



Gökbulut, Burak ve Yeniasır, Mustafa (2021). Kıbrıs Türk Yemek Kültürünün Değişimi Üzerine Bir İnceleme, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 2021/18, s. 42-61.

DOI: 10.46400/uygur.980229

KIBRIS TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİMİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

[Araştırma Makalesi / Research Article]

Burak GÖKBULUT*

Mustafa YENİASIR**

Geliş Tarihi: 08.08.2021

Kabul Tarihi: 29.08.2021

Öz

İnsanoğlunun beslenme ihtiyacı biyolojik bir gereksinim olmakla birlikte, bu ihtiyacın karşılanması için hazırlanan besinlerin tedarik ve hazırlanma süreci tamamen kültürel bir olgu ile açıklanmaktadır. Yeme-içme faaliyetleri uzun zamandan beri toplumların temelini teşkil eden kültürün bir parçası konumundadır. Her toplumun farklı etkenler tarafından şekillenen kendine has bir mutfak kültürü vardır. 1571 yılında adanın Osmanlı Devleti tarafından fethinden sonra Anadolu'nun farklı bölgelerinden gelerek Kıbrıs'a yerleşen insanlar, doğal olarak Türk yaşam tarzını, gelenek-göreneklerini ve diğer kültürel unsurlarını da beraberlerinde getirmişlerdir. Söz konusu yaşam tarzının en önemli unsurlarından biri de yemek kültürüdür. Anadolu'nun farklı bölgelerinden adaya getirilen mutfak kültürü, adanın kendi coğrafi-sosyal şartlarıyla şekillenmiş ve aynı zamanda tarihî süreç içerisinde Rum-Yunan ve diğer kültürlerle de etkileşim içerisine girerek ada Türklerine has bir boyut kazanmıştır. Bunun yanında tarihte adaya hâkim olmuş Arap ve İtalyan kültürlerinin etkisi de adanın mutfak kültüründe kendini hissettirmektedir. Çalışmada, üç farklı yaş (19-34, 35-55, 56 ve üstü) grubundan seçilen katılımcılara Kıbrıs Türklerinin yemek kültürü konusunda 12 çoktan seçmeli ve bir klasik soru sorulmuş, bunun sonucunda elde edilen veriler yorumlanmıştır. Makalede elde edilen önemli bulgulardan biri özellikle geleneksel yemek alışkanlığının toplumsal yapının değişimine bağlı olarak önemini gittikçe yitirdiği veya değişime uğradığıdır.

Anahtar Kelimeler: Kıbrıs Türkleri, Geleneksel Yemek, Kültür, Toplumsal Yapı, Fast Food.

AN EXAMINATION ON THE CHANGE OF CYPRUS TURKISH FOOD CULTURE

Abstract

Although the nutritional requirements of human beings are a biological need, the provision and preparation process of food prepared to meet this need is explained by a completely cultural fact. Catering activities have long been a part of the culture that is the foundation of societies. Every society has its own cuisine culture shaped by a variety of factors. After the conquest of the island in 1571 by Ottoman Empire, Cypriot Turks came from various regions of Anatolia and settled in Cyprus. These immigrants brought with them the living styles, traditions, customs and other cultural elements of Turks. One of the most essential elements of such living style is cuisine culture. The cuisine imported to the island from various parts of Anatolia was shaped by the unique geographical and social conditions of the island and, at the same time, interaction with Greek and other cultures in the history and constituted

* Doç. Dr., Yakın Doğu Üniversitesi, Atatürk Eğitim Fakültesi, Türkçe Öğretmenliği Bölümü, e-posta: burak.gokbulut@neu.edu.tr

Orcid: 0000-0003-3968-9207

** Doç. Dr., Yakın Doğu Üniversitesi, Atatürk Eğitim Fakültesi, Türkçe Öğretmenliği Bölümü, e-posta: mustafa.yeniasir@neu.edu.tr

Orcid: 0000-0002-9196-1805

a unique cuisine of the Turks living in the island. In addition, Arab and Italian cultures which ruled the island in history affected the cuisine of the island. In this study, 12 multiple choices and one open-ended questions were asked on cuisine of Cypriot Turks and the data obtained from participants representing three different age groups (19-34, 35-55, 56 and above) were analyzed and interpreted. One of the most important findings of the study is that the traditional eating habits were lost their importance and changed due to the transformation of social structure.

Keywords: Cypriot Turks, Traditional Food, Culture, Social Structure, Fast Food.

Giriş

Bir milletin tarih içerisinde oluşturduğu değerlerin bütününe kültür denilmektedir. “Milletlerin kültürleri sadece yazılı eserlerden ibaret değildir. Milletlerin ortak olarak uydukları örf ve âdetler, onların millî şahsiyetlerinin temelini teşkil eder” (Kaplan, 1986: 29). Kültür denilince sadece dil ve edebiyat değil musiki, resim, dans, mimari, yeme-içme kısacası insanın bütün yaşamında ortaya çıkan unsurlar akla gelir.

Yemek sadece fizyolojik bir ihtiyaç olarak düşünülmemelidir. Özellikle özel günlerde yemek yapımı sırasında, insanlar arasında meydana gelen iş birliği ve bu iş birliği sonucunda şekillenen birtakım ritüeller içinde bulunan toplumsal yapının daha çok güçlenmesine yardımcı olmaktadır. “Toplumların kültürel bir parçası olarak yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü olgusu sadece bir karın doyurmaktan ziyade törenlerin, dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden birisi olmuştur” (Sağır, 2012: 2676). Kültürün önemli bir parçası konumunda bulunan yeme-içme alışkanlıkları küçük yaşta öğrenilir ve toplumsal yapıya bağlı olarak da uzun süre kalıcılığını korurlar. Yeme-içme kültürü, toplumların yaşam tarzlarını ve hayata bakışlarını gösteren en önemli belirleyicilerdir. Bir toplumun mutfağını diğerlerinden ayıran belli birtakım özellikler mevcuttur. Söz konusu özellikleri şekillendiren unsurlar ise o toplumun inanışları, ekonomik yapısı ve coğrafi özellikleri ile doğrudan ilgilidir. “Türklerin yeme içme alışkanlıkları incelenirken; tarımsal yapı ve göçebe kültürünün etkisi, başka toplumlardan etkilenme, sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşma, Türklere davranış kalıpları, yemeklerin bölgelere göre farklılık göstermesi ve toplu yemek yeme geleneği gibi faktörlerin etkili olduğu görülmektedir” (Güler, 2010: 26). Örneğin geçmişte göçebe yaşam tarzını benimseyen Türk toplumlarında et ve süt ürünleri temel tüketim maddeleri olarak göze çarpmaktaydı. Bununla birlikte kırsal alanda yaşayan insanlarla, şehirde yaşayan insanlar arasında da yiyecek-içecek alışkanlıkları açısından belirgin farklılıklar mevcuttur. Yeme-içme alışkanlıkları aynı zamanda toplumdaki ekonomik yapıyla da doğrudan ilgili olduğu için bireylerin toplum içerisindeki statüsünü de belirleyen temel etkenlerden biridir. “Yemeğin statü belirleyici iletişimsel özelliği içerisinde, bu tür âdetlerin amacı misafirperverliği göstermenin yanında günümüzde daha çok maddi güç gösterisi halini almıştır” (Abdurrezak, 2014: 5).

Her toplumun olduğu gibi Kıbrıs Türklerinin de kendilerine özgü bir yaşam tarzı ve bunun içerisinde ortaya çıkardıkları bir yeme-içme kültürü bulunmaktadır. Özellikle sosyo-ekonomik ve teknolojik gelişmelerle birlikte, alınan göçler her toplumda olduğu gibi Kıbrıs Türklerinin yeme-içme alışkanlıklarında da gözle görünür bir değişim meydana getirmiştir. “1950’li yıllarla birlikte Türkiye’de yaşanan kentleşme süreci bireylerin beslenme şekillerini de değiştirmiştir. Bununla birlikte gelir seviyesindeki artış, ulaşılabilirliğinin artması, sağlıklı bir besin olarak öne çıkması gibi sebepler ile yükselişe geçen et tüketimi kurban bayramlarına özgü olmaktan çıkarak yaşamın bir parçası hâline gelmiştir” (Gürhan, 2017: 567). Bu hususla ilgili olarak Ayşegül Elif Çaycı da “Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri” isimli doktora tezinde

modernleşmeyi geleneksel toplum yapısından kopuş ve yeni bir yaşam tarzına geçiş olarak ifade etmiş ve modernleşmeye bağlı olarak üretim ve tüketim biçimlerinin değiştiğini vurgulamıştır (Çaycı, 2019: 34).

Kuzey Kıbrıs'ta son yıllarda özellikle şehirlerde, hızlı yaşamla birlikte zamanın az olması ayrıca daha çok tüketim toplumu olma yoluna gidilmesi mutfakta yemek yapmakla uğraşan kadınları da etkilemiştir. Kadınlar da ayak uydurmanın zorlaştığı bu hızlı yaşam içerisinde zorunlu olarak erkeklerle birlikte çalışma hayatına girmişler, böylece mutfaka ayıracakları zamanı da mecburen kısıtlamışlardır. Kuzey Kıbrıs'ta söz konusu zorunluluklar, evlerine ayıracak zamanı bulamayan kadınları geçmişte kendi annelerinin ve ninelerinin yapmış olduğu, uzun bir hazırlama süreci gerektiren geleneksel yemeklerden uzaklaştırmıştır. Bütün bu olumsuzluklar, anlayış ve davranış değişikliğini de beraberinde getirmiş ve eskiden var olan geleneksel ev/aile yemekleri yerini hızlı bir şekilde beslenmeye yani fast food alışkanlığına bırakmıştır. Bunun bir sonucu olarak hem geleneksel sofraya düzeni ve buna ilişkin kurallar hem de iş birliği içinde yapılan ve aile bireylerini yakınlaştıran geleneksel yemekler unutulmuştur.

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Sorusu

Bu çalışmada amaç; KKTC'de ikamet eden genç, orta yaş ve orta yaş üstü insanların beslenme alışkanlıklarını ve günümüzde KKTC'de hâlihazırda var olan yemek kültürüne yönelik olarak sözü edilen üç farklı grubun bakış açısını ortaya koymaktır. Aynı ayrı kuşakların konuya bakış açıları ortaya çıkacak olan farklılıkları ve benzerlikleri tespit etmek; geçmişten günümüze KKTC'deki toplumsal değişimin mutfak kültürünü nasıl etkilediği konusunda da bilgi verecektir. Bu bağlamda çalışmada aşağıda verilen sorulara cevap aranmıştır:

- Katılımcıların yemek kültürüne olan bakış açısı nedir?
- Katılımcıların yaş gruplarına göre beslenme farklılıkları ve benzerlikleri nelerdir?
- Toplumsal değişim mutfak kültürünü nasıl etkilemiştir?

Örneklem

Çalışmanın örneğini KKTC'nin Lefkoşa, Gazimağusa, Girne, Güzelyurt ilçelerinde ve bu ilçelere bağlı bazı köylerde yaşayan 100 katılımcı oluşturmaktadır. Araştırmaya dâhil edilen şehirlerin nüfusu Lefkoşa'da yaklaşık 100.000, Gazimağusa'da 80.000, Girne'de 70.000, Güzelyurt'ta ise yaklaşık 40.000 kişidir.

Araştırmaya katılan bireyler random yöntemiyle seçilmiş üç farklı gruptan (19- 34, 35-55 ile 56 yaş ve üzeri) oluşmaktadır.

Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırmaya dayanak oluşturacak verilerin elde edilmesinde yapısal anket formu kullanılmıştır. İki bölümden oluşan anket formu araştırmacılar tarafından hazırlanmış toplam 13 (12 test+1 klasik) sorudan oluşmuştur. Anket soruları hazırlandıktan sonra biri eğitimci biri de sosyoloji alanından olmak üzere iki uzman kişiden görüş alınmış ve alınan görüşler doğrultusunda anket yeniden yapılandırılmıştır. Birinci bölümde ankete katılan kişilerin demografik özelliklerine dair 1 soru (yaş) yer almaktadır. İkinci bölümde ise, KKTC'de (Lefkoşa, Gazimağusa, Girne, Güzelyurt) köylerde ve şehirlerde yaşayan katılımcıların görüşlerini belirlemek üzere 12 çoktan seçmeli ve 1 açık uçlu soru yöneltilmiştir. Klasik soru olan 13. soruda katılımcılara bildikleri Kıbrıs Türk kültürüne ait geleneksel yemekleri yazmaları istenmiştir. Daha sonra elde edilen bulgular, tablolarda gösterilerek yorumlanmıştır. Yapılan araştırmada bulgular yorumlanırken gruplar arasında

karşılaştırmalar yapılarak veriler analiz edilmeye çalışılmıştır. İşlevsel değişimin sürekliliği ile gelenek ve göreneklerin değişimi göz önünde bulundurulduğunda yemek kültürünün geleneğin bir parçası olarak sürekli değişiklik gösterdiği söylenebilir. Bundan dolayı çalışmada ayrıca Anadolu'dan adaya yapılan göçlerin Kıbrıs Türk yemek kültürü üzerindeki etkisi ve geçmişte Rumlarla karışık bir şekilde yaşayan Kıbrıslı Türklerin Rum kültürüyle etkileşimi sonucunda yemek kültüründe meydana gelen değişimlerle adada var olan alt kültürlerin bu değişimlere etkisi de araştırmada değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Ankette kullanılan sorular temelde iki başlık altında gruplandırılabilir:

i. KKTC'de geleneksel yemeklerin, yaygınlığı, tüketim oranı, önemi ve bilinirliğini ölçmeyle ilgili sorular,

ii. KKTC'de fast food yemeklerin (ev içinde/dışında yenen tüm hızlı ve hazır yiyecekler) yaygınlığı, tüketim oranı ve tercih nedenlerini ölçmeyle ilgili sorular.

Bulgular

Bu çalışmada Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde geleneksel yemeklerle fast food (ev içinde/dışında yenen tüm hızlı ve hazır yiyecekler) yemeklerin yaygınlığını, adada yaşayan ve farklı yaş aralığında bulunan insanların geleneksel yemeklerle fast food yemeklerini tüketim oranlarını ayrıca söz konusu yemekleri tercih nedenlerini ortaya çıkarmak için katılımcılara birtakım sorular sorulmuş ve aşağıdaki bulgular elde edilmiştir:

Tablo 1: "Evlerinizde geleneksel yemekler pişiriyor musunuz?" sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Evet	12	41.37	25	69.44	33	94.28
Hayır	9	31.03	4	11.11	0	0
Çok az	8	27.58	7	19.44	2	5.71

Tablo 1'de görüldüğü üzere üçüncü gruptaki katılımcılar %94.28'lik oranla evlerinde geleneksel yemek pişiren en yüksek grup olmuşlardır. İkinci grup %69.44 oranıyla ikinci sırada yer alırken birinci grup %41.37'lik oranla üçüncü sırada yer almıştır. Bu sonuca göre eski nesilden yeni nesile doğru geleneksel yemeklerin evlerde pişirilme oranı düşüş göstermekte ve sosyal yaşamdaki değişimlerle birlikte bu düşüş kendini toplumda da hissettirmektedir. Tabloda bu veriyi destekleyen diğer bir bulgu ise birinci grup katılımcıların %31.03 oranında evlerinde hiç geleneksel yemek pişirmedikleri ve %27.58 oranında çok az yemek pişirdikleri sonucudur. Bu veriler de göstermektedir ki genç nesil değişen sosyo-kültürel şartlara göre giderek geleneksel yemeklerden uzaklaşmakta ve günlük-hızlı yemeklere yönelmektedir. Üçüncü grupta evde hiç geleneksel yemek pişirmeyen katılımcıların olmaması da bu grubun geleneksel yemeklere olan sahiplenişinin göstergesidir. Bununla birlikte ikinci ve üçüncü grupların bu soruya yüksek oranda evet cevabını vermeleri de geleneksel yemek geleneğinin azalsa da devamlılığını sürdürdüğünü göstermektedir.

Tablo 2: "Günümüzde KKTC'de geleneksel yemeklerin çeşitliliğini ve yaygınlığını yeterli görüyor musunuz?" sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Evet	14	48.27	11	30.55	8	22.85
Hayır	15	51.72	25	69.44	27	77.14

Tablo 2'ye göre KKTC'de geleneksel yemeklerin çeşitliliğini ve yaygınlığını yeterli gören katılımcıların çoğunluğu (%48.27) birinci grupta toplanırken, çeşitliliği ve yaygınlığı yeterli görmeyen katılımcıların çoğunluğu ise 77.14'lük oranla üçüncü grupta yer almışlardır. Bunun yanında evet-hayır yanıtları arasındaki fark ikinci ve üçüncü gruplarda oldukça yüksek iken birinci gruptaki fark oldukça düşüktür (yaklaşık %3.5). Bu bulgular 35 yaş üzeri katılımcıların yemeklerin yeterliliği ve çeşitliliğini yüksek oranda yeterli görmediklerini göstermektedir. Bu sonuca göre ikinci ve özellikle üçüncü grubun sosyo-kültürel hayatın bir parçası olan yemeklere karşı daha muhafazakâr olduklarını göstermektedir. Birinci grupta ise sonuçların yaklaşık yarı yarıya çıkmasını bu yaş grubundaki insanların yemeklere yeterince hâkim olmamasıyla açıklanabilir.

Tablo 3: "KKTC'de geleneksel yemeklerin eskisi kadar yaygın olmamasının sebepleri ne olabilir?" sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Aile yapısının değişmiş olması	4	13.79	8	22.22	15	42.85
Maddi imkanların artması	2	6.89	9	25	5	14.28
Fast food alışkanlığının artmış olması	18	62.06	18	50	14	40
Çocukların bu tür yemeklerden hoşlanmaması	5	17.24	1	2.77	1	2.85

Tablo 3'e bakıldığında geleneksel yemeklerin eskisi kadar yaygın olmamasının sebebi birinci (%62.06) ve ikinci (%50) grupta en fazla "Fast food alışkanlığının artmış olması"na bağlanırken üçüncü grupta en fazla (%42.85) "Aile yapısının değişmiş olması"na bağlanmıştır. Özellikle birinci ve ikinci gruptaki katılımcıların geleneksel yemeklerin eskisi kadar yaygın olmamasını "Fast food alışkanlığının artmış olması"yla açıklamaları onların gerek öğrenci olarak gerekse çalışma hayatına katılımlarıyla dışarıda daha çok zaman geçirip daha fazla Fast food yiyecek tüketmelerine bağlanabilir. Üçüncü gruptaki katılımcıların da bu soruyu %40 oranla fast food alışkanlığının artmış olması ile açıklamaları, onların da bir kısmının çalışma hayatında bulunması ve toplumun özellikle

anneanne-babaanneden beklediği torunlarına bakma sorumluluğuna bağlı olarak az da olsa fast food yiyecekleri tüketmelerinden kaynaklanmaktadır diye düşünülebilir. Dikkat çeken diğer bir unsur da ikinci gruptaki bazı katılımcıların (%25) bunu “Maddi imkânların artmış olması”na bağlamalarıdır. Bu veriden hareketle ekonomik gelişimin yemek kültürü üzerinde etkili olduğunu söylemek mümkündür. Diğer bir dikkat çeken bulgu ise “Çocukların bu tür yemeklerden hoşlanmaması” konusunun ikinci (%2.77) ve üçüncü (%2.85) gruplarda oldukça düşük oranlarda kalmış olmasıdır.

Üçüncü grubun geleneksel yemeklerin eskisi kadar yaygın olmamasının sebebini en fazla (%42.85) “Aile yapısının değişmiş olması”na bağlamış olması da buldukları yaş itibariyle yaşam süreçlerinde ailenin yaşadığı bütün sosyolojik değişimleri görmüş olmaları ve eski ile yeni aile yapısını rahatlıkla karşılaştırabilmelerinden kaynaklanmaktadır. Bu süreci takip edip karşılaştırmalar yapabilen söz konusu katılımcılar toplumdaki beslenme ve mutfak kültüründeki sosyo-kültürel değişimleri de gözlemleyebilmektedirler.

Tablo 4: “Geleneksel yemekleri lezzetli buluyor musunuz?” sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Evet	15	51.72	25	69.44	33	94.28
Hayır	6	20.68	-	-	-	-
Bazılarını	8	27.58	11	30.55	2	5.71

Tablo 4’te katılımcılara geleneksel yemekleri lezzetli bulup bulmadıkları sorulmuş ve anlamlı bulgular elde edilmiştir. Bu soruya verilen cevaplardan hareketle her üç grubun da söz konusu yemekleri lezzetli buldukları söylenebilir. Bununla birlikte 56 yaş ve üzerinde olan katılımcıların %94.28’lik bir oranla geleneksel yemekleri lezzetli bulan en yüksek grup olduğu görülmektedir. Bu yaş grubunun genellikle maddi imkânlarının diğerlerine göre daha az olduğu, sosyal anlamda birçok sıkıntı yaşadıkları, ayrıca geleneklere daha çok bağlı oldukları ve bu konuda daha fazla bilinç sahibi oldukları düşünüldüğünde bu soruya neden %94.28 oranla “evet” cevabını verdikleri daha iyi anlaşılacaktır. Ayrıca adı geçen grupta yer alan katılımcıların damak tatlarının da bu tür yiyeceklere daha çok alışkın olduğu da söylenebilir. Burada dikkat çeken bir unsur da ikinci ve üçüncü gruptan katılımcılar arasında geleneksel yemekleri lezzetli bulmayan hiç kimsenin bulunmamasıdır. Birinci grupta ise %20.68’lik oranda geleneksel yemekleri lezzetli bulmayan bir grup katılımcının bulunması ise yeni nesil yaş grubundaki insanlar arasında yemek kültürünün yavaşça değişmeye başladığının bir işareti olarak kabul edilebilir.

Tablo 5: “Restoranlardan geleneksel yemekleri ne sıklıkla tüketiyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Ayda 5-6 kez ya da daha fazla	3	10.34	4	11.11	3	8.5
Ayda 2-3 kez	4	13.79	8	22.22	7	20
Çok az	16	55.17	20	55.55	16	45.71
Hiç	6	20.68	4	11.11	9	25.71

Tablo 5'e bakıldığında restoranlardan geleneksel yemekleri en sıklıkla tüketenlerin % 11.11'lik oranla ikinci grup olduğu görülmektedir. İkinci grup katılımcıların hem geleneksel yemeklere aşina olmaları hem de sosyal anlamda çeşitli sebeplerle (çalışma-egitim alma vs.) dışarıda daha fazla vakit geçirme nedenlerine bağlı olarak geleneksel yemekleri evlerinde yapmaya vakit bulamayan ve dışarıda yemek yiyeceği zaman da geleneksel yemek yemeyi tercih eden bir katılımcı grubu olduğu düşünülebilir. Birinci grup katılımcılar da dışarıda yemek yeme eğiliminde olmalarına rağmen bu tercihlerini geleneksel yemeklerden yana değil fast food yemeklerden yana kullanmaktadır. Birinci grubun geleneksel yemekleri çok az (%55.17) tercih etmeleri veya hiç tercih etmemeleri (%20.68) de bunun bir göstergesidir. İkinci (%55.55) ve üçüncü (%45.71) grup katılımcıların bu yemekleri çok az tercih etmelerinin sebepleri ise bu tür yemekleri beğenmemekten değil evde hazırlayabilmelerinden kaynaklanmaktadır. Yapılan yüz yüze görüşmelerde de geleneksel yemekleri dışarıdan tüketmek yerine kendileri evde pişirmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Geleneksel restoranlardan yemek tercih eden ikinci grup katılımcılar ise yoğun iş temposu sebebiyle sevdikleri geleneksel yemekleri evlerinde pişirmeye vakit bulamadıkları ve bu yüzden bunları dışarıda tükettiklerini söylemişler; üçüncü grup katılımcılar da özellikle torunlarının geleneksel Kıbrıs Türk yemeklerini unutmalarını önlemek için çocuklara evden daha cazip gelen restoranlardan bunları tüketmek yoluna gittiklerini söylemişlerdir.

Tablo 6: "Sünnet, düğün, kandil gibi özel günlerde geleneksel Kıbrıs Türk yemeklerini tüketiyor musunuz?" sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Evet	9	31.03	22	61.11	18	51.42
Hayır	12	41.37	8	22.22	6	17.14

Çok az	8	27.58	6	16.66	11	31.42
--------	---	-------	---	-------	----	-------

Tablo 6'dan anlaşıldığına göre sünnet, düğün, kandil gibi özel günlerde geleneksel Kıbrıs Türk yemeklerini en fazla tüketen grubun üçüncü grup olduğu (%51.42), en az tüketen grubun ise birinci grup olduğu (%41.37) görülmektedir. Bu bulgulardan hareketle yeni neslin, kültürün bir parçası konumunda bulunan ve sosyo-kültürel değeri olan yemekleri özel günlerde tüketmeyi çoğunlukla tercih etmediğini söyleyebiliriz. Tabloda en dikkat çeken hususlardan biri de üçüncü grup katılımcıların en yüksek oranda (%31.42) özel günlerde çok az geleneksel yemek tüketen grup olmalarıdır. Dikkatli düşünülüp çalışmanın geneline bakıldığında bu durumu söz konusu katılımcıların geleneksel yemeklere olan ilgisiyle değil, özel günlerde onların beklediği ölçülerde geleneksel yemeğin sunulmamasıyla açıklanabileceği görülecektir. Örneğin eski dönemlerde Kıbrıs Türkleri arasında yaygın şekilde kandillerde "Golifa", bayramlarda "çörek", düğün-sünnetlerde "herse", "fırın kebabı" sunulurken bugün bu sosyo-kültürel gelenekler ve çeşitlilik maalesef zayıflamıştır. Bunun yanında yüz yüze yapılan görüşmelerde tüketimin az olmasının sebeplerinden birinin de bu yaş grubu katılımcıların kronik hastalıklara (tansiyon, kolesterol, kalp hastalıkları, diyabet vs.) daha fazla sahip olmalarından ileri gelmektedir. Özellikle küreselleşen dünyada tıp ve ilaç sektörü insanları ilaçlara bağımlı kılmakta ve beslenme anlamında birçok kısıtlama getirmektedir.

Değişen toplum yapısıyla birlikte Kuzey Kıbrıs'ta özel günlerde geleneksel yemeklerin dışında birçok farklı yiyecek de ikram edilmektedir. Bu bağlamda genç insanlar daha çok "yeni/küresel" tabir edilebilecek yiyecekleri tercih ederken orta yaş ve üzeri insanlar daha geleneksel yiyecekleri tüketmeyi tercih etmektedirler.

Tablo 7: "Kıbrıs Türk geleneksel yemek kültürünün önemi konusunda ne düşünüyorsunuz?" sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Geleneksel yemekler bölgenin turizmi ve markalaşması için önemli bir unsurdur	14	48.27	18	50	20	57.14
Bölgenin kültürel öğeleri arasında yer alır	8	27.58	13	36.11	10	28.57
Toplumları tanıyabilmek için iyi bir araçtır	7	24.13	5	13.88	5	17.24
Bence pek fazla önemi yoktur	-	-	-	-	-	-

Tablo 7'de katılımcılara Kıbrıs Türk geleneksel yemek kültürünün önemi konusunda ne düşündükleri sorulmuş ve her üç grup da "Geleneksel yemekler bölgenin turizmi ve

markalaşması için önemli bir unsurdur” cevabını en yüksek oranlarda (sırayla % 48, % 50, % 57.14) vermiştir. “Bölgenin kültürel öğeleri arasında yer alır” cevabı da her üç grupta da en çok tercih edilen ikinci cevap olmuştur. Bu anlamda toplumun genelinin yemekleri, kültürün bir parçası olarak gördüğü ve bu konunun bölgenin turizmi ile markalaşması açısından önem arz ettiği hususunda birçok katılımcının görüş bildirdiği tespit edilmiştir. Ayrıca yemeklerin turizm ve markalaşma için bir araç olarak görülmesi toplumda, bu konuda bilincin yüksek olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte katılımcılar arasında yemek kültürünü toplumsal açıdan önemli görmeyen herhangi bir kişi bulunmamaktadır.

Tablo 8: “Kıbrıs Türk geleneksel yemek kültürünün yaşatılabilmesi için neler yapılabilir?” sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Eğitim verilmesi	3	10.34	3	8.33	11	31.42
Pazar yaratılması	16	55.17	23	63.88	15	42.85
Bilimsel çalışmalar ve toplantılar	1	3.44	2	5.55	2	5.71
Basın-yayın ve tanıtım	9	31.03	8	22.22	7	20

Tablo 8’de görüleceği üzere birinci grup %55.17, ikinci grup %63.88 ve üçüncü grup katılımcılar %42.85 oranla Kıbrıs Türk geleneksel yemek kültürünün yaşatılabilmesi için pazar yaratılmasının önemine dikkat çekmiştir. Pazar yaratılması çok çeşitli şekillerde sağlanabilecek, üzerinde bilinçli planların ve yatırımların yapılmasını gerektiren önemli bir husustur. Toplumun genelinin bunun farkında olmasının en önemli sebebi ada halkının turizmden olan beklentilerine bağlanabilir. Çünkü katılımcılar, kendileriyle yapılan yüz yüze görüşmelerde pazar yaratılmasının en etkili yolunu içe ve dışa açık turizm faaliyetleri olarak belirtmişlerdir. Özellikle geleneksel yiyeceklerin otellerde ve yerel festivallerde pazarlanması konusunda fikirler öne sürmüşlerdir. Eğitim konusunda da tercih belirten (%31.42) üçüncü grup katılımcılar özellikle okullarda yeni nesile bu yiyeceklerin akademik ve uygulamalı olarak tanıtılması gerektiği konusunda çözümler sunmuşlardır. Bunun yanında her üç grupta yer alan katılımcıların bir bölümü de geleneksel yiyeceklerin basın-yayın organları aracılığı ile tanıtılmasının söz konusu kültürün devamlılığı için önem arz ettiğini belirtmişlerdir. Tüm bu cevapların yanında çok az sayıda katılımcı ise bu konuda yapılacak akademik çalışmaların önemine vurgu yapmıştır.

Tablo 9: “Evlerinizde fast food yiyecekler (burger, pizza, fishfinger, sosis, nuget, şinitzel, kızartmalar vs.) tüketiyor musunuz?” sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası	İkinci grup: 35-55 yaş arası	Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş
--	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------

	F	%	F	%	F	%
Evet	17	58.62	16	44.44	4	11.42
Hayır	3	10.34	2	5.55	13	37.14
Çok az	9	31.03	18	50	18	51.42

Tablo 9’da katılımcılara evlerinizde burger, pizza, fishfinger, sosis, nuget, şinitzel vb. fast food yiyecekler tüketip tüketmedikleri sorulmuş ve anlamlı farklar elde edilmiştir. Örneğin birinci grup katılımcılar %58.62 oranında fast food tüketmeyi tercih ettiklerini belirtirken, üçüncü grup katılımcılar sadece %11.42 oranında fast food tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu da göstermektedir ki KKTC’de 19-35 yaşları arası yeni nesilden insanlar, yüksek oranda fast food tüketmeyi tercih etmektedirler. Fast food tükettiğini belirten üçüncü gruptan insanların bir kısmı zaman bulamadıklarından, bir kısmı da torunları ve çocukları istediği için bu tür yiyecekleri çok tercih etmedikleri halde evlerinde pişirdiklerini belirtmişlerdir.

Tablo 10: “Restoranlardan fast food ve hazır yiyecekleri ne sıklıkla tüketiyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Ayda 5-6 kez ya da daha fazla	12	41.37	11	30.55	1	2.85
Ayda 2-3 kez	13	44.87	12	33.33	8	22.85
Çok az	4	13.79	11	30.55	24	68.57
Hiç	-	-	2	5.55	2	5.71

Katılımcılara restoranlardan fast food ve hazır yiyecekleri ne sıklıkla tüketildiğinin sorulduğu sorudan elde edilen bulgulara göre, birinci grup katılımcılar restoranlardan oldukça yüksek oranda (ayda 5-6 kez: %41.37) fast food tüketirken, üçüncü grup katılımcılar bu konuda restoranları çok fazla tercih etmemektedirler. İkinci grup katılımcılar ise tüketim oranı açısından her iki katılımcı grubunun arasında yer almaktadır. Bu da KKTC’de restoranlarda fast food tüketiminin büyük yaşlardan küçük yaşlara doğru gittikçe arttığını göstermektedir. Bu cevaptan hareketle sosyolojik olarak değişen (özellikle çalışma ve aile hayatı) KKTC toplumunun yemek yeme alışkanlıklarının da değiştiğini söylemek mümkündür.

Tablo 11: “Fast food restoranlarını ve hazır yiyecekleri tercih etme nedenleriniz nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Hızlı olması	15	51.72	18	50	10	28.57
Lezzetli olması	11	37.93	2	5.55	5	14.28
Alışveriş yerlerine yakın olması	1	3.44	2	5.55	6	17.14
Çocukların bu tür yiyecekleri sevmesi	2	6.89	14	38.88	14	40

Tablo 11’de katılımcılara fast food restoranlarını ve hazır yiyecekleri tercih etme nedenleri sorulmuş ve birinci grup (%51.72) ile ikinci grup (%50) katılımcılar en yüksek oranda tercih etme nedeni olarak a seçeneğini (Hızlı olması-Evde yemek yapmak için vakit olmaması) işaret etmişlerdir. Üçüncü grup katılımcılar ise daha yoğun olarak c seçeneğini (Çocukların bu tür yiyecekleri sevmesi) işaretlemişlerdir. Sosyolojik olarak değişimden geçen Kıbrıs Türk toplumunun “modern toplum” yapısına evrilmesiyle birlikte çalışan anne-babalar ve evden uzakta üniversite eğitimi alan öğrenciler, yemek yapmak yeterli zamanı ve imkânı bulamamaktadırlar. Bu durumun bir sonucu olarak insanlar, daha hızlı bir beslenme tarzını benimsemişler ve hazır yiyecekleri tercih etmeye başlamışlardır. Üçüncü grup katılımcılar ise özellikle çocuklarının ve torunlarının bu tür yiyeceklere talep göstermeleri sebebiyle fast food restoranlarına ve hazır yiyeceklere yönelmek durumunda kalmışlardır.

Tablo 12: “KKTC’de fast food restoranlarının bu kadar yaygın olmasının sebebi ne olabilir?” sorusuna verilen cevaplar

	Birinci grup: 19-34 yaş arası		İkinci grup: 35-55 yaş arası		Üçüncü grup: 56 ve üstü yaş	
	F	%	F	%	F	%
Özellikle üniversite öğrencilerinin çok olması	12	41.37	11	30.55	22	62.85
Sosyal medyanın etkisi	3	10.34	2	5.55	0	0
Ailelerin evlerde yemek pişirmemesi	9	31.03	17	47.22	9	25.71
Küreselleşme dolayısıyla kültürel etkileşimin etkisini arttırması	5	17.24	6	16.66	4	11.42

Tablo 12’de KKTC’de fast food restoranlarının bu kadar yaygın olmasının sebepleri sorulmuş ve özellikle üniversite öğrencilerinin çok olmasının bunu tetiklediği sonucunu birinci (%41.37) ve üçüncü (%62.85) gruplar en yüksek oranda belirtmişlerdir. İkinci grup katılımcılar ise bunun sebebini daha çok (%47.22) ailelerin evlerde yemek pişirmemesine bağlamışlardır.

Özellikle üçüncü gruptan katılımcıların birçoğu dünyanın dört bir yanından gelen öğrencilerin genel olarak toplumun sosyal yapısını değiştirdiğini hatta bozduğunu ve bunun beslenme kültürünü de etkilediği görüşünü belirtmişlerdir. Çok kültürlülüğe ve değişime daha kapalı olan üçüncü grup katılımcılar, görüşmelerde bu durumla ilgili memnuniyetsizliklerini de belirtmişlerdir. Fast food restoranlarının yaygınlığını ailelerin evlerde yemek pişirmemesi ile açıklayan ikinci grup katılımcılar da değişen toplum yapısıyla birlikte annelerin büyük oranda çalıştığını ve evde yemek yapmaya vakit bulamadıklarını belirtmişlerdir. Bu durumun onlar için rahatsızlık verici olduğunu ancak değişen sosyolojik şartlara ayak uydurmaları gerektiğinin altını çizmişlerdir.

Tablo 13: Katılımcılara göre geleneksel Kıbrıs Türk mutfağına ait yiyecekler

19-34 yaşları arası	Sayı	35-55 yaşları arası	Sayı	56 yaş ve üstü	Sayı
Molehiya	26	Molehiya	28	Molehiya	28
Kıbrıs patates köftesi	13	Hırsız kebabı	19	Kıbrıs patates köftesi	17
Şeftali kebabı	13	Kolokas	17	Herse	12
Kıbrıs patates köftesi	13	Herse	15	Kolokas	12
Kolokas	12	Şeftali kebabı	14	Hırsız kebabı	12
Kıbrıs Dolması (Enginar, çiçek vs.)	8	Kıbrıs patates köftesi	12	Şeftali kebabı	9
Fırın makarnası	8	Fırın makarnası	9	Bullez	6
Pilavuna	4	Pirohu	8	Yahnili makarna	6
Zeytinli-hellimli bulla	3	Kıbrıs Dolması (Enginar, çiçek vs.)	6	Pirohu	5
Hellim	2	Gullirikya	5	Lalangı	5
		Bullez	5	Fırın makarnası	5
		Hellim	4	Magarına-bulli	4
		Magarına-bulli	4	Katmer	3
		Lalangı	4	Bumbar	3
		Samarella	3	Pilavuna	2
		Pilavuna	2	El makarnası	2

Turşular (gabbar -pulya)	2	Kıbrıs Dolması (Enginar, çiçek vs.)	2
Katmer	2	Mücendra pilavı	2
El makarnası	1	Tarhana çorbası	2
Yaban Otları (Gömeç, Ağrelli)	1	Topak Helvası	2
Kabak Böreği	1	Samsı	2
Nor Böreği	1	Gullurikya	3
Mücendra pilavı	1	Kaymaklı Sac Katmeri	2
Soğan bastı	1	Soğan bastı	2
Paluze	1	Tatar Böreği	2
Zeytinli-hellimli bulla	1	Turşular (Gabbar -pulya)	1
		Suprukya	1
		Guççurukya	1
		Samarella	1
		Dilihti	1
		Yaban Otları (Gömeç, karatiken vs.)	1
		Garavolli	1
		Gabak Böreği	1
		Kaymak Kiri Biddası	1
		Peynirli Helva	1
		Zeytinli-hellimli bulla	1
		Talar peyniri	1

Tablo 13'te araştırmaya dâhil edilen katılımcılardan geleneksel Kıbrıs Türk mutfağına dair bildikleri yiyecekleri söylemeleri istenmiş ve verilen cevaplar bu doğrultuda not edilmiştir. Elde edilen verilerden hareketle özellikle genç kuşağın diğer yaş gruplarına oranla çok fazla bilinen yiyecekler dışında geleneksel Kıbrıs Türk yemeklerinin isimlerini bilmedikleri ortaya çıkmıştır. Bunun yanında bu konuda en çok bilgi sahibi olan grubun 56 yaş ve üzerindeki katılımcılar olduğu görülmüştür. 56 yaş ve üzerindeki katılımcılar, geleneksel Kıbrıs Türk mutfağına dair 39 adet farklı yiyecek sayarken, 35-55 yaş aralığındaki katılımcılar ise 26 çeşit yiyecek sayabilmişlerdir.

Tablo 13'te yer alan Lalangı, Suprukya, Guççurukya, Dilihti, Kaymak Kiri Biddası, Peynirli Helva, Topak Helvası ve Gullurikya gibi yiyecekler günümüzde nerdeyse hiç yapılmayan; Bumbar, Herse (keşkek benzeri), Tatar böreği, Yaban Otları (gömeç, karatiken vs.) gibi

yiyecekler (Yorgancıoğlu, 2000: İslamoğlu, 1994: 156) ise az da olsa belirli kişilerce halen yapılan yiyeceklerdir. Bu yiyeceklerin ortak özelliği Kıbrıs Türk halkının sosyo-ekonomik anlamda sıkıntılar yaşadığı ve maddi anlamda yetersiz olduğu dönemlerde daha sıklıkla yapılan yiyecekler olmasıdır. Bu yiyecekler özellikle adanın İngiliz yönetiminde olduğu, sonraları da Rumların saldırıları ve baskıları altında ezildiği yokluk dönemlerinde halkın kendi üretmiş olduğu veya doğadan elde ettiği çiftçi-hayvancı toplumun ürünleriydi. Bu anlamda üretim tüketim ilişkisinin mutfak kültürünü etkilediği görülmektedir.

Görüşme yapılan 56 yaş ve üzeri katılımcılar ekip biçtiği buğdaylardan un üreten, hayvanlarından sağdığı sütlerden kaymak, talar peyniri ve hellim yapan, kendilerine ait harup (keçiboynuzu) ağaçlarından topladıkları meyvelerle yaptıkları pekmezlerden tatlılar yapan, kendi ağaçlarından zeytinler toplayan, sebze ve meyve yetiştiren ve neredeyse pişirdiği birçok yiyeceğin hammaddesini kendi üreten kişilerdi. Doğadan topladıkları yaban otlarından yiyecekler hazırlayan 56 yaş ve üzeri katılımcılar bu otlarla farklı yiyecekler hazırlamışlardır. Bu yaban otları arasında yaban gömeci, ağrelli, kadıncasığı, karadiken, gavulla, yumurta otu, gafgarıt, kazayağı, hostes, yaban mantarı (gavcar mantarı, toprak mantarı, kırmızı mantar), yabani ıspanak ve pırasa vb. otların (Sakarya, 1998; Yorgancıoğlu, 2000: 74-66) bulunduğu yüz yüze yapılan görüşmelerde belirtilmiştir. Yine aynı yaş grubundan köyde yaşayan insanlar 1950'li ve 60'lı yıllarda köylerinde ürün satın alabilecekleri bakkalların bile olmadığını söylemişlerdir. Bugüne geldiğinde ise sosyo-ekonomik anlamda değişim yaşayan ve birçok imkâna sahip olan aynı yaş grubu insanlar eskiden pişirdikleri bu yemekleri artık eskisi kadar çok pişirmediklerini belirtmişlerdir.

Tablo 13'te katılımcılar tarafından söylenen herse, dolma, fırın makarnası, yahnili makarna, soğan bastı, tarhana çorbası, tatar böreği, turşular, katmer, paluze gibi yiyecekler ve tatlılar Anadolu sahası mutfak kültürü ile benzerlikler gösteren gıda ürünleridir. Örneğin, herse Anadolu'da keşkek olarak bilinmektedir. Keşkek 2011 yılında UNESCO SOKÜM listesine "Tören Keşkeği Geleneği" olarak girmiştir. Anadolu'dan farklı olarak Kıbrıs'ta daha çok kuzu eti yerine tavuk eti kullanılmaktadır.

Bunun yanında el makarnası ve garavolli (salyangoz) Kıbrıs'ta hüküm süren Venedik-İtalyan (Erçin, 2014: 38; Gunnis, 1973: 19) etkisini gösteren ürünlerdir. Pilavuna adlı hamur işi ise Lüzinyanlardan (Fransız) (Erçin, 2014: 36; Gunnis, 1973: 15) miras olduğu düşünülen bir yiyecektir. Diğer yandan kolokas, molehiya ve mücendra pilavı da Arap ve Maronit (Çavuşoğlu, 2018: 640) etkisiyle Kıbrıs Türk mutfağına giren lezzetleridir. Hırsız kebabı da Rum ve Maronit mutfağında da bulunan ve Kleftiko olarak adlandırılan bir yiyecektir. Ayrıca söz konusu yemek Anadolu'da da kuyu tandır kebabı olarak bilinmektedir. Sosyolojide bilindiği üzere alınan göçler ve toplum içerisinde yer alan alt kültürler diğer kültürel unsurlarla ilişki içerisinde. KKTC'de yemek kültürü incelediğinde de yaşanan değişimde adada bulunan alt kültürlerin ve özellikle Anadolu ile var olan ilişkilerin büyük etkisi olduğu görülmektedir.

Tartışma

Bu çalışmada hem ada coğrafyasının hem de farklı kültürlerin etkisiyle şekillenen Kıbrıs Türk yemek kültürünün günümüze gelene kadar izlediği değişim çizgisi üç farklı nesilden insanların düşünceleriyle ortaya konmaya çalışılmıştır.

Araştırmada, yaşanan toplumsal, sosyo-ekonomik ve teknolojik değişimlerle birlikte özellikle ada halklarının yemek kültürlerinin de değişime uğradığı görülmüştür. Buna göre özellikle genç neslin diğer yaş gruplarına oranla geleneksel Kıbrıs Türk yemeklerini evlerinde daha az pişirdikleri söylenebilir. Elde edilen verilere göre değişen sosyal şartlarla birlikte özellikle genç nesil geleneksel yiyeceklerden uzaklaşarak daha hızlı hazırlanan yiyeceklerle yönelmektedir. Korkmaz ve Kaya'nın çalışmasında da orta yaş ve üzeri grubun (46-70), genç gruba oranla (20-45 yaş) Yozgat yöresel yemeklerine evlerinde daha fazla yer

verdikleri tespit edilmiştir (2021: 318). Sarı ve Tetik de yaptıkları çalışmada, araştırma süresince genç neslin yöresel yemekler konusunda yeterince bilgi sahibi olmadığı, daha çok yaşlı bireylerin göçmen mutfağına hâkim olduğu ve bu yöresel yemekleri torunlarına yaptığı sonucuna varmıştır (2019: 74). Söz konusu iki çalışmada elde edilen bulgular bu çalışmada elde edilen bulgularla paralellik göstermektedir.

Solmaz ve Altınar ise geleneksel yemeklerle alakalı olarak toplumun geneliyle ilgili bir yorum yaparak Türk beslenme kültüründe yer alan geleneksel yiyecek, içecek ve beslenme alışkanlıklarının günümüz şartlarına göre değişmesi nedeniyle mutfak içindeki yerini zaman zaman kaybettiğini ancak yine de günümüzde yöresel ve geleneksel gıdalara olan ilginin tekrar artmaya başladığını belirtmiştir (2018: 108).

Araştırmaya katılan genç (19-34) ve orta yaşlı (35-55) katılımcıların birçoğu Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde geleneksel yemeklerin yaygın olmamasının nedenini "Fast food alışkanlığının artmış olması" ile açıklarken 56 yaş ve üstü katılımcıların büyük çoğunluğu da "Aile yapısının değişmiş olmasına" bağlamışlardır. Fast food alışkanlığı özellikle son yıllarda KKTC'de büyük bir artış göstermiştir. Bunun temel sebeplerinden biri aile yapısının da günden güne değişmeye başlamasıdır. Geçmişte Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde daha sıkı komşuluk ilişkilerinin süregeldiği üretken bir aile yapısı söz konusuyken günümüzde özellikle şehirlerde komşuluk ilişkilerinin zayıfladığı daha çok tüketici konumunda bulunan bir aile yapısı oluşmuştur. Toplumsal yapının en küçük kurumlarından biri olan aile kavramında meydana gelen bu değişiklik doğal olarak yemek kültürünü de etkilemiş ve böyle bir sonucun ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Hayati Beşirli de "Yemek, Kültür ve Kimlik" isimli makalesinde "Hayat şeklindeki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır" (2010: 161) diyerek araştırmada çıkan sonucu bir bakıma desteklemektedir. Bu nedenle geleneksel yemek kültürünü koruyup yaşatmak öncelikle ailenin yapısının korunabilmesiyle mümkün olacaktır. Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık da çalışmalarında fast food kültürünün Batılılaşmayla beraber yayılmasının önüne geçilemediğini belirtmişlerdir (2014: 202).

Geleneksel yemekler hemen her toplumda özellikle özel günlerde çok fazla tüketile gelmiştir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde sünnet, düğün, kandil ve mevlit gibi özel günlerde 35-55 yaş aralığındaki katılımcılarla (%61.11) 56 yaş ve üzeri katılımcıların (%51.42) da özel günlerde geleneksel yemekleri tükettikleri görülmektedir. Gençlerin ise büyük oranda (%41.37) özel günlerde geleneksel yemekleri tüketmedikleri belirlenmiştir. Demirel ve Karakuş da araştırmasında geçmişte yapılan yemeklerin hepsinin günümüzde de yapıldığını ancak kentleşme oranının artması ve gençlerin ilgisinin giderek azalmasıyla çoğu yemeğin unutulup gideceği görüşünün hâkim olduğunu saptamıştır (2019: 1399). Gürhan da çalışmasında Mardin'e has uğraş gerektiren yemeklerin artık sadece hafta sonları ve özel günlerde yapılmaya başlandığını ayrıca iş günlerinde kadınların bu gibi yemekleri yapmalarının zor olduğunu tespit etmiştir (2017: 567). Ali Osman Abdurrezzak da "İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü" isimli makalesinde modern yaşamda yemek yeme kültürünün değiştiğine işaret ederek, fast food tarzı yiyeceklerin belli yemek ritüellerini ortadan kaldırdığını vurgulamıştır (2014: 13).

Ankete katılan kişilerin özellikle yedinci ve sekizinci sorulara verdikleri cevaplardan hareketle geleneksel yemek kültürünün önemi konusunda her yaş grubunun genel bir bilgi sahibi olduğunu söylemek mümkündür. Araştırmaya katılan her üç yaş grubundan katılımcıların birçoğu, Kıbrıs Türk geleneksel yemeklerini bölgenin turizmi ve markalaşması açısından önemli görürken bir kısmı geleneksel yemeklerin bölgenin kültürel öğeleri arasında bulunduğunu belirtmiş, bir diğer kısmı da geleneksel yemeklerin toplumları tanımada önemli bir araç olduğunu söylemiştir. Katılımcıların özellikle turizm açısından geleneksel yemekleri önemsemelerinin ana sebebi, adanın turizm ülkesi olma yolundaki vizyonuyla alakalı olmalıdır. Yine araştırmaya katılan her üç katılımcı grubun

çoğunluğu (%55.17, %63.88, %42.85) “Pazar yaratılması”nı geleneksel yemek kültürünün gelişimi açısından önemli görmüşlerdir. Yemek kültürü, toplumları tanımada son derece önemli bir araçtır ve özellikle bu alanda oluşturulacak pazarlar, bölgenin turizmini geliştirmede de büyük bir öneme sahiptir. Katılımcılar pazar yaratılmasının geleneksel yemeklerin turizm sektöründe (oteller) ve restoranlarda satışının artırılmasıyla mümkün olacağını belirtmişlerdir. Bu şekilde maddi kazanç sağlayacak yemeklerin tüketilmeye devam edileceği düşünülmüştür. Ertuğrul Düzgün ve Fügen Durlu Özkaya, “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü” isimli makalelerinde de benzer bir söylemle yemek kültürünün sürdürülebilir turizmde büyük bir öneme sahip olduğunun altını çizerek, yemek kültürünü görmek için bölgeye gelen turistlerin alternatif turizm kaynaklarının gelişimine de katkı sağlayabileceğini belirtmişlerdir (2015: 45).

Ankete katılanların dokuzuncu, onuncu ve on birinci soruya verdikleri cevaplardan hareketle Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde özellikle gençlerin diğer katılımcı gruplara oranla hem evde hem de restoranlarda çok fazla fast food tükettiklerini söylemek mümkündür. 35-55 yaş aralığında bulunan katılımcıların çoğu (%50) hızlı olduğu için bu tür yemekleri tercih ederken 56 yaş ve üzeri katılımcılar ise daha çok (%40) çocukları veya torunları istedikleri için bu tür yiyecekleri tüketmek durumunda kalmaktadırlar. Birinci ve ikinci grup katılımcıların özellikle yeni oluşan hayat şartları nedeniyle yoğun bir iş temposunda oldukları ve özellikle ev yemeklerini yapmaya vakit bulamamalarından fast fooda yöneldikleri söylenebilir. Bu sonuç Müjdat Ertürk’ün “Çocuklu Ailelerin Dışarıda Yeme Alışkanlıkları” isimli çalışmasındaki sonuçla örtüşmektedir. Ertürk, çalışmasında ailelerin dışarıda yemek yemelerinin farklı nedenlerini şu şekilde ortaya koymuştur: “Aileler çocukları ile en fazla özel günlerde dışarıda yemeğe çıkmaktadır. Özel gün nedenini sırası ile çocuğun sosyalleşmeyi öğrenmesi, ebeveynlerin sosyalleşme ihtiyacı, çocuğun ısrarlı isteği ve evde yemek yapmak istememe/zaman olmaması nedenleri takip etmektedir” (2019: 1605).

On ikinci soruda Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde fast food restoranların sayıca fazla olmasını genç kuşak (%41.37) ile 56 ve üzeri yaş grubunda bulunan katılımcılar (%62.85), üniversite öğrencilerinin sayıca çok fazla olmasına bağlarken 35-55 yaş aralığında bulunan katılımcılar bu durumu (%47.22), ailelerin evlerde yemek pişirmemesi ile açıklamışlardır. Her üç grupta yer alan katılımcıların bir bölümü ise fast food restoranların adada sayıca çok fazla olmasını küreselleşme dolayısıyla kültürel etkileşimin etkisini arttırmasına bağlamışlardır. Benzer bir söylemle Banu Bingör de “Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri” isimli yüksek lisans tezinde “Küresel yaşam tarzının yine küresel beslenme biçimi olarak dondurulmuş gıdalar, konserve ve hazır yemekler, hazır çorba karışımları olarak toplumların yemek kültürüne yansıdığını” (2016: 158) söyleyerek küreselleşmenin yemek kültürü üzerindeki etkilerine vurgu yapmıştır.

On üçüncü soruda dikkat çekici olan en önemli husus göçler ve etkileşimler yoluyla Kıbrıs Türk mutfak kültüründe yaşanan değişimdir. Osmanlı’nın Kıbrıs’ı fethiyle birlikte adaya yerleştirilen Türk nüfusun mutfak kültürlerini buraya taşıdıkları ancak ada kültürleri ve çevre kültürlerle etkileşimler sonucunda Kıbrıs Türklerine has bir ada mutfağı oluşturdukları görülmektedir. Kıbrıs Türk yemek kültürü, Anadolu mutfağı yanında hem adada tarih boyunca hüküm süren hem de Akdeniz çanağında etki bırakmış kültürlerden etkilenen bir mutfaktır. Mehmet Çavuşoğlu ve Olena Çavuşoğlu da çalışmasında, Kıbrıs Türk mutfağının her ne kadar Anadolu’nun devamı gibi görünse de yıllar yılı etkileşim geçirdiğini, Venedik, Ceneviz, Arap, İtalyan, İngiliz ve Rumların etkisinde kalarak zaman içerisinde kendisine özgü bir çeşit Akdeniz mutfak kültürü versiyonunu oluşturduğunu belirtmiştir (2018: 639).

Değerlendirme, Sonuç ve Öneriler

KKTC'de yaşayan genç, orta yaş ve orta yaş üstü insanların beslenme alışkanlıkları, yemek kültürüne olan bakış açıları, yaş gruplarına göre beslenme farklılıkları ve benzerliklerinin ortaya konulmaya çalışıldığı bu makalede aynı zamanda toplumsal değişimin mutfak kültürünü nasıl etkilediği üzerine de tespitlerde bulunulmuştur.

Kıbrıs Türk mutfak kültürünün tarihî ve sosyal gelişimi, Osmanlı'nın Kıbrıs adasını fethiyle başlamaktadır. Adanın İngilizlere devredildiği 1878 yılından itibaren de Kıbrıs Türkleri, İngiliz ve Rumların baskıları altında zaman içerisinde azınlık bir toplum hâline düşürülmeye çalışılmış, sosyal ve ticari faaliyetlerde oldukça geriletilmiştir. İngiliz sömürgesi altında (1878-1961) tarımda, ticaretle ve sosyal yaşamda gerileyen ve fakirleştirilen Kıbrıs Türk toplumu ve 1950'li-1960'lı yıllarda Rum mezalimi ve kasıtlı asimilasyon politikalarıyla daha da zayıflamış, kendi bahçesinde ve çiftliğinde ürettiği ile yetinir hâle gelmiştir. İşte o dönemin yemek kültürü de buna paralel olarak toplumun kendi ürettiği ürünlere ve doğadan elde ettiklerine paralel bir şekilde şekillenmiştir. Birçok bölgede bakkalların bile olmadığı daha eski dönemlerde, doğal olarak yemek kültürü de tarladan, doğadan ve hayvancılıktan gelen ürünlerle şekillenmişti. Türk halkının İngilizler ve Rumlar tarafından yoksullaştırıldığı yıllar, bugünkü orta yaş ve üzeri insanların kültürel yapısının temellendiği dönemlerdir. Bundan dolayı Tablo 13'te yer alan söz konusu yaş grubundaki katılımcılar molehiya, herse, kolokas, lalangı, el makarnası, mücendra pilavı, soğan bastı, dilihti, yaban otları, topak helvası ve sac katmeri gibi yiyecekleri ve tatlıları mutfak kültürlerinin bir parçası olarak ön plana çıkartmışlardır.

Çalışmaya katılan 56 yaş ve üzerindeki katılımcıların yemek kültürü bu şartlar altında oluşmuş olan ve toplumun modernleşmeye başlamasıyla değişim gösteren bir kültürdür. Her ne kadar toplumsal değişimle birlikte yiyeceklerin ham madde üretimi ve yiyecekler değişse de bu yaş grubu katılımcıların yeme-içme alışkanlıklarında geleneksele bağlılığın diğer gruplara oranla daha fazla olduğu görülmektedir. Bu yaş grubu insanlar geleneksel yemekleri halen evlerinde pişiren ve bunları lezzetli bulan bir gruptur. Bununla birlikte söz konusu yaş grubundaki insanlar geleneksel yiyeceklerin pişirilmemesini daha muhafazakâr bir tutumla aile yapısının değişmiş olmasına bağlayan ve fast food yiyecekleri daha çok torunları ve çocukları istediği için tercih eden bir kesimdir. Geleneksele yakın beslenme tarzı ve tercihleri bu yaş grubunun yaşam biçimine ve sosyo-kültürel yapısına uygun olduğu halde modernleşen yaşamla birlikte onların da toplumda var olabilmek ve kendisinden sonraki nesillerle uyum sağlayabilmek için belli oranlarda değişim gösterdiği görülmektedir.

35-55 yaş katılımcı grubun 1975'te Kıbrıs Türk Federe Devleti'nin, 1983'te Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin kurulduğu oldukça sancılı bir dönemi yaşayan ve KKTC'nin kurulmasıyla barış ve huzur ortamında gitgide modernleşen ve gelişen bir yapı içerisinde yaşam sürdüğü söylenebilir. Bu açıdan bakıldığında 35-55 yaş katılımcı grubun eski yemek kültüründen bazı unsurları belli oranlarda devam ettiren ama aynı zamanda da modern toplumun yapısına ayak uydurarak beslenme biçimlerini değiştirip zenginleştiren bir yapısı olduğu söylenebilir. Özellikle bu yaş grubundaki kadın katılımcıların değişen, gelişen ve modernleşen toplumla birlikte hem geleneksel ev hanımı rollerini devam ettiren hem de modern toplumun çalışan kadın rollerini üstlenen bir yapıya büründüğü ve buna bağlı olarak da yemek kültüründe gelenekselden de beslenen ancak moderne de açık olan bir tarzı benimsedikleri görülmektedir. Bu gruptaki katılımcıların evlerinde geleneksel yemekleri pişirmeye devam eden ve bunları lezzetli bulan geleneksel yemeklerin eskisi kadar yaygın olmamasının sebebini fast food alışkanlığının artmış olmasına bağlayan bireyler oldukları görülmektedir. 35-55 yaş katılımcı grubun fast food yiyecekleri esas tercih etme nedeni olan hızlılık da onların yaşam tarzlarıyla uyumludur. Çünkü özellikle bu yaş grubu kadınlar küresel dünyanın gerekliliklerine ayak uyduran modern ve çalışan

kadınlardır. Çalışan kadınların çalışma ve ev yaşamındaki yoğunluğu dikkate alındığında geleneksel yemekleri pişiren ama doğal olarak daha hızlı pişen yemekleri de tercih eden bir yaşam tarzını benimsedikleri görülmektedir.

1990'lı yıllar ve sonrasında Türkiye'nin de destekleriyle küreselleşen dünyaya ayak uyduran, modernleşen, zenginleşen Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki sosyal yaşam da buna paralel olarak değişmiş ve gelişmiştir. Bu değişim ve gelişimle birlikte dünyadaki diğer kültürlerle etkileşime de daha açık hâle gelinmiştir. 19-34 yaş grubu katılımcıların söz konusu yapı içerisinde geleneksel yiyeceklerden uzaklaşması ve küreselleşmenin de etkisiyle fast food (veya dışarıdan) yiyeceklere çok daha açık olması gayet doğaldır. Özellikle şehirlerde her yanı saran türlü türlü restoranların cazibesi ve değişen yaşamın hızlı temposu beslenme biçimlerini de değiştirmiş ve çeşitlendirmiştir.

Sonuç olarak en genel ifadeyle Kıbrıs Türk mutfak kültürünün eski nesilden yeni nesle gelindikçe toplumun modernleşme aşamalarıyla birlikte değişime uğradığı ancak nesiller arası bağlantının da tamamen kopmadığı görülmektedir.

Kıbrıs Türk yemek kültürünün sürdürülebilirliği noktasında düşünülmesi gereken ilk şey, toplumun gelişimi ve modernleşmesini duraksatmadan geleneksel yiyeceklerin doğal yaşam sürecine entegrasyonu olmalıdır. Kültürün ve bunun önemli bir parçası olan yemek kültürünün değişip dönüşeceği gerçeğinden hareketle bu sürece ayak uydurmanın yollarının aranması sürdürülebilirliğin ilk adımıdır.

Yemek kültürünü korumanın ve sürdürülebilir kılmanın çeşitli yolları bulunmaktadır. Öncelikle mevcut akademik yayınlar/kitaplar gözden geçirilmeli ve yayınlarda eksik olan yiyeceklerin tespiti yapılmalı ve Kıbrıs Türk kültürüne ait tüm yiyecekler tarifleriyle birlikte yayınlanmalıdır. Yine bu yiyeceklere bağlı gelenekler ve folkloristik unsurların da belirlenerek yayınlanması, yemeklerin kültürün içerisindeki yerini de tam olarak belirleyecektir.

Akademik çalışmaların yanında yeni nesillerin eğitilmesi ve yiyeceklerin yerelden ulusala, ulusaldan küresele taşınması için üniversitelerin açılık bölümlerinde eğitimlerin verilmesi de diğer bir önemli faaliyet olacaktır. Bunun yanında ilköğretim ve sonrası kademelerde ilgili derslerde mutfak kültürü ile ilgili bilgilendirmeler yapılması da yeni neslin kültürlenmesi anlamında yerinde olacaktır.

Diğer taraftan toplumun genelinin ve bilhassa genç neslin dikkatinin bu alana çekilmesi için organik ve yerel ürünlerin satıldığı pazarlar, marketler ile yemek festivallerinin düzenlenmesi sağlanabilir. Bunlar sadece yerel halka değil turiste de hitap edecek bir kimliğe büründürülebilir.

Kültür ve Turizm Bakanlıklarının kültür turizmi ve yaratıcı turizm faaliyetleri çerçevesinde ülkeyi ziyaret eden turistlere yiyecek kültürünü tanıtmaya çeşitli faydalar sağlayacaktır. Bu yiyeceklerin hazırlanışı, pişirilişi, ikram tarzları gibi süreçlere doğrudan turisti katmak yiyeceklerin satışını sağlayacak, katma değeri yükselen yiyecekler de üretici tarafından daha fazla üretilecek ve yiyecek kültürünün koruma, yaşatma ve sürdürülebilirliğine büyük bir katkı sağlayacaktır. Böylece somut olmayan bir kültür mirası olarak ülke mutfağının dünyaca tanınması da sağlanacaktır.

Modern dünyada en yaygın turizm türlerinden biri olan kültür turizmi içinde önemli bir yer edinen gastronomi turizmi için planlı ve organize bir gelişim gösterebilmek ve bu alana yatırım yapmak doğal olarak geleneksel yiyeceklerin pazar bulmasını sağlayacaktır. Bu durum yemeklerin ülke içinde devamlılığını teşvik ederken ülke dışında da tanıtımı sağlayarak ülkenin turizmine katkı sağlayacaktır. Özellikle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı ve Uluslararası Cittaslow Birliği gibi oluşumlar içerisinde yer alabilmek Kıbrıs

Türk yemek kültürünün sürdürülebilirliği açısından son derece önemli bir adım olacaktır. Bunun için de özelde yerel yönetimler genelde de hükümetler aktif rol almalıdırlar.

Kaynakça

- ABDURREZZAK, Ali Osman. (2014). "İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü". *Electronic Turkish Studies*, S. 9 (11), s. 1-16.
- BEŞİRLİ, Hayati. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Milli Folklor*, S. 22 (87), s. 159-169.
- BİNGÖR, Banu. (2016). *Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ÇAVUŞOĞLU, Mehmet ve ÇAVUŞOĞLU, Olena. (2018). "Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma". *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, S. 2, s. 637-651.
- ÇAYCI, Ayşegül Elif. (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi.
- DEMİREL, Hüsne ve KARAKUŞ, Hangül. (2019). "Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, S. 7 (2), s. 1383-1404.
- DÜZGÜN, Ertuğrul ve ÖZKAYA, Fügen Durlu. (2015). "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, S. 3 (1), s. 41-47.
- ERÇİN, Çilen. (2014). "Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Lefkoşa/Nicosia Kenti'nin 13. yy. -15. yy. Arasındaki Fiziksel Biçimlenişi". *Megaron*, S. 9(1), s. 34-44.
- ERTÜRK, Müjdat. (2019). "Çocuklu Ailelerin Dışarıda Yeme Alışkanlıkları". *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, S. 18 (4), s. 1592-1610.
- GUNNİS, Rubert. (1973). *Historic Cyprus*. Halkın Sesi Ltd.
- GÜLER, Sibel. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme-İçme Alışkanlıkları". *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 26 (1), s. 24-30.
- GÜRHAN, Nazife. (2017). "Toplumsal Değişime Ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği". *Journal of International Social Research*, S. 10 (54), s. 561-570.
- İSLAMOĞLU, Mahmut. (1994). *Kıbrıs Türk Kültür ve Sanatı*. Lefkoşa: Yakın Doğu Üniversitesi Matbaası.
- KAPLAN, Mehmet. (1986). *Kültür ve Dil*. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- KIZILDEMİR, Özgür ve diğerleri. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler". *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S. 14 (3), s. 191-210.
- KORKMAZ, Selma ve TEKMAN, Tülay Kaya. (2021). "Yozgat Yöresi Yemek ve Tatlı Kültürünün Sürdürülebilirliği". *Folklor/Edebiyat*, S. 27 (1), s. 299-320.
- SAĞIR, Adem. (2012). "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı". *Electronic Turkish Studies*, S. 7 (4), s. 2675-2695.
- SAKARYA, Sevim. (1998). "Mesarya Bölgesinde Yetişen Kır Otlarının Kıbrıs Türk Mutfağında Kullanış Şekilleri". *I. Kıbrıs Türk Mutfağı ve El Sanatları Kolokyumu Bildiriler Kitabı*. s. 9-16, Gazimağusa.
- SARI, Dilara Bahtiyar ve TETİK, Nilüfer. (2019). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü". *Anasay*, S. 3(8), s. 73-88.

SOLMAZ, Yasemin ve ALTINER, Dilek Dülger. (2018). "Türk Mutfak Kùltürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme". *Safran Kùltür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, S. 1(3), s. 108-124.

YORGANCIOĞLU, Oęuz. (2000). *Kıbrıs Türk Folkloru*. Gazimağusa.