etkileme gibi bir yeteneği de bulunmaktadır. Kıbrıs yiyecek içecek kültüründe mevcut olan zenginliği bu tip bileşenlerde aramak gerekmektedir (Adalier, 2020: 19).

Kıbrıs yiyecek içecek kültüründe, adanın eski çağlardan beri etkileşim içinde olduğu diğer uygarlıkların izleri olmakla birlikte, sahip olduğu coğrafi konum, Akdeniz iklimi, meyve ve sebze yetiştiriciliğine uygun tarım arazileri, doğanın sunduğu birçok gıda ürünü belirleyici olmuştur. Dört bir yanı denizle çevrili bir ada ülkesi olmasından dolayı sahil bölgelerinde yapılan balıkçılık da yiyecek içecek kültürünü daha da zengin yapmıştır. Kuzey Kıbrıs'ın önemli bir geçim kaynağı da tarım ve hayvancılıktır. Bu nedenle ada mutfağında et ve süt ürünleri de önemli ölçüde yer kaplamaktadır. Ünü dünya çapına yayılmış, Kıbrıs mutfağıyla özdeşleşmiş bir süt ürünü olan Hellim, yemeklerin en temel bileşenlerinden biridir ve ana yemeklerden kahvaltıya birçok yemekte yaygın bir şekilde kullanılmaktadır" (Çavuşoğlu, 2017: 236).

Cittaslow Kuzey Kıbrıs

Cittaslow yani Sakin Şehir hareketi, ilk olarak İtalya'nın Orvieto şehrinde başlamıştır. Orveta, Bra, Chianti ve Positano şehirleri belediye başkanları tarafından başlatılan bu hareket, kentlerin yaşam kalitesinin artırılması, şehirlerdeki küreselleşme baskısının azaltılması ve üretimden ziyade tüketim



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

odaklı yaşam biçimine bir tepki olarak ortaya çıkmıştır (Sapmaz, 2021: 72). Cittaslow hareketinin amblemi yaşadığı şehri sırtında taşıyan turuncu renkte bir salyangozdur (Alkan, 2020: 265). Salyangozun yavaş ama kararlı bir şekilde gideceği noktaya doğru hareket eden bir canlı olması, Cittaslow şehirlerin yöneticilerine ve orada yaşayanlara örnek teşkil etmesi açısından seçilmiş önemli bir semboldür.

Cittaslow hareketi, şehirlerin sahip oldukları geleneksel kimlik yapısı olan tarihi dokunun, yöresel mutfak kültürünün, geleneksel mimari özelliklerinin, otantik ve folklorik değerlerin, yerel müzik değerlerinin ve doğa dostu, çevreye saygılı yaşam biçiminin korunması, geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğini destekleyen bir sosyal bir harekettir (Topal, Korkut ve Kiper, 2016: 1415). Cittaslow hareketi ayrıca, yerel üretimi destekleyen, yöresel yiyecek içecek ve el sanatlarının yok olmaması için, mücadele eden bir sosyal harekettir. Cittaslow hareketi, yerel üreticilerin ürünlerini kolay pazarlayabilmesi için satış noktaları sağlayan, üretim konusunda onlara destek olan, yöresel üretime büyük zarar veren taklit, benzer veya kopya ürünlerin bölgede satılmasına karşı mücadele eden, bu konuda yerel üreticileri destekleyen ve koruyan bir hareket olma özelliği de taşımaktadır.

Kuzey Kıbrıs'ta Cittaslow hareketine üye beş yerleşim yeri vardır. Bu şehirler hakkında tarihi, arkeolojik, coğrafik, ekonomik, gastronomik ve üyelik tarihleri ile ilgili detaylı bilgiler aşağıdaki bölümde yer almaktadır (Özerden ve Ilgaz, 2019: 266).

- **Yeni Boğaziçi:** Mağusa ilçesine bağlı bir köy olan Yeni Boğaziçi, zengin tarihi bir geçmişe sahip olan bir bölgedir. Bölge enginar yetiştiriciliği, zengin mutfak kültürü, yoğun sulu ziraat ve hayvancılık üretimi ile otantik Kıbrıs gastronomi kültüründe önemli bir yere sahip geleneksel restoran işletmelerinin ünlü olduğu bir bölgedir. Yeni Boğaziçi Kasım 2013 tarihinde Kuzey Kıbrıs'ta Cittaslow hareketine ilk üye olmuş yerdir.
- **Lefke:** Trodos dağları eteklerinde yer alan Lefke kasabası, Roma döneminden beri ilgi gören bir yerleşim bölgesidir. Kıbrıs adasının en lezzetli portakalı olan Jaffa portakalı, çiçek suyu, ceviz macunu, yöresel yemekleri ve asırlık hurma ağaçları ile ünlü yemyeşil bahçelerin olduğu bir bölgedir. Lefke, 2015 Kasım ayında Cittasow hareketine üye olmuştur.
- **Mehmetçik:** İskele bölgesinde en büyük yerleşim yerlerinden biridir. Venediklilerden kalma bir yerleşim yeri olan Mehmetçik, somut olmayan kültürel miras değeri olan Pygmalion ve Galathea mitolojik öykülerinde de yer alan bir yerdir. Mehmetçik bölgesi, Kuzey Kıbrıs'ın bağcılık ve yerel üzüm çeşitlerinden yapılan sucuk, köfter, paluze, zivaniya, şarap ve kuru üzümleri ile meşhur bir yerleşim yeridir. Haziran 2016 tarihinde Cittaslow hareketine üye olmuş üçüncü yerleşim yeridir.
- **Geçitkale:** Mesarya ovasında yer alan bu köy, tarım ve hayvancılık üretiminin yoğun olduğu bir bölgedir. Tarihi ibadethaneleri, doğa harikası mağaraları ve çeşitli doğal güzellikleri ile ünlü bir yerdir. Hellim, nor, gaymak yağı, tarhana, çeşitli hamur işi yiyecekler ve geleneksel kebapların yapıldığı bir mutfak kültürüne sahiptir. Geçitkale, Haziran 2018 yılında Cittaslow hareketine üye olmuş dördüncü yerleşim yeridir.
- **Tatlısu:** Beşparmak dağları eteklerinde kurulmuş olan yemyeşil bahçeler içerisinde yer alan bir yerleşim yeridir. Köyün geçmişi, M.Ö. 8200 yıllarına yani Neolitik Çağa kadar uzanmaktadır. Köyde pek çok tarihi ve arkeolojik eser mevcuttur. Zeytin, Harnup ve birçok sulu tarım ürünü sebze ve meyvenin yetiştirildiği bir bölgedir. Köyün çok kültürlü yapısı nedeni ile bölgede çok zengin bir mutfak kültürü vardır. Tatlısu, Haziran 2019 yılında Cittaslow hareketine üye olmuş beşinci yerleşim yeridir.



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırma Amacı ve Önemi

Bu çalışma, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, yöresel ürün bakımından zengin bir kültüre sahip Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow unvanlı şehirlerde mevcut olan ve gastronomi turizmi anlamında kullanılabilir yöresel yiyecek ve içeceklerin tespit edilmesi amacı ile yapılmış olan bir çalışmadır. Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmadan elde edilen sonuçlara göre Cittaslow şehirlerde yapılmakta olan gastronomi turizmi konusunda gerekli politika ve stratejiler geliştirmek de hedeflenmiştir.

Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Nitel bir araştırma yöntemi olan Doküman Analizi, araştırma yapılan konu ile alakalı olarak yayınlanmış yazılı kaynakların analiz edilip yorumlanmasına dayanmaktadır (Baran, 2022: 695). Araştırma kapsamında yapılmış olan araştırmanın evrenini "Kuzey Kıbrıs", "Kıbrıs Cittaslow", "Kıbrıs Yiyecek İçecek Kültürü" ve "Kıbrıs Gastronomi Turizm" ile ilgili yayınlanmış olan ulusal ve uluslararası çalışmalar oluşturmaktadır. Bu tarama sonucunda 30 bilimsel yayına (18 Makale, 9 Kitap, 2 Bildiri ve 1 Tez) ulaşılmış ve bu çalışmaların incelenmesi gerçekleştirilmiştir.

Veri Toplama Aracı ve Teknikleri

Yapılan çalışma Nitel bir çalışma özelliği taşımaktadır. "Nitel araştırmalarda görüşme, gözlem ve doküman analizi gibi yaygın veri toplama yöntem ve teknikleri kullanılmaktadır. Nitel veri toplama yöntemi ile desenlenmiş araştırmalarda araştırılan olay ve olgularla alakalı köklü bir algıya ulaşma çabası mevcuttur. Nitel araştırmalar ayrıca araştırılan olayların genellikle doğal olarak yaşandığı ortamda sosyal bir gerçeklikle çok detaylı bir şekilde incelenmesi esasına dayanan, farklı farklı disiplinleri birleştirme özelliği de olan bütüncül bir bakış açısına sahip araştırmalardır" (Baltacı, 2019: 370).

Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmada, çalışma konusu ile alakalı olarak Literatürde gerekli doküman incelenmesi yapılmıştır. Yapılmış olan kapsamlı araştırma neticesinde Kıbrıs adasında mevcut olan Cittaslow unvanlı şehirlerde mevcut olan yöresel yiyecek ve içecekler tespit edilmiştir. Çalışmada, durum saptayıcı yani tasvir edici (Descriptive) araştırma modelinden yararlanılmıştır.

Literatürdeki Kuzey Kıbrıs gastronomisi ve Cittaslow şehirleri ile ilgili bilgilere ulaşmak için Dergipark, ULAKBİM, YÖK Tez, Google Akademik gibi veri tabanlarında "Kuzey Kıbrıs", "Cittaslow", Kıbrıs Gastronomisi", "Kıbrıs Mutfak Kültürü", "Kuzey Kıbrıs Cittaslow" anahtar kelimeleri yazılarak tarama yapılmıştır. Ayrıca, Kıbrıs yiyecek içecek kültürü ile ilgili yazılmış diğer basılı kaynaklar (Yemek Kitabı, Yiyecek İçecek Dergileri vb. gibi) da detaylı olarak incelenmiştir. Daha sonra elde edilen veriler içerisinde Kuzey Kıbrıs'ta Cittaslow hareketine üye şehirlerde yapılan ve gastronomi turizmi kapsamında kullanılabilir yöresel yiyecekler tespit edilmiştir. Böylelikle Kuzey Kıbrıs'ta yapılmakta olan gastronomi turizm çalışmalarında kullanılabilir, yerli yabancı turistlerin dikkatini çekebilecek, bölgede iş yapan veya yapmayı düşünen girişimcilere fikirler verebilecek çok özel yöresel yiyeceklerin listesi çıkarılmıştır.

BULGULAR

Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow unvanlı şehirlerin yiyecek içecek kültürü içerisinde yar alan, bölgeyle özdeşleşmiş, yapım, sunum ve lezzet özellikleri bakımından önemli çekicilik potansiyeline sahip ve gastronomi turizmi kapsamında kullanılabilir çok özel 63 adet yöresel lezzet tespit edilmiştir. Tespit edilmiş olan yöresel lezzetler kendi içerisinde gruplandırılarak aşağıdaki bölümde



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

açıklanmıştır. Bu bölümde yer alan ve araştırmamız sonucunda elde edilen çok özel yöresel yiyecek ve içecek adları, Kuzey Kıbrıs lehçesinde kullanıldığı şeklinde yazılmıştır:

Yöresel Et Yemekleri

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yöresel et yemekleri oldukça yaygın olarak bulunmaktadır (Direktör, 1998: 36). Araştırma sonucunda Cittaslow şehirler ile özdeşleşmiş ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek çok özel 15 adet yöresel et yemeği Tablo 1’de yer almaktadır (Bodi vd., 2009: 74).

Tablo 1. Kıbrıs Adasındaki Cittaslow Şehirlerdeki Yöresel Et Yemekleri

No	Yiyeceğin Adı	No	Yiyeceğin Adı	No	Yiyeceğin Adı
1	Aytoto Tavası	6	Hellimli Bulgur Köfdesi	11	Sulu Hurun Kebabı
2	Bumbar	7	Lefkara Tavası	12	Şefdali Kebabı
3	Etli Badedez Kebabı	8	Magarına Bulli	13	Şiş Kebabı
4	Hurun Magarınası	9	Pastırma	14	Şiş Köfde
5	Guru Hurun Kebabı	10	Samarella	15	Tavuşan Lalalgısı

Yöresel Sebze Yemekleri

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yabancı otlar ve diğer sebzelerden yapılan yemekler oldukça yaygındır (Bebek ve Gözenler, 2016: 36). Kıbrıs mutfağının temel yiyeceklerinden olan yabancı otlar, sağlıklı ve doğal beslenmenin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Kıbrıs’ta ovalardan yabancı ot toplama aynı zamanda nesilden nesile geçen, geleneksel sosyal ve kültürel bir aktivite olmuştur (Cihangir, 2018: 904). Araştırma sonucunda Cittaslow şehirler ile özdeşleşmiş ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek çok özel 12 adet yöresel sebze yemeği (İslamoğlu, 2013: 30) Tablo 2’de yer almaktadır (Öcal, Tutsak ve Genç: 2008: 29).

Tablo 2. Kıbrıs Adasındaki Cittaslow Şehirlerdeki Yöresel Sebze Yemekleri

No	Yiyeceğin Adı	No	Yiyeceğin Adı	No	Yiyeceğin Adı
1	Bullez ve Badedez	5	Gaynanmış Gara Ot	9	Yumurtalı Serçe Otu
2	Çiçek Dolması	6	Hostez Yemeği	10	Mangallo Turşusu
3	Enginar Dolması	7	Kolokas Musaggası	11	Molehiya
4	Gömeç Yemeği	8	Kavrulmuş Serçe Otu	12	Yumurtalı Ayrelli

Yöresel Hamur İşleri

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde oldukça yaygın olarak tüketilen çok özel yöresel hamur işleri bulunmaktadır (Aydoğdu, 2012: 17). Araştırma sonucunda Cittaslow şehirler ile özdeşleşmiş ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek çok özel 18 adet yöresel hamur işi yiyecek Tablo 3’de yer almaktadır (Akşahinler, 2020: 18).



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Tablo 3. Kıbrıs Adasındaki Cittaslow Şehirlerdeki Yöresel Hamur İşleri

No	Yöresel Yiyeceğin Adı	No	Yöresel Yiyeceğin Adı
1	Pilavuna	10	Tahınnı
2	Çöreg	11	Çöregli Sandüyüç
3	Kafes	12	Gabag Böreği
4	Peksemet	13	Nor Bereği
5	Hellimli Bulla	14	Hellim Böreği
6	Zeytinni Bulla	15	Gaymaglı Sini Gatmeri
7	Pirohu	16	Gavcar Mantarı Böreği
8	Bişi	17	Delikli Bidda
9	Lalangı	18	Çitlemitli Bidda

Yöresel Tatlılar

Kuzey Kıbrıs yiyecek içecek kültürü içerisinde yöresel tatlılar sevilerek yenilen lezzetler arasındadır. Araştırma sonucunda Cittaslow şehirler ile özdeşleşmiş ve gastronomi turizmi kapsamında üretilip satılabilecek çok özel 18 adet yöresel tatlı Tablo 4’de yer almaktadır (Şah, 2017: 320) ve (Öztürk ve Dereli: 2014: 3).

Tablo 4. Kıbrıs Adasındaki Cittaslow Şehirlerdeki Yöresel Tatlılar

No	Yöresel Yiyecek	No	Yöresel Yiyecek	No	Yöresel Yiyecek
1	Şamişi	7	Gullurukya	13	Elmalı Şeker
2	Samsı	8	Sucug	14	Simit Helvası
3	Sütlü Böreg	9	Köfter	15	Pastelli
4	Egmeğ Gadeyifi	10	Paluze	16	Ceviz Macunu
5	Gollifa	11	Sulu Mahallebi	17	Hurma Macunu
6	Sütlaç	12	Galombrama	18	Turunç Macunu

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, rafine bir yiyecek içecek kültürüne sahip Kuzey Kıbrıs’ta Cittaslow hareketine üye şehirlerde üretilen yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi açısından önemi konusunda yapılmış olan bir çalışmadır. Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmada Kuzey Kıbrıs’ta mevcut olan Cittaslow unvanlı şehirlerde bulunan ve gastronomi turizmi çalışmalarda çekicilik unsuru olarak kullanılabilir yiyecekler tespit edilmiştir. Bu çalışma ile Kuzey Kıbrıs gastronomi turizmi çalışmalarına katkı sağlamak, Literatürde çok az sayıda olan Kıbrıs gastronomisi ve yiyecek içecek kültürü konularındaki akademik bilimsel yayınlara katkı yapmak ve bu konuda araştırma yapacak olanlara bilimsel bir kaynak sağlamak amaçlanmıştır. Ayrıca Cittaslow hareketine üye şehir turizm stratejileri yapılırken yöresel yiyecek ve içeceği ön plana çıkarmak gerekliliği konusunda da farkındalık yaratmak da ayrıca amaçlanmıştır.

Kuzey Kıbrıs’ta mevcut olan Cittaslow unvanlı şehirlerde yapılan gastronomi turizmi temalı çalışmalarda yöresel gıdaların öneminin vurgulanması, bölgeye ait yöresel yiyecek içecek kültürünün korunması, yörede üretilen gıdaların yerel ekonomiye daha çok katkı sağlaması ve üretimi yapılan yöresel gıdaların daha çok tanıtılması için yapılması gerekenler hakkında öneriler aşağıda yer almaktadır:

- Kuzey Kıbrıs’taki Cittaslow şehirlere ait yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi kapsamında yoğun tanıtımının yapılmasına önem verilmelidir.



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

- Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow şehirlere ait yöresel yiyecekler akademisyenler tarafından bilimsel anlamda kayıt altına alma çalışmalarına önem verilmelidir.

Ürün çeşitlendirme adına başka yörelere ait yani Cittaslow şehirlerin gastronomisi ile alakası olmayan yiyeceklerin bölgeye aitmiş gibi satılmaması için tedbirler alınmalıdır.

- Cittaslow şehirlere ait yöresel yiyecekler, Coğrafi İşaret tescili yapılarak markalaşmaya önem verilmelidir.
- Cittaslow şehirlerin yer aldığı yörelerde yapılan turizm sezonunu uzatmak ve yöresel gıda ürünü satışını artırmak için bu bölgelere turist taşıyan acente ve operatörler ile anlaşmalar yapılarak yıl boyunca bölgeye gastronomi turlarının düzenlenmesi için çaba sarf edilmelidir.
- Cittaslow şehirlere ait yöresel gıda ürünlerinin tüm yıl boyunca satışını sağlayabilmek için elektronik ticaret yoluyla satış yöntemine ağırlık verilmelidir.

KAYNAKÇA

Adalier, M. (2020). *Kıbrıs Mutfağında Yerel Ürünlerde Kullanılan Malzemelerin ve Pişirme Yöntemlerinin Bölgelere Göre Analizi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Doğu Akdeniz Üniversitesi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.

Akşahinler, Ş. (2020). *Kıbrıs Kültüründe Yemeklerimiz Annemden Öğrendiklerim*. Lefkoşa: Okman Printing.

Alkan, A. (2021). Yerel Paydaşların Cittaslow Şehir Ağına Yönelik Algı ve Tutumlarına İlişkin Bir Araştırma: Ahlat Cittaslow Şehir Örneği. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (47), 261-280. ISSN: 1302-6879.

Alpyıldız, E. (2022). Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü Ve Kuşaklararasılık. *Folklor Akademi Dergisi*, 5(2), 311-326. doi: 10.55666/folklor.1114729.

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.

Aslan, E. ve Bozok, D. (2023). Yöresel Yiyecek-İçeceklerin Çevrim İçi Pazarlanması: Trendyol, Hepsiburada Ve N11 Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 767-779. doi: 10.33083/joghat.2023.299.

Aydoğdu, F.S. (2012). *Kıbrıs Mutfağından Geleneksel Lezzetler*. Lefkoşa: Ulusoy Ofset.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (AEÜSBED)*, 5(2), 368-388. doi: 10.31592/aeusbed.598299.

Baran, Z. (2022). Geleneksel Yemeklerde Dijital Gastronomi Vizyonu. *Turkish Studies*, 17 (4), 685-703. e-ISSN: 1308-2140.

Bodi, A., Bodi, F, Avcıoğulları, H. ve Alhun, E. (2009). *Kıbrıs Mutfağından Tatlar*. Lefkoşa: Rüstem Dünya Yayıncılık.

Cihangir, Y. (2018). Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağında Yer Alan Yaban (Ova) Otları Yemeklerinin Kültürel Bir Değerlendirilmesi. 5.Uluslararası Geleneksel Ve Yöresel Değerler



Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Sempozyumu/Kültür Sanat Etkinlikleri 2018’de sunulmuş bildiri, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sandıklı.

Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192. doi: 10.37847/tdad.885081.

Çavuş, A., Işık, M. F. ve Yalçın, C. (2018). Gastronomi Turizmi Çekiciliği Açısından Zigana Yöresi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(Özel Sayı), 3071-3085. e-ISSN: 2822-3160.

Çavuşoğlu, M. (2017). Kıbrıs Gastronomi Kültüründe Geleneksel Gıda Yapımı ve Muhafaza Yöntemleri Üzerine Bir Araştırma. 14-15 Nisan VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu’nda sunulmuş bildiri, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

Çavuşoğlu, O. ve Altun, Ö. (2022). Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 49-65. doi: 10.26677/TR1010.2023.1196.

Direktör, Ş. (1998). *Kıbrıs Türk Mutfağı*. Lefkoşa: Galeri Kültür Yayınları.

Erdem, Ö., Mızrak, Ö. ve Kemer, K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61. doi: 61, 05.07.2018.

Esen, F.Ö. (2020). Muğla Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla İncelenmesi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(10), 814-834. doi: 0.26677/TR1010.2020.552.

Esen, M.K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye’deki Helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283-294. doi: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v06i2014.

İslamoğlu, M. (2013). *Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağı*. Lefkoşa: Gökada Yayınları Ltd.Şti.

Bebek, B. ve Gözenler, G. (2016). *Kıbrıs Ot Yemekleri*. Lefkoşa: Zoom Yayınevi.

Öcal, O., Tutsak, E. ve Genç, K. (2008). *Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde 2008 Yılında Yaşayan İmgesel Yemekler*. Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayını

Özerden, S.T. ve Ilgaz, B. (2019). Cittaslow Hareketi: Sürdürülebilir Turizm Çeşidi Olarak KKTC Turizmi İçindeki Yeri. October 20192 Erasmus International Academic Research Symposium’da sunulmuş bildiri,, ERASMUS France, Paris.

Öztürk, A. ve Dereli, Ö. (2014). *Kıbrıs Mutfağında Geleneksel Tatlı, Tuzlu ve Macunlar*. Lefkoşa: Mat-San Ofset.

Sabancı, M. ve Sarıışık, M. (2021). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Çalışma: Manisa Örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 22-46. e-ISSN: 2147-0618.

Sapmaz, E. (2021). Türkiye’de Sakin Şehir (Cittaslow) Konusunda Yapılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bir İçerik Analizi. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 13(1), 70-87. e-ISSN: 1309-8039.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 407-418

Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Savaşkan, Y. (2021). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 61-78. e-ISSN: 2718-045X.

Şah, M. (2017). *Kıbrıslı Gastronomik Öğün Kıbrıs 'ın Tatları*. Lefkoşa: Zoom Yayınevi.

Şimşek, H. (2009). Eğitim Tarihi Araştırmalarında Yöntem Sorunu. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 42(1), 33-51. e-ISSN: 2458-8342.

Topal, T.Ü, Korkut, A. ve Kiper, T. (2016). Yerel Kimliğin Kent İle Buluşması: Cittaslow-Yavaş Şehirler. *İDİL Sanat ve Dil Dergisi*, 5(25), 1413-1430. doi: 10.7816/idil-05-25-06.

Torusdağ, G.B, Önem, E.Ö., Sami, F. ve Kızıldemir, Ö. (2022). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 66-82. ISSN: 2619-9548.

Yıldırım, F.K ve Ulusoy, B.H. (2022). Sokak Gıdaları: Halk Sağlığı ve Kuzey Kıbrıs'tan Örnekler. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 93(2), 166-172. doi: 10.33188/vetheder.1103537.

Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191. doi: 10.24010/soid.335117.