

# GASTRONOMİ TURİZMİ VE KIBRIS SOKAK LEZZETLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A RESEARCH on GASTRONOMY TOURISM and  
CYPRUS STREET FLAVORS

Dr. Öğr. Üyesi MEHMET ÇAVUŞOĞLU  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  
mcavusoglu@comu.edu.tr  
ORCID: 0000-0003-0395-5382

OLENA ÇAVUŞOĞLU  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  
lunnacik@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-1865-3339



## ABSTRACT

This study aims to record the production and sales methods of foods, which have been produced for centuries in Cypriot gastronomic culture and sold on the streets, and to introduce them in electronic medium. Our work also aims to protect and record the intangible cultural heritage of the Cypriot cultural property and transmit it to future generations. In the first part of the work, the concepts of Gastronomy, Gastronomy Tourism, Electronic Promotion and Street Flavor are explained. In these part, Cyprus street foods production receipts, sales methods and the tools used in the sale of the street foods. In the third part, there is a web site application which will be prepared about the promotion of the products which are widely produced in Cyprus and sold on the street in electronic medium. In the conclusion section, suggestions are made about the preservation of the food and beverages cultivated on the streets in Cyprus gastronomic culture and related to the transfer to future generations.

Keywords: Cyprus, Gastronomy, Tourism, E-Presentation

**ÖZ**  
Bu çalışma, Kıbrıs gastronomi kültüründe yüzyıllardan beri üretilip sokakta satılmakta olan yiyeceklerin üretim ve satış yöntemlerini kayıt altına almayı ve elektronik ortamda tanıtmayı hedeflemektedir. Çalışmamız, ayrıca Kıbrıs kültürüne ait somut olmayan kültürel mirası korumak ve kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarmayı da amaçlamaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Elektronik Tanıtım ve Sokak Lezzeti kavramları açıklanmıştır. İkinci bölümde, Kıbrıs genelinde üretilip sokakta satılan yiyecekler bu yiyeceklerin yapımı, satış yöntemi ve satışta kullanılan aletler hakkında bilgiler içermektedir. Üçüncü bölümde Kıbrıs'ta yaygın olarak üretilip sokakta satılan ürünlerin elektronik ortamda tanıtımı konusunda hazırlanacak web site uygulaması yer almaktadır. Sonuç bölümünde ise Kıbrıs gastronomi kültüründe sokakta satılan yiyecek ve içecek kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarılması ile alakalı olarak yapılması gerekenler hakkında öneriler yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kıbrıs, Gastronomi, Turizm, E-Tanıtım.

## GİRİŞ

İnsanlar, turistik amaçlı seyahatlerinde öncelikle gittikleri bölgelerin tarihi, arkeolojik ve doğal zenginliklerini ziyaret etmek daha sonra da bu bölgelerde üretilen yerel lezzetleri tatmak istemektedirler. Günümüzde turistler, klasik turizm anlayışı olan deniz-kum-güneş dışında özellikle yeme içme kültürlerini inceleme ve deneyimleme seyahatleri olan Gastronomi Turizmi seyahatlerini de tercih etmeye başlamışlardır.

Bu çalışmada, öncelikle dünyada yükselişe geçen Gastronomi Turizmi kavramını açıklamak ve Kıbrıs yeme içme kültüründe yer alan sokak lezzetlerini tanıtmayı amaçlamış bulunuyoruz. Çalışmamız, Kıbrıs Sokak Lezzetlerinin tanıtımına katkı sağlama yanında gastronomi turizmi amaçlı seyahat eden turistlere Kıbrıs'ta tatmaları gereken sokak lezzetlerinin üretim ve satış yöntemleri hakkında bilgiler de vermeyi amaçlamaktadır. Yaptığımız literatür taramasında, Kıbrıs Sokak Lezzetleri üzerine yapılmış kapsamlı her hangi bir akademik çalışma tespit edilememiştir.

Mehmet Çavuşoğlu,  
Olga Çavuşoğlu  
2 (Ek.1) 2018

• 638

## LİTERATÜR TARAMASI

Bu çalışmada, gastronomi, gastronomi turizmi, sokak lezzetleri, Kıbrıs sokak lezzetleri ve elektronik tanıtım üzerine bir literatür taraması yapılmıştır.

### Gastronomi Kavramı

Geniş anlamı ile gastronomi; insan refahı ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir. Gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır. Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik bir ortamda hazırlanması, damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesi gastronominin çalışma konularıdır. Bir başka anlatımla ise damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, ihtimamın kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir (Hatipoğlu, Batman ve Sarıışık, 2009).

Gastronomi, yiyecek içeceğin üretimi ve hazırlanışı ile bunların nasıl, nerede, ne zaman, neden tüketildiğine kadar uzanan konuları içine alan ve çoğu zaman kimya, biyoloji, jeoloji, edebiyat, tarih, antropoloji, müzik, tarım bilimi, felsefe, psikoloji ve sosyolojiden bir anlayış ve değerlendirme içeren disiplinler arası bir alandır (Çevik ve Saçılık, 2011).

### **Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizmde yatmaktadır. Bu üç unsur, gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır. Tarım, ürünü sunmaktadır, kültür tarihi ve otantikliği, turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar gastronomi turizmi altında buluşmaktadır. Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir. Kültür, gastronomi turizminin göz ardı edilemez önemli bir parçasıdır (Birdir ve Akgöl, 2015).

Gastronomi turizmini; temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek tüketicilerinin, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmeleri olarak ifade ederlerken, bununla birlikte özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin elinden yemek olarak tanımlanabilir (Akdağ, Özata, Sormaz ve Çetinsöz, 2016). Gastronomi turizmi, turistin tatil deneyiminde kültürel ve yerel tatları, kokuları ve dokuları tanıma ve yaşama olanağı sunarak onlara benzersiz bir yiyecek ve içecek deneyimi sağlayan bir turizm çeşididir. Ayrıca gastronomi turizmi bir bölgenin kültürel kimliğini ve mirasını yansıtarak, o bölgeye rekabet avantajı sağlayan etkili bir turizm çeşididir. Kültürel kimlik ve mirasın aktarımında gastronomik kimlik en etkili faktörlerden biridir (Çalışkan, 2013).

### **Kıbrıs Mutfak Kültürü**

Kıbrıs Türk mutfağı, her ne kadar Anadolu'nun devamı gibi görünse de, yıllar yılı etkileşim geçirdiği, Venedik, Ceneviz, Arap, İtalyan, İngiliz, Rumların etkisinde kalarak zaman içerisinde kendisine özgü bir çeşit Akdeniz mutfak kültürü versiyonu olmuştur. Kıbrıs Türk mutfağının genel özelliklerine baktığımızda; Türkiye'de rastlanan aşırı acılı yemeklerin, iklim vs. gibi nedenlerden dolayı pek göze çarpmamasıdır. Baharat türlerinin sınırlı olmasına karşılık, karabiber, bahar (tarçın), karanfil, kimyon ve kekik ile taze ya da kurutulmuş nane daha çok kullanılmaktadır. Kuzey Kıbrıs'ta katı yağ pek az tüketilmekte; bunun yerine daha çok sıvı yağlar tercih edilmektedir. Yemeklere bol limon ve soğan konulmakta, tatlılar az yenilmektedir. Ayrıca susam yağı ve kaymak yağı da geçerliliğini korumaktadır (Oğuz, Tutsak ve Genç, 2008).

Akdeniz ve Türk mutfağının ortak özelliklerini yansıtan Kıbrıs mutfağının kendine özgü geleneksel yemek ve mezeleri de vardır. Tarih boyunca Kıbrıslılar, lezzetli yemekler yaratmayı başarmışlardır. Her yemek kendine

özgü bir lezzet taşır, yemeğin pişirilmesi ve sunumu Kıbrıs insanın karakterini yansıtmaktadır. Kıbrıs'ta sevilerek yenen bir ot yemeği olan Molohiya, Arap orijinli bir yemek olmasına rağmen hazırlanışı lezzeti ve sunumu ile Kıbrıs lezzetine hitap etmektedir. Kıbrıs'ta, bazı yemeklerin adı, hazırlanışı ve lezzeti bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir (Çelik, 2017). Tarihin çok eski yıllarına uzanan değişik kültürlerin etkisiyle Kıbrıs yemekleri bu kültürlerin mozaiğini yansıtmaktadır. Kıbrıslılar kendilerine özgü, lezzetli yemekler yaratmayı başarmışlardır (kyrenia.edu.tr, 2017).

### **Elektronik Tanıtım Kavramı**

Elektronik tanıtım; internet altyapısı ve bilgisayar teknolojileri aracılığı ile fiziki dünyada yapılan geleneksel yöntemlere ek olarak ürün tanıtımında elektronik ortamı kullanarak sesli, görüntülü ve videolu olarak tanıtım yapma faaliyetlerinin tamamı olarak tanımlanabilir. Elektronik ortamda yapılan tanıtımlarda az maliyetle küresel çapta tanıtım yapma olanağı bulunmaktadır.

Mehmet Çavuşoğlu,  
Olga Çavuşoğlu  
2 (Ek.1) 2018

### • 640

### **Sokak Lezzeti**

Sokak lezzetleri; sokak satıcıları tarafından sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan ve tüketici tarafından başka bir üretim gerektirmeden o an ya da kısa bir süre içinde tüketilen yiyecek ve içecekler olarak tanımlanabilmektedir (Ballı, 2016). Genellikle sokakta satılan ve "Açıkta Satılan Gıda" olarak da tabir edilen sokak yiyecek ve içecekleri konusunda çok fazla tanım bulunmamaktadır. Uluslararası kabul görmüş gıda sağlığı, üretimi, muhafazası ve satışı koşullarına göre belli bir standardizasyonu olmayan, sabit bir fiziki ortamın, yeterli üretim ve muhafaza donanımlarının bulunmadığı, bireysel iştiraklerin ve maddi imkânsızlıkların artması sonucu, satıcılarının daha çok tek ürün üzerine yoğunlaştığı gıdalar, açıkta satılan gıdalar olarak tanımlanabilir (Sert ve Kapusuz, 2010).

İnsanlar, binlerce yıldan beri sokakta satılan ve genellikle ayaküstü tüketilen yiyecek ve içeceklere ilgi duymakta ve fırsat buldukça bu lezzetleri tatmaktadırlar. Bilişim dünyası etkisinde hızlı bir hayat süren günümüz insanı, bu hızlılığın getirdiği yoğunlukla evde yemek hazırlayıp tüketme yerine, hazır yiyecek ve içecek tüketimine yönelmiştir. Yiyecek ve içecek kültürü anlamında büyük bir değişim yaşayan insanlar, evde uzun süreler alan geleneksel yiyecek içecekler yerine hazır gıdalar ve sokakta satılan yiyeceklere yönelmektedirler.

Sokak lezzetleri çoğu zaman insanların kafasında sağlıklı olup olmadıklarıyla alakalı birçok soru işareti içerse de çoğu insan tatarından her gün satın alınıp tüketilmektedir. Sokak lezzetleri olarak tanımladığımız bu yiyecek ve içecekler, sadece insanların hayati ihtiyaçlarından birini karşılama yanında insanların sosyalleşmelerine de büyük katkı sağlamaktadır. Birçok sokak satıcısının sahip olduğu müşteri kitlesi hemen hemen her gün sokağın bir bölgesinde toplanmakta ve yemek yiyip birbirleriyle sohbet etmektedirler. Turizm açısından sokak lezzetleri, bölgeyi ziyaret eden turistlere değişik bir gastronomik tecrübe yaşama yanında, gezeceği bölge hakkında yerel halktan bilgi toplama, halkla iletişim kurma ve bir anlamda bölge kültürünün bir parçası olma açısından da önemli olanaklar sağlamaktadır. Ziyaret edilen bölgenin sahip olduğu kendine has sokak yiyecekleri kültürünün, gastronomi turizminin geliştirilmesinde bir unsur olarak kullanılması, bölge kaynaklarının sürdürülebilirliği ve ekonomik kazanımlar açısından önem taşımaktadır. Ancak çoğu zaman kayıt dışı olması ve modernleşmeyi engelleyici olarak görülmesi nedeniyle bu lezzetlere hem literatürde hem de sektörel planlama ve uygulamalarda gereken ilgi ve önemin verilmediği görülmektedir. Literatüre bakıldığında sokak yiyecekleri konusunda çalışmaların olmasına rağmen, bunların çoğunun yabancı yazında olduğu görülmektedir. Şu ana kadar yapılmış çalışmaların çoğunda, sokak yiyeceklerinin gıda güvenliği, hijyeni ve ekonomik etkileri konusunda olduğu görülmektedir (Ballı, 2016).

## YÖNTEM

Çalışmamızda, durum saptayıcı/betimleyici araştırma modelinden yararlanılmıştır.

### Araştırmanın Amacı

Çalışmamızın bu bölümünde yüzyıllardan beri Kıbrıs gastronomi kültüründe yer alan sokak yiyecekleri ile satış yöntemlerini tespit edip kayıt altına almak ve bu yiyeceklerin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayarak unutulmaması hedeflenmektedir. Araştırmamız ayrıca Kıbrıs gastronomi kültüründe yer alan sokak yiyeceklerinin üretim ve satışında kullanılan aletler ve bu ürünlerin üretim bilgilerini de kayıt altına almayı amaçlamaktadır.

### Veri Toplama Aracı ve Örneklem

Araştırmamızda toplanan bilgiler Kıbrıs'ta yapılan seyahatler sırasındaki gözlemlerden (Collecting Primary Data Through Observation) ve yazılı bilimsel kaynakların (Written Documentation) taranmasından elde edilmiştir. Çalışmamız tüm Kuzey Kıbrıs genelinde yapılmış bir araştırmadır.

## BULGULAR

Araştırmadan elde edilen bulgular; Kıbrıs'ta unutulmaya yüz tutmuş veya unutulmuş geleneksel sokak yiyecek ve içecekleri ile bunların yapım, pazarlama araç ve yöntemleri hakkında bilgileri içermektedir.

### Kıbrıs Mutfağına Ait Sokakta Satılan Yiyecekler

Kıbrıs yeme-içme kültürünün bir parçası olan ve sokaklarda satılan yiyecekler Kıbrıs genelinde oldukça popülerdir. Sokakta satılan geleneksel Kıbrıs yiyecekleri, bu yiyeceklerin yerel isimleri ve yapılışı ile ilgili bilgiler aşağıda yer almaktadır. Sokak lezzetleri; Tatlılar, Atıştırmalıklar, Kahvaltılıklar ve Meyve-Sebzeler olarak dört kategoriye ayrılmıştır.

#### Tatlılar:

Genellikle tüm gün boyunca şehrin belirli noktalarında **sabit duran araçlarda** satılan yiyeceklerdir.

- **Şammali**

İrmik, şeker ve sütle yapılan şerbetli bir tatlıdır. Genellikle “*kapalı arabacı*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar tatlı arabalarında satılan bir tatlıdır.

- **Bomba Datlısı**

Tulumba tatlısı olarak da bilinen, daha ziyade sokakta satışı yapılan ve herkes tarafından sevilerek yenilen şerbetli bir tatlıdır.

- **Şamişi**

Hamur, irmik, şeker ve sütle yapılan şerbetli bir tatlıdır. Genellikle “*kapalı arabacı*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar tatlı arabalarında satılan bir tatlıdır.

- **Sütlü Börek**

Sütlü Börek tatlısı, yufka, süt, irmik ve şekerle yapılan şerbetli bir tatlıdır. Genellikle “*kapalı arabacı*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar tatlı arabalarında satılan bir tatlıdır.

- **Gayık Basta**

Pasta hamuru, badem, şeker ve galeta unu ile yapılan küçük pastadır. Genellikle “*kapalı arabacı*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar tatlı arabalarında satılan bir tatlıdır.

- **Bastelli**

Susam, bal, şerbet veya pekmezin karamel kıvamına gelinceye kadar kaynatılması, daha sonra da soğutulması şeklinde yapılan bir tatlıdır. Genellikle bölgesel panayır ve festivallerde satılan bir tatlıdır.

- **Sulu Mahallebi**

Öncelikle, nişasta ile su karıştırılarak muhallebi yapılır. Muhallebi küçük çukur tabacıklara dökülür ve soğumaya bırakılır. Satış esnasında mahallebi

daha büyük bir çukur tabağa çıkarılır ve üzerine gül şurubu, şeker ve soğuk su dökülerek servis yapılır. Genellikle “*kapalı arabacı*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar tatlıcı arabalarında satılan bir tatlıdır.

- **Pamuk Şeker**

Gıda boyası ile karıştırılmış toz şekerin, tüp gazla çalışan ve hızla dönenen ısıtılmış özel bir alete dökülmesi ile şekerin “pamuk şekline” dönüşmüş halidir. Pamuk şeker daha sonra tahta bir çubuğa sarılarak satışa hazır hale getirilir. Pamuk şekerler özellikle çocukların ve büyüklerin de severek yediği bir sokak yiyeceğidir.

- **Elmalı Şeker**

Elma, şeker ve kırmızı gıda boyası ile yapılan bir yiyecektir. Elmalı Şeker, bir tepsiye dizilip, bisikletle veya yaya olarak gezilerek seyyar satılan bir yiyecektir. Bu tatlı, genellikle okul önlerinde satılmaktadır.

#### **Atıştırmalık Yiyecekler:**

Genellikle spor müsabakalarının yapıldığı statların ve sinema salonları önünde veya çarşılarda dükkanlaritek tek gezerek satılan yiyeceklerdir.

- **Bulgur Köftesi**

Bulgur, kıyma, soğan, maydanoz ve baharatlarla yapılan ve içine limon sıkılarak yenen bir yiyecektir. Bulgur köfteleri bir tepsiye dizilip, önu kasalı bisikletle veya yaya olarak tepside gezilerek seyyar satılan bir yiyecektir.

- **Gabuklu Fısdığ ve Fısdığ Gunnası**

Yer fıstığının kabuklu veya kabuğundan soyularak tuzda kavrulması şeklinde üretilip huni şeklinde katlanmış kâğıt ambalaj içerisinde satılan bir kuruyemiştir. Kıbrıslılar yer fıstığının içini “Fısdığ Gunnası” olarak adlandırmaktadırlar. Daha çok spor müsabakalarının yapıldığı stadların ve sinema salonlarının önünde satılmaktadır. En bilinen fıstık satıcılarından birisi, Lefkoşa Girne Kapısında satış yapan “*Fıstıkçı Ahmet Dayı*”.

- **Pasadembo**

Tatlı Kabak çekirdeklerini tuzlayıp kavurarak üretilen ve huni şeklinde katlanmış kâğıt ambalaj içerisinde satılan bir kuruyemiştir. Daha çok spor müsabakalarının yapıldığı stadların ve sinema salonlarının önünde satılmaktadır.

#### **Kahvaltılıklar:**

Sabah kahvaltısında sokak satıcılarından daha çok alınıp yenilen yiyecekler aşağıdaki bölümde yer almaktadır. Genellikle tüm gün boyunca şehrin genelinde hem *sabit bir noktada* hem de *seyyar araçlarda* satılan yiyeceklerdir.

- **Sandüyüç**

Çörek veya sandviç ekmeği içerisine, dilimlenmiş hellim, bolibif (konserve et), isteğe göre haşlanmış tavuk eti, domates, mayonez, bikla (pikles) ve çeşitli turşularla servis edilen soğuk sandviçtir. Genellikle “*kapalı arabacığ*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar arabalarda satılan bir yiyecektir. *Kıbrıs’ta En Meşhur Sandviççisi*: Lefkoşa Sarayönü’nde Sandviççi Lefkeli.

- **Tahınnı**

Yufka, tahin ve şekerle yapılan bir tatlıdır. Genellikle “*kapalı arabacığ*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar arabalarda veya önü kasalı bisikletlerle satılan bir yiyecektir. *Kıbrıs’ta En Meşhur Tahınnı Üretici ve Satıcıları*: Lefkoşa’da bisikletle satış yapan Enver Dayı, Arastada Bereket Fırını.

- **Çöreg**

Mayalanmış hamurun üzerini susam, garacocco (çörek otu) ve anasonla kaplayarak pişirilen bir ekmek türüdür. Çöreğin, nohut mayası ile yapılanı daha makbule geçmektedir. Çörek satıcıları, çöreğin yanında Hellim ve Çakısdez (Kırılmış salamura yeşil zeytin) de satmaktadırlar. Genellikle “*kapalı arabacığ*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar arabalarda veya önü kasalı bisikletlerle satılan bir yiyecektir. *Kıbrıs’ta En Meşhur Çörek Üretici ve Satıcıları*: Lefkoşa Sarayönünde Ömer Dayı, Lefkoşa’da bisikletle satış yapan Enver Dayı.

- **Pilavuna**

İçerisi Hellim, Baf Peyniri, nor, yumurta, nane ve kuru üzüm doldurulmuş mayasız hamurla yapıp fırında pişirilen bir yiyecektir. Sabah kahvaltılarında tüketilen bir yiyecektir. Genellikle “*kapalı arabacığ*” olarak tabir edilen, üç tekerlekli ve itilerek hareket ettirilen seyyar arabalarda veya önü kasalı bisikletlerle satılan bir yiyecektir.

### **Meyve ve Sebzeler**

Kıbrıs’ta yetiştirildiği döneme göre satılan çeşitli meyve ve sebzeler vardır. Sokak tezgâhları veya seyyar arabalarda en yaygın satılan meyve sebzeler aşağıda yer almaktadır.

- Babutsa (Tiken İnciri)
- Karpuz ve Kavun
- Portakal
- Enginar
- Ayrelli (Kuşkonmaz)
- Mantar



### Kıbrıs Sokakta Lezzetlerinin Satışında Kullanılan Aletler

Bu bölümde Kıbrıs gastronomi kültüründe sokak satıcılarının kullandığı aletlerle ilgili bilgiler yer almaktadır.

- **Açık Arabacığ**

Genellikle üç bisiklet tekerleği kullanarak ahşaptan yapılan satış arabalarıdır. “Arabacığ” olarak tabir edilen bu arabalar satıcının iterek hareket ettirdiği arabalardır. Bu arabalar genellikle meyve, sebze ve Babutsa (Tiken İnciri) satışında kullanılmaktadır. Resim 1’de Açık Arabacığ olarak tabir edilen seyyar satış arabasına ait bir örnek yer almaktadır.



**Resim 1:** Açık Arabacığ

Kaynak: haberkibris.com, 2014

- **Kapalı Arabacığ**

Genellikle üç bisiklet tekerleği kullanarak ahşaptan yapılan satış arabalarıdır. “Kapalı Arabacığ” olarak tabir edilen bu arabalar, satıcının iterek hareket ettirdiği arabalardır. Bu arabaların üst kısmı camla kapatılmış dikdörtgen şeklinde yapılmaktadır. Bu arabalar genellikle sandviç ve tatlı satışında kullanılmaktadır. Resim2’de Kapalı Arabacığ olarak tabir edilen seyyar satış arabasına ait bir örnek yer almaktadır.



Mehmet Çavuşoğlu,  
Olana Çavuşoğlu  
2 (Ek.1) 2018

**Resim 2:** Kapalı Arabacıg  
**Kaynak:** www.northcyprusuk.com, 2011

• 646

• **Gaşalı Velesbit**

İngiliz Old Raleigh Delivery Bike marka bir bisiklet modeli olan “Gaşalı Velesbitlerin” ön kısmında “Gaşa” tabir edilen bir tür sepetleri vardı. Resim 3’de Gaşalı Velesbit olarak tabir edilen seyyar satış bisikletine ait bir örnek yer almaktadır.



**Resim 3:** Gaşalı Velesbit  
**Kaynak:** vintagemotoring.co.uk, 2017

• **Tepsi**

Genellikle alüminyumdan yapılan, yaklaşık elli santim çapında ve yedi santim derinliğinde yuvarlak bir tepsi türüdür.

- **Kantar**

Kıbrıs'ta seyyar satıcıların yoğun bir şekilde kullandığı bir alettir. Genellikle ağır yükleri tartmada kullanılan bir tartı aracıdır. Resim 4'de Kantar olarak tabir edilen tartı aletine ait bir örnek yer almaktadır.



**Resim 4:** Kantar

**Kaynak:** www.fossatoionico.it, 2017

Gastronomi Turizmi  
ve Kıbrıs Sokak  
Lezzetleri Üzerine  
Bir Araştırma

• 647

- **Köfün**

En az bir metre boyunda yaklaşık elli kilo yük alan kamıştan örülen büyük bir sepettir Erciyas (2012)

- **Terazi**

Kıbrıs'ta seyyar satıcılar genellikle "Terazi" kullanmaktaydılar. Resim 5'de Terazi olarak tabir edilen tartı aletine ait bir örnek yer almaktadır.



**Resim 5:** Terazi

**Kaynak:** urun.gittigidiyor.com, 2017

### Elektronik Tanıtım Web Site Uygulaması

Çalışmamız kapsamında kurulması öngörülen web sitesi aracılığı ile Kıbrıs gastronomi kültüründe sokakta satılan yiyeceklerin küresel tanıtımı amaçlanmıştır. Kurulacak web sitesi aynı zamanda Kıbrıs'ı gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek turistlere yol gösterici kaynak olma niteliği de taşımaktadır. Oluşturulacak olan web sitesine "**www.kibrissokaklezzetleri.com**" adı verilecektir.

### Web Sitesi İçerik Bölümü

Bu bölümde, Kıbrıs gastronomi kültüründe sokak yiyecek ve içeceklerini dünyaya tanıtmak için web sitesi içerisinde yer alması gereken bölümler hakkında detaylı bilgiler yer almaktadır. Küresel tanıtım yapmayı da amaçlayan site aynı zamanda İngilizce de yayın yapacaktır. Web sitesinde yer alacak bölümlerle ilgili temsili web site ana sayfası Şekil 1'da yer almaktadır. Web sitesinin bu bölümünde, bilgi alınmak istenen bölümün üzeri tıklandığı zaman hem görsel hem de metin halinde istenilen bilgiler görülebilecektir.

Mehmet Çavuşoğlu,  
Olga Çavuşoğlu  
2 (Ek.1) 2018

• 648

Şekil 1: Kıbrıs Sokak Lezzetleri Temsili Web Site Ana Sayfası



Kıbrıs Sokak lezzetlerini dünyaya tanıttacak [www.kibrissokaklezzetleri.com](http://www.kibrissokaklezzetleri.com) web sitesi içerisinde yer alacak bölümler hakkında bilgiler aşağıda yer almaktadır.

- **Kıbrıs Mutfağına Ait Sokakta Satılan Tatlılar İle İlgili Bölümü**  
Web sitesinin bu bölümünde Kıbrıs'ta sokakta satılan Tatlılarla ilgili genel tanıtım bilgileri yer almaktadır.
- **Kıbrıs Mutfağına Ait Sokakta Satılan Atıştırmalıklar İle İlgili Bölümü**  
Web sitesinin bu bölümünde Kıbrıs'ta sokakta satılan Atıştırmalıklar ilgili genel tanıtım bilgileri yer almaktadır.
- **Kıbrıs Mutfağına Ait Sokakta Satılan Kahvaltılıklar İle İlgili Bölümü**  
Web sitesinin bu bölümünde Kıbrıs'ta sokakta satılan Kahvaltılıklarla ilgili genel tanıtım bilgileri yer almaktadır.
- **Kıbrıs Mutfağına Ait Sokakta Satılan Meyve ve Sebzelerle İle İlgili Bölümü**  
Web sitesinin bu bölümünde Kıbrıs'ta sokakta satılan Meyve ve Sebzelerle ilgili genel tanıtım bilgileri yer almaktadır.
- **Kıbrıs Sokakta Lezzetlerinin Satışında Kullanılan Aletlerle İle İlgili Bölümü**  
Web sitesinin bu bölümünde Kıbrıs sokakta sokak lezzetlerinin satışında kullanılan aletlerle ilgili genel tanıtım bilgileri yer almaktadır.
- **Kıbrıs Genel Tanıtım Bölümü**  
Bu bölümde Kıbrıs adasının genel tanıtımıyla ilgili bilgiler yer almaktadır.

Gastronomi Turizmi  
ve Kıbrıs Sokak  
Lezzetleri Üzerine  
Bir Araştırma

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu bölümde, “[www.kibrissokaklezzetleri.com](http://www.kibrissokaklezzetleri.com)” web site projenin hayata geçirilmesi ve Kıbrıs sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi amacıyla dünyada tanıtılabilmesi için yapılması gerekenler hakkında öneriler yer almaktadır.

- Kıbrıs Sokak yeme içme kültürünün sürdürülebilirliği açısından sokak satıcılığı teşvik edilmelidir. Geleneksel yöntemlerle üretim ve satış yapan sokak satıcıları devlet tarafından aylık bir ücret ödenmek suretiyle desteklenmeli,
- Kıbrıs'ta faaliyet gösteren sokak satıcıları kayıt altına alınarak üretim ve satış yöntemlerini geleneksel şekilde yapmaları teşvik edilmeli,
- Yerel halk gastronomi turizmine katılım konusunda teşvik edilmelidir.
- Gastronomi turizmi konusunda farkındalık yaratılması için, ada halkını bilgilendirici toplantılar düzenlenmeli,

- Üniversiteler bilimsel anlamda gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamalı.
- Turizm sektöründe faaliyet gösteren yiyecek-içecek ve otel işletmeleri mönülerinde geleneksel gıda ürünlerini tercih etmeli,
- Çalışmamızda yer alan web site uygulamasının uluslararası tanıtımı yapılmalı,
- Kıbrıs Sokak satıcılarının kullandığı aletlerinin geleneksel yöntemlerle üretilmesi sağlanmalı,
- Kıbrıs Gastronomi müzesi oluşturulmalı ve konunun tarihsel geçmişi burada sergilenmelidir.

Mehmet Çavuşoğlu,  
Olana Çavuşoğlu  
2 (Ek.1) 2018

#### KAYNAKÇA

- Akdağ G., Özata, E., Sormaz, Ü., Çetinsöz B. C. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/ Special issue1 (2016) 270-281, s:272, [http://jotags.org/2016/vol4\\_specialissue1\\_article19.pdf](http://jotags.org/2016/vol4_specialissue1_article19.pdf), Erişim Tarihi: 10 Temmuz 2017
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/ Special Issue 1 (2016) 3-17, s:5, [http://jotags.org/2016/vol4\\_specialissue1\\_article1.pdf](http://jotags.org/2016/vol4_specialissue1_article1.pdf), Erişim Tarihi: 14 Temmuz 2017
- Birdir, K., Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi Cilt 3, Sayı 2, 2015, s:58, [http://www.isletmeiktisat.com/index.php/iicd/article/view/42/pdf\\_23](http://www.isletmeiktisat.com/index.php/iicd/article/view/42/pdf_23), Erişim Tarihi: 01 Haziran 2017
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 1/2 (2013) 39-51, s:41, [http://jotags.org/full\\_issues/2013\\_vol1\\_issue2.pdf#page=44](http://jotags.org/full_issues/2013_vol1_issue2.pdf#page=44), Erişim Tarihi: 24 Mayıs 2017
- Çelik, B. (2018). Kıbrıs Mutfağı, [http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC\\_tarihi/kultur.html](http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC_tarihi/kultur.html), Erişim Tarihi: 11 Ocak 2018
- Çevik, S., Saçılık, M. Y. (2011). Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği, 3 Kasım – 4 Aralık 2011, 12.Ulusal Turizm Kongresi, Düzce, s:504, [http://www.academia.edu/1210031/Destinasyonun\\_Rekabet\\_Avantaj%C4%B1\\_Elde\\_Etmesinde\\_Gastronomi\\_Turizminin\\_Rol%C3%BC\\_Erdek\\_%C3%96rne%C4%9Fi](http://www.academia.edu/1210031/Destinasyonun_Rekabet_Avantaj%C4%B1_Elde_Etmesinde_Gastronomi_Turizminin_Rol%C3%BC_Erdek_%C3%96rne%C4%9Fi), Erişim Tarihi: 18 Haziran 2017

- Erciyas, O. (2012). Dil Etkileşimleri Bağlamında Kıbrıs'taki Tarihi Alet İsimleri, Milli Folklor, 2012, Yıl:24, Sayı 94, s:239, [http://www.academia.edu/13985694/D%C4%B0L\\_ETK%C4%B0LE%C5%9E%C4%B0MLER%C4%B0\\_BA%C4%9ELAMINDA\\_KIBRIS\\_TAK%C4%B0\\_TAR%C4%B0H%C3%8E\\_ALET\\_%C4%B0S%C4%B0MLER%C4%B0](http://www.academia.edu/13985694/D%C4%B0L_ETK%C4%B0LE%C5%9E%C4%B0MLER%C4%B0_BA%C4%9ELAMINDA_KIBRIS_TAK%C4%B0_TAR%C4%B0H%C3%8E_ALET_%C4%B0S%C4%B0MLER%C4%B0), Erişim Tarihi: 02 Temmuz 2017
- Fossatoionico (2018). Cose D'altri Tempi, [http://www.fossatoionico.it/altri\\_tempi1.php](http://www.fossatoionico.it/altri_tempi1.php), Erişim Tarihi: 12 Ocak 2018
- Gittigidiyor (2017). El Terazisi, <http://urun.gittigidiyor.com/antika-sanat/osmanli-el-terazisi-93213329>, Erişim Tarihi: 07 Temmuz 2017
- Haberkıbrıs (2014). Kıbrıs Albümünden Seçmeler, <http://haberkıbrıs.com/kıbrıs-albumunden-secmeler-2--2014-11-02.html>, Erişim Tarihi: 10 Ağustos 2017
- Hatipoğlu A., Batman, O., Sarıışık, M. (2009). Gastronomi ve Din, 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan,2009, Antalya, s:1,<http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129>, Erişim Tarihi: 10 Temmuz 2017
- Kuzey Kıbrıs'ın Kültürel ve Sosyal Yaşamı, (2018). <http://kyrenia.edu.tr/kktc-hakkında/bilgi/kuzey-kıbrısın-kültürel-ve-sosyal-yasami/>, Erişim Tarihi: 14 Ocak 2018
- Northcyprusuk (2011). Sulu Muhallebi, <http://www.northcyprusuk.com/kıbrıs/sulu-muhallebi-serinletti-h61.html>, Erişim Tarihi: 18 Ocak 2018
- Oğuz, M. Ö., Tutsak, E., Genç, K. (2008). KKTC'de 2008 Yılında İmgesel Yemekler, [thbmer.gazi.edu.tr/posts/download?id=12320](http://thbmer.gazi.edu.tr/posts/download?id=12320), Erişim Tarihi: 10 Ocak 2018
- Sert, S., Kapusuz, F. (2010). Açıkta Satılan Gıdalar: Öğrencilerin Görüşleri ve Tercih Etme Nedenleri Üzerine Bir Araştırma, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt: 5, No:3, 2010 (25-35), s:26, [http://teknolojikarastirmalar.com/pdf/tr/02\\_2010\\_5\\_3\\_90\\_574.pdf](http://teknolojikarastirmalar.com/pdf/tr/02_2010_5_3_90_574.pdf), Erişim Tarihi: 07 Temmuz 2017
- Vintagemotoring (2017). Vintage Raleigh Delivery Bike, <http://vintagemotoring.co.uk/vintage-raleigh-delivery-bike-butchers-bike-for-sale/#.WXn7MPnyi1s>, Erişim Tarihi: 07 Temmuz 2017