

**FARKLI KÜLTÜR VE İNANÇLARA SAHİP DESTİNASYONLARDA  
GASTRONOMİNİN ŞEKİLLENMESİ: KUZEY KIBRIS ÖRNEĞİ**

**Emel OSMANLAR\***

**Doç. Dr. Nesrin M. BAHÇELERLİ\*\***

**Özet**

21. yy'ın en gözde turizm çeşidi olan gastronomi turizmi, beslenme gibi etrafındaki birçok olguyla etkileşim içerisindedir. Gastronomi ve beslenme kavramlarının odak noktası insandır. Bu nedenle, bu çalışmada gastronomi ve beslenmenin en önemli yönlendiricileri olan inanç ve kültür kavramları ile ilgili bilgiler verilmiş ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde gastronomi kavramı incelenmiştir. Sonuç bölümünde ise, Kuzey Kıbrıs gibi, gastronomi turizmi alanında inanç ve kültür çeşitliliğinin bulunduğu destinasyonlarda, turizm aktivitelerinin sağlayacağı yararlar konusunda sektöre bilgiler sunulmaya çalışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Kültür, Din, Gastronomi Turizmi, KKTC

---

**SHAPING GASTRONOMY IN DESTINATIONS WITH  
DIFFERENT CULTURES AND BELIEFS: NORTH CYPRUS EXAMPLE**

**Abstract**

Gastronomy tourism, which is the most popular tourism type of the 21st century, interacts with many phenomena around it such as nutrition. The focus of gastronomy and nutrition concepts is human. Therefore, in this study, information about the concepts of belief and culture, which are the most important guides of gastronomy and nutrition, has been given and the concept of gastronomy in the Turkish Republic of Northern Cyprus has been examined. In the conclusion part, it is tried to provide information to the sector about the benefits of tourism activities in destinations such as Northern Cyprus, where there is a variety of beliefs and cultures in the field of gastronomy tourism.

**Keywords:** Gastronomy, Culture, Religion, Gastronomy Tourism, TRNC

---

\*Yakın Doğu Üniv. Kıbrıs. ORCID: 0000-0001-6128-7939,aydin0emel@gmail.com

\*\*Turizm Fakültesi, Yakın Doğu Üniv. ORCID: 0000-0003-1657-3420, nesrin.menemenci@neu.edu.tr

## Giriş

Gastronomi turizmi diğer turizm dalları ile karşılaştırıldığında oldukça geniş bir kitleye hitap etmektedir. Özellikle gastronominin kültür ile olan yakın ilişkisi onu, yeni kültür ve tatları denemek isteyen turistler için cazip bir aktivite haline getirmiştir (Hazarhun ve Tepeci, 2018, s. 3). Oldukça küçük olan bölgelerde bile turizm aktivitesinin gerçekleştirilmesini sağlayan gastronomi, bölge insanına gelir imkânı sunarken, gelen turistin de memnun olmasını sağlamaktadır (Sezgin ve Onur, 2017, s. 205).

Tarih boyunca insanların yaşam alanları, yaşam alanlarının iklimleri, yapmış oldukları göçler, kültür ve inançlarını şekillendirmiştir. Zamanla kültür ve inanç kavramları çerçevesinde toplumlar oluşmuş ve şimdiki hallerini almışlardır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016, s. 582). Tarih boyunca insanlar bu kültürel öğeleri beslenme alışkanlıkları ile birleştirmiş ve mutfak kültürlerini meydana getirmişlerdir. Oluşan bu mutfak kültürleri, zamanla dini inançlar çerçevesindeki kuralları da içine alarak bugünkü halini almıştır (Solmaz ve Dülger Altiner, 2018, s. 109).

İnsanlığın ilk dönemlerinde dinin inançlara olan etkileri, dini ibadetlerde toplumca en sevilen yiyecek ve içeceklerin inanılan tanrı ve objelere sunulması şeklinde görülmektedir. Dini inançların farklılaşması ile yenilebilen ve yenilemeyen gıdalar kurallar ile belirlenmeye başlamıştır. Bu kurallar günümüzdeki farklı inanç gruplarında da mevcuttur (Beşirli, 2010, s. 165). İnançın beslenme üzerine olan etkisini İslam öncesi Türk toplumlarında sıklıkla tüketilen ve alkollü bir içecek olan “kırmız” içeceğinin, İslam inancının kabul edilmesinin ardından tüketilmemesiyle gözlemleyebilmekteyiz (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s. 43).

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde bugün farklı kültür ve inançlara sahip toplumlar yaşamını sürdürmektedir. Kıbrıs adası Yeşil Hat adı verilen sınırla iki ülkeye ev sahipliği yapmaktadır. Kıbrıs adasının kuzeyinde bulunan kısım adanın %35’i ile Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’ne aitken, %60’ı Güney Kıbrıs Rum Yönetimi’ne aittir. Kalan %3’lük kısım İngiltere’ye, %2’si de Birleşmiş Milletler Barış Gücüne aittir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Türklerin yanında, Rumlar, Maronitler, Ermeniler ve Romanlar yaşamaktadır. Bunun yanısıra günümüzde İslam ve Hristiyanlık inancına sahip toplumların birarada yaşadığı bölgeler de bulunmaktadır. Adada farklı kültürlere sahip toplumların yaşamaya başlaması çok eski tarihlere uzanırken, çok inançlı yapının oluşması adaya Hristiyanlık ve İslam dininin gelmesi ile oluşmaya başlamıştır. Farklı kültür ve inançlar çerçevesinde gelişen mutfak kültürleri, gastronomik anlamda çeşitlilik sunmaktadır. Gastronomi kapsamında sadece gıda tüketimini bulunduran bir yapı değildir. Bir yemeğin yapımı için gereken malzemelerin üretimi, pişirme teknikleri, tüketimi gibi birçok öğeyi de içinde barındırdığından,

kültür ve inanç farklılıklarının bulunduğu destinasyonların gastronomi turizmine katkı sağladığını kabul edebiliriz. Bu bağlamda Kuzey Kıbrıs'ta yaşamakta olan farklı inanç ve kültürlerle sahip toplumların bir arada yaşadığı bölgelerin ülke turizmine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir. Bu amaçla Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti gibi uluslararası alanda tanınmayan bir ülkenin gastronomisini nasıl geliştirebileceği ve bu gelişimin ülke turizmini nasıl etkileyeceği tartışılacaktır.

### 1. Gastronomi

Yemek yeme insanın doğduğu andan itibaren, yaşamını sürdürebilmesi için gerekli olan en önemli fizyolojik ihtiyaçlardan biridir. İnsanlığın gelişmesi ve toplumların oluşması ile bireyler birbirleriyle etkileşime girmeye başlamıştır. Bu etkileşim yemek yeme olgusunu da şekillendirmiştir. Gastronomi birçok şekilde tanımlanmaktadır. Yunanca gastri (mide) ve nomos (yasa, kural) sözcüklerinin bir araya gelmesi ile gastronomi terimi ortaya çıkmıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015, s. 264). Yiyeceklerin insanı, güzel bir manazara görmüş gibi etkilediğini ve bireyin yemeği tüketmesinin samimi bir davranış olduğunu savunan Myhrvold gastronominin bir sanat olduğunu savunmaktadır (Myhrvold, 2011, s. 15). Myhrvold'a göre yemek insanın zihnini ve duygularını, bir resim ve kelime kadar meşgul edebilir. Kısacası gastronominin yemek yemeyi bir sanata çevirdiğini vurgulamaktadır (Myhrvold, 2011, s. 13).

Paleolitik çağda homo habilis leşlerin etini kemikten sıyırmak için ilk kültür ögesi olan çay taşından bir ekipman elde edilmiştir (Uhri, 2017, s. 12). Mezopotamya yemek pişirme sanatının temellerinin atıldığı yer olarak kabul edilir. Bu temellerin bugünkü Anadolu ve Çin mutfağının oluşumunda önemli bir etkisi olduğu kabul edilmektedir (Özdemir ve Dülger Altınar, 2019, s. 2). Sonralarında Paris'te açılan bir restoranın yemek yemeyi, yaşama amacından ziyade zevk alınması gereken bir aktivite olarak tanımlaması yemek yeme kavramının değişmesine yol açmıştır. Gastronomi kelimesinin literatürdeki kullanımına bakıldığında ise, ilk olarak 4. yy. da Antik Yunan döneminde Sicilyalı Yunan Arcestratust'un Akdeniz bölgesinde yemek ve şarap konularını işlediği bir kitapta bahsedildiği görülmektedir (Şahin ve Enver, 2015, s. 134). Daha sonralarında, 10. yüzyılın başlarında Charles Monselet'in gastronomiyi "her koşul ve yaşta tadılabilen sanat" olarak tanımlaması ile gastronomi terimi tam olarak literatüre girmiş ve zenginleşmiştir (Zengin ve Erkol Bayram, 2020, s. 10). Tarihin ilk anlarından itibaren şekillenerek bugünkü halini alan gastronomi, bugün birçok farklı şekilde kendini ifade etmektedir. Gerek insan, gerek din, gerekse de kültürel anlamda kendine yer edinmiştir. Tüm bu olgulardan uzak olan bir gastronomi fikri kendine uzun süreli yer edinemeyip, yok olacaktır.

## 2. Gastronominin Önemi

Hem insan ile olan yakın ilişkisi hem de beslendiği kaynaklar gastronomiyi önemli hale getirmektedir. Beslenmenin önemli bir parçası olan yiyecek ve içecekler, zaman içinde farklı unsurlardan etkilenecek sanatsal ve bilimsel yöntemler ile farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Örneğin, bir geleneksel restoran ile tamamen yenilikçi bir restoranda aynı sebze veya etin pişirilişi ve sunuluş şekli tamamen farklı olabilir. Bu farklılık yemeği yapan kişiden başlayarak, hazırlanan ürün için gerekli gıdaların yetişmiş olduğu yere kadar çeşitli farklılıklardan kaynaklanmaktadır (Altaş, 2017, s. 85). Bugün Gaziantep ile bütünleşmiş olan kurutulmuş sebzelere bakacak olursak, geçmişte bölgede bulunan imkanlar dahilinde yapılan güneş altında kurutma işlemi bugün de çoğunlukla aynı yöntemle yapılmaktadır. Bunun sebebi yapılan kurutma işleminde kültürel yöntemlerden vazgeçilmemesidir. Bu gelenek geçmişten günümüze aktarılarak devamlılığı korumuş ve korumaya devam edecektir. Bu örnek çok basit bir şekilde gastronominin çevresi ile olan etkileşimi ve kuşaklar arası devamlılığını nasıl sağladığını göstermektedir.

Yine beslenmede en gerekli bilgilerden biri şüphesiz ki hangi gıdaların tüketilebilir, hangilerinin tüketilemez olduğu ile ilgilidir. Günümüz imkanlarında bu bilgilerin bazılarını kolaylıkla ulaşabiliyor olması, gastronomi bu konuda önemini azaltamaz. Çalışkan (2013:41)'in gastronomiyi tanımlarken belirttiği gibi, bireylerin kendileri için ihtiyaç olan gıdaları bilip, seçip, hazırlamaları ve beraberinde bu gıdalardan zevk alarak tüketmeleri, gastronominin nesilden nesile bilgi ve kültür aktarımını nasıl sağladığının göstergesi olarak kabul edilebilir. Kısaca gastronomi, insanın hayatta kalabilmesi için, vücudun ihtiyacı olan gıdaların seçilmesi, hazırlanması ve servis edilmesi sürecidir. Bu süreçte insanlar birbirleri ile etkileşim içinde olmaktadır. Farklı inançlara sahip bireylerde bile bu geçerlidir. İnsanın yaradılışı gereği özünde, farklı kültür ve inançlarda bulunan geleneklerde, kendine yakın bulduklarını uygulama isteği yatmaktadır. Bu uygulamalar beslenmede uygulandığında gastronomi kavramının alanını geliştirmiştir. Gastronomi kavramı insan ile birlikte gelişme göstermiş, yemek yemenin ötesinde, tarih ve kültürle bütünleşmiş ve bir bilim dalı olmuştur. Bu nedenle gastronomi olgusu tek başına incelenemeyecek kadar genişlemiş ve etrafında bulunan her şeyle bütün oluşturan bir kavram halini almıştır.

## 3. Kültür ve Gastronomi

Tarihin günümüze kadar getirdiği en önemli yapılardan birisi mutfak kültürüdür. Mutfak kültürleri, geçmişten günümüze gelene kadar, çok büyük değişimler geçirmemişlerdir ve bu durum kültürel değerleri tarih boyunca muhafaza etmelerini sağlamıştır. Yeme-içme alışkanlıkları tarih boyunca etrafındaki kültürler ile etkileşim halinde olmuştur, bu nedenle bir bölgenin kültürü ile ilgili bilgi sahibi olabilmek için, o bölgenin beslenme alışkanlıklarına bakmak gerekmektedir (Durlu



Sonuç olarak gastronomi kültürünü özetlemek gerekirse, yemek, insan ve kültürün birleşimidir diyebiliriz. Daha önce bahsetmiş olduğum yeme içme alışkanlıkları ve kültür etkileşimi gastronomi kültürünün köklerini oluşturmaktadır. Bu kökler insan yaşamındaki aktiviteler içinde şekillenerek de gastronomi kültürünün oluşumunu tamamlamaktadır. Günümüzde artık bir yemekten bahsederken, içerdiği malzemeleri bilmek, o yemeği biliyor olmak için yeterli değildir. Bir yemeği tam anlamıyla biliyor olmak için, onun geçmişini, insan ile olan etkileşimini ve bugün oluşturmuş olduğu kültürü bilmek gerekmektedir.

#### 4. Din ve Gastronomi

Gündelik hayatın içinde dini gözlemleyebilmek için, insanların gündelik aktivitelerine bakılabilir. Beslenme de din gibi insanın varoluşundan bu yana var olan bir olgudur. İnsanlık tarihinin ilk başlarında beslenme daha çok çevre, mevcut coğrafya ve besin kaynaklarına göre belirlenirken zamanla bazı inanışlar çerçevesinde şekillenmeye başlamıştır. Bu inanışları din olarak tanımlamak mümkün olmasa da, insanların ve toplumların inançlarını beslenme şekillerine ne derece yansıttığının örneği olarak kabul edebiliriz.

Dinin beslenme şekilleri üzerine olan etkileri ilk olarak 2. Dünya Savaşı sonrasında araştırılmaya başlanmıştır. Araştırmalar ilk olarak din ve ruhsal sağlık arasındaki ilişkileri inceleyerek başlamış ardından, dinin fiziksel sağlıkla olan ilişkisine yönelmiştir (Emmons ve F. Paloutzian, 2003, s. 388). Yapılan bazı araştırmalar göstermiştir ki, amacı sağlığı korumak olarak belirtilen din kavramı, bu işlevini yerini getirmektedir. Bununla beraber insanlar bedeninin ihtiyacı olan gıdaları temin ederken, ruhun ihtiyaçlarını da gidermektedirler (Zulling vd., 2006, s. 256). Fieldhouse'a (1998:72) göre insanlar, dini yaptırımlara göre beslenirken inanmış oldukları ilahi güce olan bağlılıklarını ve inançlarını gösterirler ve o ilahi güçle iletişim kurduklarına inanırlar. Bununla beraber, beslenmedeki dini yaptırımlara uyarak kendilerini inanmayan veya farklı inançlara sahip bireylerden ayırarak, dini inançlarına karşı aidiyet duygusu geliştirirler.

Yiyecekler, insanlığın her boyutu ile bağlantı içindedir. Toplumlar kültürel yaptırımlara cevap vermek için yemeklerin hazırlanmasında ve tüketilmesinde belirli kalıplara uyarlar. Tüketilen besinlerin sosyal inançlara uygun olması, gıdaların tüketilmesinde en önemli nedenlerden biridir (Eastwood, 1997, s. 12). İnsanların beslenmelerinde dinin yansımaları iki farklı şekilde gözlemlenebilmektedir. Bunlardan ilki, her dinin insanlar için tüketime uygun bulunduğu ve bulmadığı gıdalardır. Din bu tür yaptırımlar ile, ona inananları inanmayanlardan ayırt edici kılmaktadır. Diğeri ise belirli zaman aralıklarında belirli gıdaları tüketmemek veya hiçbir şey yemeyip içmemek olarak belirtilmektedir (Sabaté, 2004, s. 199). Beslenmeye belirli kısıtlamalar



getiren din, bunu yaparken insan gibi hayvanlarında yaşamlarına yön verir ve insanın etrafındaki herşey ile olan iletişimi düzenler. Tüm bu yaptırımlar insan hayatında bir disiplin sağlamaktadır. Bireyler dini yaşamları boyunca öğrenerek, buldukları her yere onu taşırlar (Ossa, 2020, s. 2).

## 5. Din ve Kültür

Toplumların sahip olduğu kimliklerin oluşumunda en önemli etkenlerden biri de dindir. Elbette bu kimliğin oluşumunda sadece din etkili olmamaktadır. Kültür de din gibi bu kimliğin oluşmasına katkı sağlamaktadır. Kültür ve din bu işlevi yerine getirilerken, kültür dinin yansıması olarak işlev görmektedir (Staubli, 2016, s. 58). Bu nedenle kültürü, dinin insan aktivitelerinde hareket bulmuş hali olarak nitelendirebiliriz. Bu hareketlerin yansımalarını da yeme içme alışkanlıklarında sıkça gözlemleyebilmekteyiz.

Din gibi yemekler de toplumlarda simgesel özellikler taşımaktadırlar (Emiroğlu ve Aydın, 2019, s. 16). Tüketilen gıdalar, ait oldukları toplumların geleneklerini, kültürlerini ve inançlarını yansıtmaktadırlar. Herhangi bir gıdanın tüketiminde gerekli olan kurallar din tarafından belirlenirken ve bu kuralların uygulanmaya geçmesi ile kültürel bir aktivite halini alır. Bu şekilde din, kültürel bir süreç olarak işlev görmeye başlar. Süreç içerisindeki tüm aktiviteler kültür, bu aktivitelerin nedeni ve destekleyicisi ise din olarak kabul edilir (Ivakhiv, 2007, s. 53).

Kültürel aktiviteler ile geçmişteki inançlar günümüze taşınırken, din geleceğe dönük tüm hareketlerde rehberdir. Bu işlevi ile din, geleneklerin korunmasını da sağlamaktadır (Dawson, 1948, s. 4). Bugün toplumların kültürlerine sahip çıkmasının ardındaki neden dini dürtülerdir. Çünkü her toplumun sahip olduğu kültürün büyük bir kısmı inançlar ile oluşmaktadır (Dawson, 2020, s. 182). İnsanoğlu yaradılışı gereği, bir şeylere inanma ihtiyacı duyar. İnsanların aktivitelerinin bir anlam ifade etmesi onlara tatmin olma duygusunu hissettirmektedir. Ancak bu tatmin duygusunun yaşanabilmesi için derin nedenler gerekmektedir. Bu nedenle kültürel aktivitelerde inanılan dinin gerekliliklerini uygulamaya dökmek bireye bu duyguyu hissettirir.

Dinin varoluşundan beri, öğrenilmesinde ve gelecek nesillere aktarılmasında en önemli etken kültürdür. Aynı şekilde dinin olmadığı bir yerde kültür tam anlamıyla kültür halini alamaz. İki olguyu birbirinden ayırmak mümkün değildir. Her birinin varoluşu diğerini var etmektedir. İnsanların yaşamlarında bu bütünlüğü gözlemleyebilmenin en iyi yolu, beslenme alışkanlıklarıdır. Çünkü beslenme alışkanlıkları, inançların kültürle somutlaştırılarak uygulandığı, öğrenildiği ve gelecek nesillere aktarıldığı alışkanlıklardır.

**6. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Farklı İnanç ve Kültürlü Yapı**

46 yılında St. Barnabas ve Antakyalı Aziz Paul Hristiyanlık dinini yaymak için adaya gelirler. O yıllarda adanın yönetimi, Roma tarafından atanan Vali Sergius Paulus tarafından yapılmaktadı. Barnabas ve Aziz Paul'un Vali Paulus ile geliştirdikleri arkadaşlıkları sonucunda, Paulus Hristiyanlığı kabul ederek Hristiyan olmuştur. Valinin Hristiyan olması adada Hristiyanlığın yayılmasını hızlandırmıştır. Kıbrıs adası Akdeniz'deki konumu nedeniyle birçok inancın uğrak yeri olmuştur. İslam dininin adaya gelişi, Hristiyanlıktan daha sonra olmuştur. Adaya ilk İslam seferleri Muhammed Peygamber'in ölümünden sonra gerçekleşmiştir. Peygamberin İslam dinin yayılmasında Kıbrıs adasının öneminin üzerinde durması üzerine, halife Ebu Bekir döneminde adaya ilk seferler düzenlenmiştir. 632 yılında gerçekleştirilen sefer ile Kition şehri ele geçirilir. Kition, Fenikelilerin hâkim olduğu bugün ki Larnaka merkezli bölgedir. Adada İslam hakimiyeti, İslam devletinin zayıf donanması nedeni ile kısa sürmüştür (Suiçmez, 1998, s. 22). Adanın 1570 yılında Venedik hakimiyetinden çıkıp Osmanlı hakimiyetine tekrar girmesiyle İslam adada kalıcı bir hal almıştır. Osmanlı yönetimi adada İslam dinini kalıcı hale getirmek için, adaya Türk nüfusunu getirtmiştir (Şahin İ. , 2015, s. 342).

1974 sonrası Karpaz Yarımadası'na Türkiye'den gerçekleştirilen nüfus mübadelesi ve savaş sonrası Güney Kıbrıs'a dönmeyip Karpaz Yarımadası'nda yaşamayı tercih eden Rumlar, bölgede bugünkü ikili inanç sitemini oluşturmuşlardır. Karpaz Yarımadası'nda yaşayan Türkler ve Rumlar ibadetlerini arzu ettikleri şekilde gerçekleştirebilmektedirler.

Din, insanlar arasında ayırıştırıcı bir unsur olarak kabul edilse de insanlar kendi dini inançlarında yasaklanmış olmayan gıdalar konusunda esnek davranabilmektedirler. Farklı dinler, birbirlerinde farklı görmedikleri konularda kültür alışverişinde bulunabilmektedirler. Bu bağlamda iki din arasında benzer sayılabilecek konularda, beslenme ve mutfak kültüründe de benzerlikler gözlemlenebilmektedir. İslam ve Hristiyanlık inancında haram gıdalar konusunda çok benzerlik olmamakla birlikte, helal gıdalar konusunda benzerlikler görülmektedir. Her iki inanç sisteminde de insan sağlığı ön planda tutulmaktadır ve insanların bu kıstasa göre beslenmelerinin gerekliliği vurgulanmaktadır. Bu bağlamda Karpaz Yarımadası'nda farklı inançlar, ortak bir mutfak kültürünün oluşmasında katkı sağlamış olması mümkündür. Ortak mutfak kültürlerinde, coğrafi işaret olarak kabul edilen yiyecek ve içecekler gastronomi turizmüne olan talebi arttırmaktadır (Töre vd., 2017, s. 65). Coğrafi işarete sahip olan ürünler sadece buldukları bölgede yetiştirilen ürünlerden elde edilir ve bölge insanın sahip olduğu kültürel pişirme şekilleriyle hazırlanır (Hazarhun ve Tepeci, 2018, s. 372). Bu tanımlamaya göre coğrafi işaretli yiyeceklere sahip olan bölgelerde farklı inanç ve kültürlerin bulunması, coğrafi işaretlere sahip yiyeceklerin çeşitlenmesini



sağlayacaktır. Aynı şekilde coğrafi işaret elde edilmesinde etken olan nedenler inançlar ve kültürel çeşitliliğdir. Çünkü insan hareketlerinin çoğu dini inançlar ve kültür etrafında şekillenir. Özellikle kırsal bölgelerde farklılık gösteren inanç ve kültürler, bölgenin sahip olduğu coğrafi ürünlere olan turist talebini arttır, yerel halkın gelir elde etmesini ve bu ürünlerin korunması ile sürdürülebilirlik sağlar (Toklu ve Pekerşen, 2019, s. 2254).

Bugün Kuzey Kıbrıs mutfağından söz ederken Akdeniz ve Anadolu etkilerini gözlemleyebilmekteyiz. Tarihi boyunca egemenliğı altında bulunduğu İtalyan, Arap, Venedik, İngiliz ve Ceneviz kültürlerinin birleşimi, son olarak Osmanlı egemenliğı ile son bulmuş ve ada bugünkü mutfak kültürü yapısını almıştır. Kuzey Kıbrıs mutfağına öne çıkan ürünleri arasında mezeler ve kebablar yer almaktadır. Özellikle Hristiyan ve İslam inancının ortak bulunduğu bölgelerde iki kültürün etkilerini yemeklerde gözlemlemek mümkündür. Anadolu'dan adaya getirilen İslam nüfusunun yemeklerinde acıya çok yer vermemeleri, Hristiyan nüfusun kebab türü yemekleri pişirmeleri bunun bir göstergesi sayılabilir. Elbette Kuzey Kıbrıs mutfak kültürü üzerine sınırlı sayıda bulunan çalışmalar sebebiyle bu konu üzerine örnekler verilmesinde zorluklar meydana gelmektedir. Molohiya yemeğini bu sınırlılıklar içerisinde örnek olarak verebilmekteyiz. Kıbrıs mutfak kültürüne Arap toplumlarından geldiğı düşünölen ve bugün hem İslam hem de Hristiyan inancına sahip bireyler tarafından pişirilip tüketilen bir yemek olarak her iki kültürde de önemli yere sahiptir. Elbette adanın her iki bölgesinde de coğrafi işaret olarak kabul edilen Hellim'i de bu örnekler arasında sayabiliriz (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018, s. 640).

Günümüzde turistlerin gittikleri bir restoran veya otelde sadece yemek yemekten ziyade, eğlenmeyi ve öğrenmeyi arzuladıkları bir akım olarak adlandırılan Yaşayan Mutfak uygulamaları, farklı inanç ve destinasyonların pazarlanmasında ve turizm alanında işletmelere rekabet sağlayabilmesi açısından önem arz etmektedir. Yaşayan Mutfak uygulamaları, turistin yemek yerken yediğı yemek ile ilgili bilmediğı şeyleri öğrenmesi veya o yemeğı yerinde, yerel halk tarafından yapılırken görmesini içermektedir (Erdem ve Akyürek, 2017, s. 110). Kuzey Kıbrıs'da farklı inançların ve kültürlerin bulunduğu destinasyonlarda bu uygulamalar etkili bir şekilde uygulanabilir. Özellikle Karpaz Yarımadası'nda, Yaşayan Mutfak uygulamalarının uygulanmasına olanak sağlayacak ölçüde dini ve kültürel çeşitlilik bulunmaktadır. Bölge halkının bu çeşitliliğı 40 yılı aşkın süredir sürdürdüğü göz önünde bulundurulacak olursa, bu tür uygulamalar Karpaz Yarımadası'nda gerçekleştirilen turizm hareketlerine Yaşayan Mutfak uygulamalarının da dahil edilmesi düşünülebilir. Bu uygulamalar bölgenin sahip olduğu gastronomik zenginliğin tanıtılmasında faydalı olacaktır.

## Sonuç ve Öneriler

Görüldüğü üzere gastronomi kavramı kültür ve din kavramlarından bağımsız olarak düşünülemez. Hatta bu kavramlar olmadan gastronomi tanımlamaları eksik bile kalabilir. Mutfak kültürleri buldukları bölgelerin iklim, coğrafya, ulaşım gibi tüm koşullarının ürünüdür ve bugün ki turizm hareketlerinin büyük çoğunluğunu oluşturmaktadır.

Bölgelerin sahip olduğu ürünlerin coğrafi işarete sahip olmaması çok kültürlü yapıya sahip bölgelerdeki turizm aktivitelerinde bir gerilemeye sebep olmamaktadır. Özellikle Kuzey Kıbrıs gibi uluslararası alanda tanınmayan ve ekonomik olarak dışa bağımlı bir ülke için bu bölgelerde gerçekleştirilen festivaller ve bölge kültürünü yansıtan tüm organizasyonlar sayesinde turistler destinasyonlara çekilebilir ve bu da gastronomi turizmi kapsamında bölgeye rekabet etme şansı tanımaktadır (Bakırcı vd., 2017, s. 235).

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, ekonomisinin en önemli kaynağı, turizm hareketleridir. Özellikle sahip olduğu doğal güzellikleri ve plajları ile birçok ülkeden turist çekmektedir. Ülke gastronomisi her ne kadar literatür alanında zayıf olsa da ülkenin sahip olduğu yerel bitkileri, yemekleri, ekmekleri, tatlıları ve bunların ardındaki kültürel değerler tanıtılmaya değerdir. Özellikle günümüzde gastronomi turizmi kavramı bu kadar yaygın hale gelmişken, bir yemeğin ardında var olan kültür ve inanç özellikleri bu ürünlerin tanıtılmasında önemli yer tutmaktadır. Farklı inanç ve kültürlerin bir arada bulunduğu destinasyonlarda gastronomi hareketinin desteklenmesi, ülkeye ekonomik olarak katkı sağlayacak ve tanınmasına yardımcı olacaktır. Bununla birlikte özellikle yaz aylarında turist çeken bölgelerde turist talebinin yoğun olmadığı dönemlerde de ülkeye turist çekilebilecek ve bu da sürdürülebilirliği sağlayacaktır. Kuzey Kıbrıs'da farklı inançlara sahip toplumların bir arada yaşadığı bölgeler kırsalda yer almaktadır. Yine bu alanda gerçekleştirilecek bir turizm hareketi, bölge insanların kalkınmasını sağlayacaktır.

### Kaynakça

- Akkuş, G. (2017). Kış Turizmi Destinasyonunda Yaşanan Unutulmaz Turizm Deneyimleri: Kültürlerarası Karşılaştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 223-236.
- Altaş, A. (2017). Ülke Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Kullanılan Gastronomik Ögeler: "Home of Turkey" Kampanyası Afişleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 5(2), 81-102.
- Aydemir, A. (2012). Kutadgı Bilig ve Divanu Lügât-it-Türk'e Göre "Saç-Sakal" Kültürü Üzerine. *Turkish Studies*, 7(3), 329-350.
- Bakırcı, G. T., Bucak, T., & Turhan, K. (2017). Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 230-240.

- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Bloom, P. (2012). Religion, Morality, Evolution. *Annual Reviews*, 63, 179-199.
- Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2004). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 2(2), 62-66.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 18(3), 39-48.
- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(3), 637-651.
- Dawson, C. (1948). *Religion and Culture*. New York: Ams Pr Inc.
- Dawson, C. (2020, April 20). A Bibliography. *The Harvard Theological Review*, 66(2), 177-206.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretleme'nin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Durlu Özkaya, F., & Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2, 36-45.
- Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eastwood, M. (1997). *Principles of Human Nutrition*. United Kingdom: Chapman and Hall.
- Eliot, T. (1987). *Kültür Üzerine Düşünceler*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Emiroğlu, K., & Aydın, S. (2019). *Antropoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Emmons, R., & F. Paloutzian, R. (2003). The Psychology of Religion. *Research Gate*(53), 377-402.
- Erdem, R., Adıgüzel, O., & Kaya, A. (2010, Ağustos-Aralık). Akademik Personelin Kurumlarına İlişkin Algıladıkları ve Tercih Ettikleri Tercih Ettikleri Örgüt Kültürü Tipleri. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*(36), 73-88.
- Erdem, B., & Akyürek, S. (2017). Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 40(12), 103-122.
- Filehouse, P. (1998). *Food and Nutrition: Customs and Culture*. Canada: Stanley Thornes.
- Foster, M. L. (1994). *Symbolism: The Foundation of Culture*. United Kingdom: Routledge.
- Geertz, C. (2010). *The Interpretation of Cultures*. Ankara: Dost Bookstore.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(51), 1296-1304.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizmine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*(2), 371-389.
- Işık, N. E. (2009). Kültürel Bir Kimlik Olarak Delikanlılığın Yükselişi. *Doğu Batı Düşünce Dergisi*(15), 121-130.

- Ivakhiv, A. (2007). Religion, Nature, and Culture: Theorizing the Field. *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture*, 43(2), 48-57.
- Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Kültürü Etkileşiminde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 562-584.
- Keskin, Y. M. (2014). Generality Over the Relations of Religion and Society. *Journal of Religious Studies Academic Research*, 5(2), 7-21.
- Kodaş, D., & Dikici, E. (2012). Ahlat Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 51-68.
- Mauss, M. (2006). *Techniques of the Body*. United Kingdom: Taylor and Francis, 70- 88.
- Mutangi, T. (2008). Religion, law and human rights in Zimbabwe. *African Human Right in Zimbabwe*, 526-545.
- Myhrvold, N. (2011). The Art in Gastronomy A Modernist Perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(1), 13-23.
- Oktay, S., & Sadıkoğlu, S. (2018, Haziran). The Gastronomic Cultures' Impact on the African Cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 140-146.
- Ossa, J. S. (2020). Foods and Goods. *Research Gate*, 12, 1-3.
- Özdemir, G., & Dülger Altın, D. (2019, Haziran). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Kavramları Üzerine Bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Sabaté, J. (2004). Religion, Diet and Research. *British Journal of Nutrition*, 9, 199-201.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Scarpato, R. (2002). *Tourism and Gastronomy*. (A.-M. Hjalager, & G. Richards, Eds.)  
United Kingdom: Taylor and Francis Group.
- Sezgin, A. C., & Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13, 203-214.
- Shermer, M. (2020). *How We Believe: The Search for God in an Age of Science*.  
United States: W.H. Freeman and Co. Ltd.
- Shipman, D., & Durmuş, B. (2017). The Effect of Culture on Food Consumption; a Case of Special Religious Days in Turkey. *Journal of Food Research*, 6(2), 92-99.
- Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Staubli, T. (2016). Cultural and Religious Impacts of Long-Term Cross-Cultural Migration Between Egypt and the Levant, in Journal of Ancient Egyptian Interconnections. *Journal of Ancient Egyptian Interconnections*, 8(3), 50-88.

- Suiçmez, Y. (1998). *Türk Dünyası Dini Meseleleri Sempozyumu*. Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Diyanet İşleri Yayıncılığı.
- Şahin, S. (2004). A Study of School Culture with Some Features of School as Perceived by Teachers and Principals. *Educational Administration in Theory and Practice*(39), 458-474.
- Şahin, G. G., & Enver, G. (2015). Gastronomy Tourism As a Commodity Destination Marketing: A Research of İstanbul's Gastronomy Tourism Potential. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 4, 131-154.
- Şahin, İ. (2015, Ağustos). Geçmişten Günümüze Kıbrıslı Rumlar: Dil, Din ve Kimlikleri. *Ululararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(39), 340-353.
- Tiger, L. (2020, April). Retrieved from Social Issues Research Center: <http://www.sirc.org/articles/tigerpleasure.html>
- Toklu, S., & Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2251-2273.
- Töre, B. H., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 32(5), 64-76.
- Uhri, A. (2017). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. Ege Yayınları.
- Ünügür, M., & Beyhan, G. (2009). Çağdaş Gereksinimler Bağlamında Sürdürülebilir Turizm ve kimlik Modeli. *İTÜ Dergisi*, 4(2), 79-87.
- Wilson, E. O. (2006). *On Human Nature*. United States: Harvard University Press.
- Yılmaz Akçagözöğlü, E., & Koday, S. (2019). Kültürel Coğrafya Bakımından Osmaniye İlinin Kültürü. *Journal of Graduate School of Social Sciences*, 23(2), 537-552.
- Zağralı, E., & Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımada'sını Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Yaşar Üniversitesi Dergisi*, 10(40), 6633-6644.
- Zengin, B., & Erkol Bayram, G. (2020). *Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme*. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/286250190>
- Zulling, K. J., Ward, R. M., & Horn, T. (2006, Ocak). The Association Between Perceived Spirituality, Religiosity, and Life Satisfaction: The Mediating Role of Self-Rated Health. *Social Indicators Research*, 6, 255-274.