

KIBRIS DERGİSİ

Journal of Cyprus

SAYI / ISSUE 17 - ARALIK / DECEMBER 2025



Kıbrıs Dergisi | Journal of Cyprus
Sayı/Issue:17 (Aralık / December 2025)

Kıbrıs Dergisi

e-ISSN 3023-8455

Aralık-2025/December-2025

SAYI: 17 / ISSUE: 17

YAYINCI/ PUBLISHER

Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi-Bölge Çalışmaları Enstitüsü/ Social Sciences University of Ankara Institute for Area Studies

DERGİ ESKİ ADI

Kıbrıs Araştırmaları ve İncelemeleri Dergisi

Yayımlanan Sayılar:

Yıl 2016- 2023, Sayı: 1-12

Önceki e-ISSN: 2587-1129

PREVIOUS TITLE

Founded in 2016 as Journal of Cyprus Studies and Reviews

Year Range of Publication with Former Title:

2016-2023, Issue: 1 – Issue: 12

Former e-ISSN: 2587-1129

KAPSAM/SCOPE

Kıbrıs, Sosyal Bilimler/Cyprus, Social Science

PERİYOT/ PERIOD

Kıbrıs Dergisi yılda iki defa yayımlanan hakemli akademik bir dergidir./ Journal of Cyprus is a peer-reviewed academic journal published twice a year.

Yılda 2 Sayı (30 Haziran & 31 Aralık)/Biannually (30 June & 31 December)

YAYIN DİLİ/LANGUAGE OF PUBLICATION

Türkçe & İngilizce/Turkish & English

HAKEM KURULU /REFEREE BOARD

Kıbrıs Dergisi en az iki hakemin görev aldığı çift taraflı kör hakemlik sistemini kullanmaktadır. Hakem isimleri gizli tutulmakta ve yayımlanmamaktadır.

Journal of Cyprus uses the system of double-sided blind arbitration that has the duty of at least two arbitrators. The names of the arbitrators have been hidden and not published.

Yazarlar, Kıbrıs Dergisinde yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler. Fakat yazıların hukuki sorumluluğu yazarlarına aittir.

Authors publishing with Journal of Cyprus retain the copyright to their work. But the legal responsibility of the articles belongs to the authors.

Kıbrıs Dergisinin tüm giderleri Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi tarafından karşılanmaktadır. Dergimiz yazarlardan makale değerlendirme ve yayın süreci için herhangi bir ücret talep etmemektedir. Dergide makalesi yayımlanan yazarlara herhangi bir ücret ödenmemektedir.

All expenses of Journal of Cyprus are covered by the Social Sciences University of Ankara. Our journal does not charge any fee from the authors for the article evaluation and publication process. No fee is paid to the authors whose articles are published in the journal.

YÖNETİM YERİ VE ADRESİ/ EXECUTIVE OFFICE

Posta adresi: Haspolat Kavşağı Yarı, P. K. 717

Lefkoşa - Kuzey Kıbrıs. Mersin 10, TÜRKİYE Tel: 0392 2335522

Web: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/cyprus> e-mail: cyprus@asbu.edu.tr

Sahibi

Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi adına;
Prof. Dr. Musa Kazım ARICAN

Owner

On Behalf of Social Sciences University of Ankara
Prof. Dr. Musa Kazım ARICAN
musakazim.arican@asbu.edu.tr

Editör/Editor in Chief

Dr. Volkan Nurçin
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
volkan.nurcin@asbu.edu.tr

Editör Yardımcısı/ Editorial Assistant

Dr. Selime Güntaş Işık
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
selime.guntas@asbu.edu.tr

Yayın Kurulu / Editorial Board / Institute

Prof. Dr. Nesrin KALE
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
nesrin.kale@asbu.edu.tr

Prof. Dr. İsmail Şahin
Bandırma Onyeddi Eylül University
isahin@bandirma.edu.tr

Prof. Dr. Oğuz KARAKARTAL
The European University of Lefke
education@eul.edu.tr

Prof. Dr. Bülent DİLMAÇ
Necmettin Erbakan University
bulentdilmac@gmail.com

Doç. Dr. Emete GÖZÜGÜZELLİ
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
emete.gozuguzelli@asbu.edu.tr

Doç. Dr. Ümit Güler
Batman University
umitguler@batman.edu.tr

Dr. Zeki AKÇAM
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
zeki.akcam@asbu.edu.tr

Dr. Ömer GÖKEL
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
omer.gokel@asbu.edu.tr

Alan Editörleri/Section Editors

Doç. Dr. Mehtap SEZGİN
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
mehtap.sezgin@asbu.edu.tr

Dr. Sıddık Korkmazer
Milli Eğitim Bakanlığı
s_korkmazer@hotmail.com

Öğretim Görevlisi Damla ARAZ
Social Sciences University of Ankara Northern Cyprus
damla.araz@asbu.edu.tr

Yazım Editörü/Journal Proofreading Editor

Öğretim Görevlisi Kadriye KARAGÜLMEZ
kadriye.karagülmez@asbu.edu.tr

Öğretim Görevlisi Tuğba ŞAKIR
tugba.sakir@asbu.edu.tr

Dil Editörü/Language Editor

Öğretim Görevlisi Damla ŞAHİN
damla.sahin@asbu.edu.tr

Sekreteryas/Secretariat

Öğretim Görevlisi Sibel Süzek BİRKOLLU
sibel.suzek@asbu.edu.tr

Mizanpaj Editörü/Layout Editor

Dr. Volkan NURÇİN
volkan.nurcin@asbu.edu.tr

İstatistik Editörü/Statistics Editor

Öğretim Görevlisi Sibel Süzek BİRKOLLU
sibel.suzek@asbu.edu.tr

Etik Editörü/Ethics Editor

Arş. Gör. Bedriye Bilkay ÖZBEK
bedriye.ozbek@asbu.edu.tr

Kapak Tasarımı

Mehmet ARSLANTAY
mehmet.arslantay@asbu.edu.tr

İÇİNDEKİLER - CONTENTS

Beste Şenoğlu	Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı Üretimi ve Kullanımı <i>Olive Oil Production and use in Cyprus in Ancient Period</i>	1-30
Arzu Durukan Ezgi Sıla Saygılı	The Undivided Culture of a Divided Island: Cyprus <i>Bölünmüş Bir Adanın Bölünmemiş Kültürü: Kıbrıs</i>	31-44
Borahan Komser Gökçe Yükselen Peler	Kıbrıs Türk Masallarında Yas Ritüelleri <i>Mourning Rituals in Turkish Cypriot Folktales</i>	45-59

Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı Üretimi ve Kullanımı

Olive Oil Production and use in Cyprus in Ancient Period

Beste Şenoğlu

Dr., T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Aydın, Türkiye
PhD, Republic of Türkiye Ministry of Culture and Tourism, Aydın, Türkiye
beste_senoglu@hotmail.com
<https://orcid.org/0009-0006-3099-2428>

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Types: Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi / Date Received: 24 Aralık / December 2024

Kabul Tarihi / Date Accepted: 27 Kasım / November 2025

Yayın Tarihi / Date Published: 31 Aralık / December 2025

Yayın Sezonu / Pub Date Season: Aralık / December

Atıf / Cite as: Şenoğlu, Beste, "Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı Üretimi ve Kullanımı" *Kıbrıs* 17 (Aralık 2025), 1-30. <https://doi.org/10.58607/cyprus.1606568>

İntihal / Plagiarism: Bu makale, intihal.net yazılımınca taranmıştır. İntihal tespit edilmemiştir/This article has been scanned by intihal.net. No plagiarism detected.

Etik Beyan/Ethical Statement: Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur/It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited (**Beste Şenoğlu**)

Yayıncı / Published by: Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi / Social Sciences University of Ankara.

Bu makale Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisans (CC BY-NC) ile lisanslanmıştır. This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC).

Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı Üretimi ve Kullanımı¹

Öz

Akdeniz coğrafyasının temel tarım ürünlerinin başında gelen zeytin, tarih boyunca her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. Tarihsel süreç içerisinde yalnızca bir meyve olarak tüketilmeyen zeytin, farklı aşamalardan geçirilerek üretilen zeytin yağı kozmetikten bedenin iyileştirilmesine kadar çok çeşitli alanlarda yaygın bir biçimde kullanılmıştır. Zeytin meyvesinden üretilen zeytinyağı, zaman içerisinde farklı üretim tekniklerinin de uygulanmasıyla Kıbrıs'ın yağ üretim miktarında artış sağlamıştır. Bu artış, adanın zeytinyağı üretiminde belirli bir politikanın izlendiğini göstermesi açısından oldukça önemlidir. Kıbrıs, hem coğrafi konumunun avantajını kullanarak ticarete diğer bölgeler ile yoğun bir etkileşime girmiş, hem de hammadde kaynaklarına yakınlığını kullanarak Bronz Çağı'ndan itibaren yaşanan zeytinyağı ticaretinde kendine pay almıştır. Antik çağda en fazla tüketilen ürünler arasında yer alan zeytinyağı, dönemin ticaretinde her zaman en gözde ürün olması nedeniyle en fazla üretilen ürünler arasında yer almıştır. Bu çalışmada Kıbrıs'ın zeytinyağı üretim sistemlerinde kullandığı yöntemler ve aygıtlar kronolojik bir sıra halinde değerlendirilerek incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Zeytin, Zeytinyağı, Kıbrıs, Ticaret, Akdeniz Coğrafyası, Tarım.

Olive Oil Production and use in Cyprus in Ancient Period

Abstract

Olive, one of the main agricultural products of the Mediterranean geography that has always had an important place throughout history. In the historical process, olives have not only consumed as a fruit, but also olive oil produced through different stages has been widely used in a great variety of areas, from cosmetics to body healing. Olive oil produced from olive fruit in Cyprus, has increased in production over time with the application of different production techniques. This increase is quite important as it show that a certain policy is followed in the producing in the island's olive oil production. Cyprus has had intense interaction with other regions in trade, using the advantage of its geographical location, and has had a share in the olive oil trade since the Bronze Age, using its proximity to raw material sources. Olive oil, one of the most consumed products in ancient times, has always been among the most popular and most produced products in the trade of the period. Methods and devices used in Cyprus production systems are evaluated in chronological order.

Keywords: Olive, Olive Oil, Cyprus, Trade, Mediterranean Geography, Agricultural.

“Verimlilik yönünden Kypros, adaların herhangi birisinden aşağı değildir. Çünkü hem iyi yağ ve hem iyi şarap hem de kendi kullanımına yetecek kadar tahıl da yetiştirir.”

Strabon XIV: VI, 4.

Giriş

MS IV. yüzyılda Ammianus Marcellinus Kıbrıs'ı “*bolluğun ve verimliliğin adası*” şeklinde tasvir etmektedir. Ticaret yolları üzerinde yer alan Kıbrıs; bakır, seramik, orman ürünleri, tıbbi amaca yönelik ürünler, şarap ve zeytinyağı gibi temel tarım ve endüstri ürünlerinin büyük boyutlu ticaretinin gerçekleşmesinin yanı sıra teknolojik gelişmelerden de uzak kalmamıştır. Ayrıca ada,

¹ Bu makale Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı'nda 2013 yılında tamamladığımız “Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı – Şarap Üretimi ve Ticareti” adlı yüksek lisans tezi kapsamında üretilmiştir. This article was produced within the scope of the master's thesis titled ‘*Commerce and Production of Olive Oil and Wine Production of Cyprus During the Antiquity*,’ which we completed in 2013 at the Ege University Institute of Social Sciences, Department of Classical Archaeology.

kendi kendine yetecek tarımsal yapısıyla da dikkati çekmekte, Neolitik Dönem'den sonra adada kullanılmaya başlanan zeytin ise Kıbrıs'ın en önemli ihraç ürünleri arasında yer almaktadır².

Ada'nın verimli toprak yapısının üreticiler tarafından keşfedilmesiyle birlikte üretimin çeşitliliği günden güne artmış ve teknolojik gelişmeler sayesinde yeni üretim teknikleri ortaya çıkmıştır. Bu da üretim kapasitesini büyük oranda arttırarak zeytinyağ başta olmak üzere pek çok ürün açısından ticari faaliyetlerin merkezlerinden biri haline gelmesini sağlamıştır.

Kıbrıs'ta, zeytin ağacının varlığına dair ilk kanıt Seramiksiz Neolitik Döneme aittir. Fransızlar tarafından adanın kuzeydoğu kıyıları boyunca yapılan kazılarda, Karpaz'da bulunan Zafer Burnu'nda (Cape Andreas-Kastros) zeytin çekirdeklerinin olduğu bir kontekst tabakası bulunmuştur. Bulunan bu çekirdekler 0,7- 0,95 cm uzunluğundadır ve büyük olasılıkla yabani zeytin ağacına aittir. C14 analizleri bunların MÖ 5825-4190 yıllarına tarihlendirildiğini göstermiştir. Ayios Epiktetos-Vrysi kazılarında ele geçen örneklerde ise, zeytin çekirdeklerine Neolitik Dönem (MÖ 4300- 3900) kazılarında daha çok rastlanmaktadır. Adanın batı kıyılarında bulunan Lemba, Lakkous ve Kissonerga-Mylouthkia'nın Kalkolitik safhalarına ait kazılarda zeytin çekirdekleri çıkartılmıştır (MÖ 3800-3500). Erken ve Orta Bronz Çağı'na (Erken ve Orta Kıbrıs) ait bilgiler ise çoğunlukla mezar alanlarında yapılan kazılardan edinilmektedir³.

Neolitik ve Geç Bronz Çağı'nın (Geç Kıbrıs, MÖ 1600-1050) zeytin çekirdekleri karşılaştırıldığında, Geç Bronz Çağı'na tarihlendirilen çekirdeklerin çok daha büyük olduğu görülmektedir. Bu döneme ait çekirdeklerin ebatlarının büyük olması onların Geç Bronz Çağı'nda kültüre edilmeye başladığının bir kanıtı olarak gösterilmektedir. Geç Bronz Çağı'nın zeytin çekirdeği ölçülerinin sonraki dönemlere ait olan ıslah edilmiş bitkiler ile aynı ölçüde oldukları belirtilmiştir. Aynı döneme tarihli olan Doğu Akdeniz Bölgesi'nin diğer kısımlarında bulunan zeytin çekirdeklerinin ölçülerinin de aynı olduğu bildirilmektedir. Mari-Kopetra'da Hellenistik Döneme tarihlenen zeytin presinde, 27 adet zeytin çekirdeği ölçülmüştür. Uzunlukları, 0,73 cm ile 1,36 cm aralığında olan zeytin çekirdeklerinin ortalama uzunluğu 1,13 cm'dir. Kalınlığı 0,54 cm ile 0,75 cm aralığında değişen zeytin çekirdeklerinin ortalama kalınlığı 0,58 cm'dir⁴ (Resim 1).

Yukarıda verilen örneklere bakıldığında zeytinin gelişim süreci takip edilebilmektedir. Süreç içerisinde zeytin çekirdeklerindeki değişim, farklı bölgelerdeki örneklerle paralel bir gelişim göstermesi adanın çevresindeki diğer bölgelerle etkileşim içerisinde olduğuna işaret etmektedir. Ayrıca zeytinden alınan verimliliğin, ıslah aşamalarıyla birlikte arttığını da söyleyebiliriz.

Oleacea ailesinden olan zeytin (*olea europaea*), yaklaşık otuz türü olan yabani bir meyve ağacıdır⁵. Yunanca *elewia* hem zeytin hem de yağ anlamında kullanılmış, zamanla Yunanca'daki *oleum* ve Latince'deki *oli* sözcüklerine dönüşen zeytin, 2 ile 15 metre arasında değişen ağaç boyuna sahiptir⁶. Genellikle 300-400 yıl yaşamaktadır ancak 2000 yıl yaşayan ağaçların da olması zeytin bitkisinin olasılıkla kuraklıktan etkilenmeyen bir bitki olması ile ilişkilidir⁷. Orta Holosen

² Ahmet Kaan Şenol, "Kıbrıs'da Amphora Üretimi", İdol, Arkeoloji ve Arkeologlar Derneği Dergisi, Ekim-Kasım-Aralık 2004, Yıl: 6, Sayı: 23, s.10 –14.

³ Sophocles Hadjisavvas, "Olive Oil Production in Ancient Cyprus", Report of the Department of Antiquities Cyprus, Department of Antiquities Cyprus, (Part 2), Nicosia-Cyprus 1988, s. 111–120.

⁴ Sophocles Hadjisavvas, Olive Oil Processing in Cyprus-from the Bronze Age to the Byzantine Period, Studies in Mediterranean, Archaeology, Vol. XCIX, Nicosia-Cyprus 1992, s. 4.

⁵ Artun Ünsal, Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı, İstanbul 2011, s. 12.

⁶ Mahmut Boynudelik/Zerrin İren Boynudelik, "Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına", İstanbul 2012, s. 24, 27.

⁷ Boynudelik/Boynudelik, s. 47.

Dönemi'ne ait polen ve yanmış odun kömürleri incelendiğinde, zeytinin kökeninin Akdeniz Havzası olduğu görülmektedir⁸. İki tip zeytin türü vardır: ilki, Akdeniz'de günümüzde bilinen kültür zeytini (*olea europaea sativa*), ikincisi ise yabani=delice zeytin (*olea europaea sylvestris*) türüdür⁹.

Zeytin ağacının MÖ 10.000 yıllarında Doğu Akdeniz'in doğal bitki örtüsü sayıldığı ve Akdeniz'in batısında MÖ yaklaşık 12.000 yıl öncesine ait fosillerin, yabani zeytin ağacına ait dalların bulunduğu veriler sunulmuştur¹⁰. Zeytinin, Doğu Akdeniz ve Güney Ön Asya kökenli olduğu, olasılıkla Güneydoğu Anadolu (Mardin, Maraş ve Hatay üçgeni) ile Levant kıyılarından dünyaya yayıldığı kabul edilmektedir¹¹. Ancak *Olea europaea*'nın ana yurdunun MÖ III. binin 2. yarısından itibaren Suriye'de yetiştirildiğini kabul eden görüşler de bulunmaktadır¹². Zeytinin anavatanı konusunda farklı görüşler sunulsa da, Levant kıyılarında bulunan en eski kalıntılar zeytinin ilk defa MÖ 4000 yıllarında Samiler tarafından kültüre edildiğini göstermektedir¹³. Yabani ağacın aşılınması daha bol ve daha az acı, daha iri ve yağlı zeytin tanelerinin yetiştirilmesine olanak sağlamıştır¹⁴. Ancak zeytin tanelerinin sıkılıp yağının çıkarılması ve zeytinyağının üretiminin yaygınlaşması yaklaşık 1500-2000 yıl sonra gerçekleşmiştir. Bronz Çağ'da Akdeniz dünyasında zeytin üretiminin yaygınlaşmasını yalnızca zeytin çekirdeklerinden değil, yağ presleri, üretim sırasında kullanılan saklama kapları ve freskler ile de izlemekteyiz. Fenikeliler aracılığı ile önce zeytinyağı ticareti başlamış, ardından da zeytin ağacı fideleri ile Mısır, Kıbrıs, Girit ve Anadolu üzerinden Yunanistan'a ve Kuzey Afrika'da Libya ve Tunus'a kadar yayılmıştır¹⁵. Tarihçiler, zeytinyağı taşıyan amphoralar ile yüklü gemilerin MÖ 16. yüzyıldan itibaren Doğu Akdeniz kıyıları ve Ege Adaları arasında dolaştığından bahsetmişlerdir¹⁶.

Zeytine dair veriler değerlendirildiğinde uzun bir süre boyunca zeytinin doğal oluşum sürecindeki haliyle kullanıldığı, artan nüfusla birlikte lezzetin, verimliliğin ve üretimin artması için zeytin ağacının ıslah edildiği ve elde edilen fazla ürünün ticari amaçlarla kullanılmaya başlandığı söylenebilir. Ayrıca süreç içerisinde zeytinyağı üretiminin de artarak yaygınlaşması, zeytin meyvesinin temel gıdalardan biri haline geldiğini ve üretimin çeşitlenmeye başladığını göstermektedir.

Zeytin, Yunanistan'da da yaygın bir ürün haline geldiği için Solon tarafından zeytin yetiştiriciliğini düzenleyen kurallar konulmuştur¹⁷. Zeytin, Yunan kolonileri ile Güney İtalya'ya taşınmış, Roma İmparatorluğu MÖ I. yüzyıldan itibaren de zeytin ihracatına başlamış ve Akdeniz kıyısında yer alan ülkelerde yaygınlaştırmıştır¹⁸. Tüm bunlar Klasik Dönem'den itibaren zeytinin bir devlet politikası haline gelebilecek öneme kavuştuğunu göstermektedir.

Servet, şöhret ve barışın simgesi olan zeytinden çıkartılan yağ, önceleri aydınlatma aracı olarak kandillerde kullanılmıştır. Kutsal alanlarda ruhun rahatlatılması amacıyla da kullanılan

⁸ Lin Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, New York 2007, s. 5.

⁹ Foxhall, s. 5.

¹⁰ Ünsal, s. 13.

¹¹ Ünsal, s. 13, 14.

¹² Aşkın Özdizbay, *Eski Yunan'da Tarım*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul 2004, s. 23.

¹³ Jared Diamond, *Tüfek, Mikrop ve Çelik*, Ankara 2006, s. 151;

Ünsal, s.13, 14.

¹⁴ Diamond, s. 156.

¹⁵ Ünsal, s. 15, 16.

¹⁶ Boynudelik-Boynudelik, s.18.

¹⁷ Jose Martinez Blazquez, "Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı", *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, 1997, s. 20.

¹⁸ Özdizbay, s.19; Blazquez, s. 20.

zeytinyağı zamanla cilt ve saç güzelliğinde kullanılmıştır¹⁹. Cilt çatlaklarına ve güneş yanıklarına karşı koruduğuna inanılan zeytinyağı, bedenın temizlenmesi işleminde de kullanılarak zaman içerisinde farklı kullanım evrelerinden geçmiş ve en nihayetinde bir gıda maddesi olarak kullanılmaya başlanmıştır²⁰. Zeytinyağı çok çeşitli alanlarda ve farklı şekillerde kullanılarak, üretici ve tüketiciler tarafından tamamen bilinen ve tercih edilen temel ürünler arasında yerini almıştır.

Antik Dönem’de zeytinyağının en yoğun kullanımının sportif faaliyetlerde olduğu bilinmektedir. İsthmia’da tanrı Poseidon’a adanan ve iki yılda bir yapılan İsthmia Oyunlarında başarılı olan sporcuya zeytin ağacının yapraklarından yapılan birincilik tacı takılmaktaydı. Ayrıca, farklı bölgelerde düzenlenen daha küçük boyutlu oyunlar ve yerel festivaller de düzenlenmekteydi. Buralarda başarılı olan sporculara ödül olarak para ya da *amphoralarda* zeytinyağı verilmekteydi²¹. Ayrıca, zeytinyağı ile karıştırarak yaptıkları bir yemeği de diyetlerinde uyguluyorlardı. Dövüş sporcuları da kullandıkları eldivenlerin esnekliğini korumak için de sıvı ya da katı yağ ile ovılmaktaydılar. Spor sakatlıklarının yanı sıra, oyunlardaki yarışmacılar, güneş çarpması gibi tehlikelerle karşılaştıkları için vücutlarının dayanıklılıklarını artırmak amacıyla antrenman ve yarışmalardan önce zeytinyağı sürülerek güneş yanığı tehlikesini bir miktar azalttığı bilinmektedir. Philostratus, güneşe dayanıklılığın bir sporcu için şart olduğunu doğrulamaktadır. Ayrıca antrenörler sporcularını zeytinyağı ile ovduktan sonra, *strigilis* ile fazla yağı alarak sporcuları canlandırıyorlardı²². Antik Yunan erkekleri zeytinyağını egzersiz sonrasında da kullanarak bedenlerini esnek tutuyorlardı²³.

Bilinen ilk zirai araçların zeytinyağı üretimi için tasarlanmış oldukları düşünülmektedir. Zeytinyağı üretiminin en ayırıcı özelliği, sadece mekanik yöntemlerin kullanılmasıdır. Yağ üretimi, meyvede doğal halde mevcut olan yağın ezilerek ortaya çıkartılması sürecini kapsar²⁴. Bu sürecin günümüzde de benzer şekillerde devam ediyor olması, dönem insanların ürettiği üründen alınan verimi zenginleştirmek için bilinçli bir yol izlediğini göstermesi açısından önemlidir.

Antik dönem yazarları zeytinlerin evcilleştirilmesi, yetiştirilmesi, toplanması ve zeytinyağının üretim aşaması ile depolanması hakkında bilgiler vermektedir. Zeytinlerin depolanmasında en iyi yöntemin, onları reçine ile sıvanmış bir kaba konulmasıyla salamura olarak karanlık bir ortamda hiç hava almadan korunması olduğu belirtilmektedir²⁵. Bu nedenle ideal depolama kaplarının *amphoralar* gibi derin kaplar olduğu önerisinde bulunmaktadır²⁶.

Columella²⁷, zeytin hasadının genellikle aralık ayı başında gerçekleştiğinden bahseder. Plinius²⁸ ise, miktar ve lezzet bakımından en iyi zamanın meyvenin siyaha dönmeye başladığı dönem olduğunu belirtmektedir. Bu görüşler günümüzde de Akdeniz coğrafyasında geçerliliğini hala korumaktadır.

¹⁹ Blazquez, s. 19.

²⁰ Ünsal, s. 12.

²¹ Nigel B. Crowther, Sport in Ancient Times, London 2007, s. 74.

²² Judith Swaddling, Antik Olimpiyat Oyunları, İstanbul 2000, s. 41, 42, 56, 73.

²³ Anne Pearson, Ancient Greece (Eyewitness), London 1992, s. 40.

²⁴ Marie Claire Amouretti, “Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı”, Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona 1997, s. 26.

²⁵ Joan P. Alcock, Food In The Ancient World, London 2006, s. 87.

²⁶ Alcock, s. 87.

²⁷ Columella III, De Re Rustica X- XII, London, 1979, XII.LII-1.

²⁸ Plinius, The Natural History, Vol. IV, XV. 2. (Çev. H. Rackham), London, 1960.

Zeytinyağı Üretim Aşamaları ve Kıbrıs Örnekleri

Geleneksel yağ sıkma işlemi, yakın zamana kadar kullanılan bir yöntemdir. Zeytinler temizlenip, ezildikten sonra zeytinin etli kısmı, kumaş malzemeden yapılmış çuvalların içine yerleştirilerek korunmaktaydı²⁹. Kıbrıs'ta zeytinyağı üretimine işaret eden ezme kapları, ezme taşları, ağırlıklar gibi üretim süreçlerinde kullanılan malzemelere ait araç gereçler bulunmaktadır. Bu araç gereçler üzerinde yer alan bazı aksamalar ise ahşap malzemeden yapıldığı için zaman içinde yok olmuşlardır.³⁰ Yine de koruna gelen malzemeler sayesinde bölgede zeytinyağı üretiminin yoğun olduğunu somut bir şekilde anlayabiliyoruz.

Genel olarak zeytinin, yağa dönüşmesi çeşitli süreçlerden geçmesine rağmen, yağ üretiminde temelde üç işlem uygulanmaktadır: Ezme; Sıkma; Ayrıştırma.

Ezme

Zeytin kabuğunun patlatılması ve etinin sıkılması işlemine ezme işlemi denilmektedir³¹. Tanelerin parçalanması ve elde edilen hamurun sıkılması ile iki aşamadan geçerek yağ elde edilmektedir³². Zeytin, çekirdeği ile birlikte ezilerek dokusunda yer alan yağ açığa çıkmakta ve böylece zeytinin etindeki hücrelerin parçalanması ile de sırası açığa çıkartılmaktadır³³. Elde edilen bu sırada zeytinin yağı ve suyu hala birliktedir³⁴. Zeytin hamurunun yavaş ve sürekli karıştırılması ile yağın daha fazla açığa çıkartılması sağlanmaktadır³⁵. Ezme işleminin yapılmaması, yağ elde edebilmek için daha fazla güç uygulamasını gerektirmektedir³⁶. Bu nedenle ezme aşamasının yağ üretiminde vazgeçilmez bir yöntem olduğu kabul edilebilir.

Ezme işlemi ile ilgili incelemelerde bulunan Mattingly³⁷ ve Brun³⁸, zeytin ezme işleminde kullanılan sekiz farklı yöntem biçiminin olduğundan bahsetmektedirler; *mortarium*, *canalis et solea*, merdaneler, *tudicula*, *trapetum*, *mola olearia*, silindir değirmeni ve *galerie gouttiere* değirmeni (oluklu değirmen)³⁹. Ezme işlemi üzerine çalışmalar yapan diğer bir araştırmacı ise Amouretti'dir ve sadece altı tipten bahsetmiştir⁴⁰.

Mortarium: Ezme işlemi için önceleri olasılıkla kaya oyukları, yuvarlak ya da yassı taşlar gibi sert cisimlerle zeytini ezip hamura dönüştürmek için taş malzemeden yapılmış *mortar* ve dibekler kullanılmış ancak sonraki yıllarda büyük kayalardan alınan taşlar oyulup, yuvarlak ya da koni biçiminde ezme havuzları yapılmıştır⁴¹. Ahşap malzemeden yapılan tokaçların (*tudicula*) yardımı ile de zeytinler ezilerek hamur haline getirilmekteydi⁴².

²⁹ Sophocles Hadjisavvas, Olive Oil Processing in Cyprus-from the Bronz Age to the Byzantine Period, Studies in Mediterranean, Archaeology, Vol. XCIX, Nicosia-Cyprus 1992, s. 7.

³⁰ Hadjisavvas, s. 7.

³¹ Amouretti, s. 26.

³² Adnan Diler, "Akdeniz Bölgesi Antik Çığ Zeytin ve Şarap İşlikleri", XI. Araştırma Sonuçları Toplantısı, Ankara 1993, s. 506.

³³ Ünsal, s. 146, 165.

³⁴ Ünsal, s. 146, 165.

³⁵ Ünsal, s. 146, 165.

³⁶ Ünsal, s. 146, 165.

³⁷ David J. Mattingly, "Olea Mediterranea?", Journal of Roman Archaeology, Vol. 1, Oxford 1988, s. 154, 156.

³⁸ Jean Pierre Brun, L'Oleiculture Antique En Provence, "Les "Huilleries Du Department Du Var", Revue Archeologique de Narbonnaise, Suppl. 15, 1987, s. 309.

³⁹ Brun, s. 309; Mattingly, s. 154, 156.

⁴⁰ Marie Claire Amouretti, Le Pain Et L'huile Dans La Grece Antique; De L'arraire Au Moulin", (Annales litteraires de l'Universite de Besancon, 238. Paris: Les Belles Lettres, 1986), s. 379.

⁴¹ Ünsal, s. 146.

⁴² Ünsal, s. 146.

Canalis et solea: Latince takunya ve tekne anlamına gelen *Canalis et solea*, ayakla ezme ve sıkma yöntemidir⁴³. Bu teknikte zeytinler bir torbaya yerleştirilerek bir teknede ezildikten sonra torbanın iki ucuna delikli çubuk yerleştirilerek torbanın sıkıştırılmasıyla yağın çuvalardan dışarı çıkması sağlanırdı⁴⁴.

Merdaneler: Antik çağlarda zeytin ezme işleminde uygulanan bir diğer basit yöntem ise yağ üretiminin ilk iki aşamasının birleştirilmesi ile oluşturulan baskı silindiri ve ezme yatağı ezicilerdir⁴⁵. Bu yöntemde eğimli bir ezme zemini daha alçakta duran bir toplama teknesine bağlanıyordu⁴⁶. Zeytinler sert bir yüzeye yayılır ve büyük bir silindirik taş onların üzerinde hızlı bir şekilde yuvarlanarak ezilmektedir⁴⁷. Sıkma işlemi uzun yıllar boyunca, büyük bir taş yardımıyla ya da ayakla ezilerek (*canalis et solea*) yapılmıştır. Daha sonra Bronz Çağ içerisinde teknolojik bir gelişme yaşanmış, elle itilen ya da tahta destek çerçevelerin kullanıldığı taş silindirler (merdaneler) bulunmuştur⁴⁸. Bu taş silindirler, kimi zaman oluklu oldukları ve iki tarafından ya da tam ortasından açılan bir oyuktan geçirilen ahşap tutamaklar kalın ipler veya demir çubuklar yardımıyla ahşap bir tekne ya da kaya bir havuz içinde hareket ettirilmekteydi⁴⁹. Bu yöneme benzer bir uygulama Kıbrıs'ta Kouklia ve Nicosia'da, Kuzey Suriye ve Filistin'in erken tabakalarında kullanılmıştır⁵⁰.

Üretim tekniklerindeki bir eksen etrafında harekete dayalı olarak kullanılan yuvarlak ezme teknesinin bulunması hayvan gücünün kullanılmasına olanak sağlaması açısından önemli bir değişim olarak kabul edilmektedir⁵¹. Bu ezme aletlerinin erken örnekleri Kıbrıs-Larnaka'da sürdürülen Hellenistik Dönem kazılarında tespit edilmiştir⁵². 1,44x47 cm ölçülerinde olan ezme teknesinin ortasında 48 cm çapında yekpare bir direk bulunmaktadır⁵³. Silindir şeklinde ve kalker malzemenin yapıldığı değirmen taşının dışı 84 cm, içi 80 cm ölçülerindedir⁵⁴ (Resim 2).

Yuvarlak ezme teknelerinin formları, Roma tarımı üzerine bilgiler veren Cato ve Columella tarafından tanımlanmış, Drachmann⁵⁵ tarafından da detaylı olarak rekonstrüksiyonu yapılmıştır⁵⁶. Cato ve Columella, kendi ekseni etrafında dönme hareketine dayanan iki temel ezme aracından bahsetmektedir: *Mola Oleria* ve *Trapetum*⁵⁷.

Mola Oleria: İlk olarak Doğu Akdeniz'de olasılıkla da Levant ya da Anadolu'da MÖ VIII. yüzyılın ortalarında ortaya çıkan değirmen taşları olarak merdanelerin yerini almıştır⁵⁸. Tekne yatağının merkezine dikey olarak yerleştirilen bir sütun (*miliarium*) ile desteklenen silindir taşlarının

⁴³ Kenneth D. White, *Farm Equipment of the Roman World*, England 1975, s. 227; Amouretti, s. 27.

⁴⁴ White, s. 227; Amouretti, s. 27.

⁴⁵ Foxhall, s. 179; Sophocles Hadjisavvas, "The Production and Diffusion of Olive Oil in The Mediterranean, ca. 1500- 500 BC.", ΠΑΟΕΣ... Sea Routes. Interconnections in the Mediterranean 16th- 6th c. BC. Proceedings of The International Symposium Held at Rethymon, Crete September 29th-October 2nd 2002, Stampolidis, Chr, V. Karageorghis. Athens 2003, s. 118.

⁴⁶ Hadjisavvas, s. 118.

⁴⁷ Sophocles Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus-from the Bronze Age to the Byzantine Period*, Studies in Mediterranean Archaeology, Vol. XCIX, Nicosia-Cyprus 1992, s. 7.

⁴⁸ Amouretti, s. 27.

⁴⁹ Ünsal, s. 146.

⁵⁰ Hadjisavvas, s. 7; Hadjisavvas, s. 119.

⁵¹ Hadjisavvas, s. 8.

⁵² Hadjisavvas, s. 8.

⁵³ Hadjisavvas, s. 8.

⁵⁴ Hadjisavvas, s. 8.

⁵⁵ Aage Gerhard Drachmann, *Ancient Oil Mills and Press*, *Archaeologisk-Kunsthistoriske Meddelelser*. Vol. I, part 1. D. Kgl. Danske Videnskabernes Selskab, Copenhagen 1932, s. 137 vd.

⁵⁶ Rafael Frankel, "The Trapetum and the Mola Oleria", *Oil And Wine Production in the Mediterranean Area*, Paris 1993, 477.

⁵⁷ Frankel, s. 477.

⁵⁸ Rafael Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, England, 1999, s.

75; Ünsal, s. 146.

döndürüldüğü basit yağ değirmenleridir⁵⁹. MÖ 350 yıllarında daha geniş ve derin bir dibek ya da havuz içinde dairesel olarak yukarıdan aşağıya tekerlek gibi dönmesiyle zeytinin dibeğin duvar ve tabanında ezerek hamur haline getirilmesi amacıyla kullanılmıştır⁶⁰. Zamanla, tek dikey taşın yanı sıra, ikili ya da üçlü dikey taşların da eklendiği bilinmektedir⁶¹ (Resim 3, 4). Roma İmparatorluk Döneminde oldukça yaygın bir kullanımının olduğu bilinen bu tip değirmenlerin hareket ettirilmesi sırasında büyüklüklerine göre insan, eşek, at, katır, deve ya da öküz gücü kullanılmaktadır⁶².

Kıbrıs'ta temelde iki tip yağ değirmeni olduğu bilinmektedir; tip 1 büyük ihtimalle *mola olearia*'nın erken tipinden yola çıkılarak üretilmiş olup, çoğunlukla üzeri kapalı alanlarda kullanılmaktadır⁶³ (Resim 5, 6). Tip 2 ise bir önceki tip temel alınarak üretilmiş ve genellikle açık alanlarda kullanılmaktadır (Resim 7). Bir *trapetum*'un *milliarium*'unu andıran oluklu silindirik bir sütun ile sağlanmaktadır. Ezme teknesine açılan oyuk, kare ya da yuvarlak formdadır. Kirişin üstünü destekleyen demir bir mih bu oyuğa takılmaktadır⁶⁴ (Resim 8).

Trapetum: *Trapetium*'un Yunan buluşu olduğunu ve Yunanca “τροπητής” kelimesinden geldiği düşünülmektedir⁶⁵. Ne zaman ve nerede icat edildiği bilinmeyen *trapetium*, en iyi Roma İmparatorluk Dönemi'nde kullanımının olduğu bilinmesine rağmen, Yunanlıların kullandığı döner değirmenden yola çıkılarak oluşturulduğu ve çalışma prensibinin de benzer bir biçimde olduğu düşünülmektedir⁶⁶. Modern araştırmacılar tarafından standart zeytin ezici olarak tanımlanan *trapetum*, Cato tarafından iç bükey duvarları olan büyük bir taş tekne (*mortarium*) içine kurulmuş, *orbis* adı verilen karşılıklı duran iki yarı küre şeklindeki taşlar ile dönen bir değirmen türü olarak betimlenmektedir⁶⁷ (Resim 9). *Trapetum* iki temel kısımdan oluşur; birinci kısım iç bükey ezme yüzeyinden oluşan yuvarlak taş bir tekne olan *mortarium*'dur ve merkezinde *miliarium* olarak adlandırılan üzerinde bir yuvası (*modiolus*) olan dikey bir sütun yer almaktadır⁶⁸. Havuzun ağız kısmı *labrum* olarak adlandırılır ve *miliarium*'dan birkaç cm daha kısadır⁶⁹. *Columella* olarak adlandırılan demir bir eksen, merkezi sütun yuvası içinde kurşun ile sabitlenmiştir⁷⁰. *miliarium*'un üst kısmında *cupa* ismi verilen yatay olarak uzanan ahşap malzemeden yapılmış uçları çıkıntı olan bir kiriş yer almaktadır⁷¹. Ezme havuzunun içinde dikine, yuvarlak, dış bükey formlu, orta kısmında bir yuvası olan *orbis* yer alır ve ahşap kiriş *orbis* boyunca uzatılmıştır⁷². Zeytinlerin ezilmesi işlemi *mortarium*'un bünyesindeki *orbis* dönme işlemini her iki tarafta duran iki kişi tarafından bu kol (*cupa*) yardımıyla itilir, üçüncü kişi de bir kürek vasıtasıyla ezilen zeytin hamurunu karıştırmaktadır⁷³. *Trapetum*, düz tabanlı havuzda ezilen zeytin değirmenlerinden farklı olarak, zeytini sadece havuzun zemininde değil aynı zamanda havuzun yan çeperlerinde de ezmektedir⁷⁴.

⁵⁹ Diler, s. 506.

⁶⁰ Ünsal, s. 146.

⁶¹ Boynudelik-Boynudelik, s. 74.

⁶² Amouretti, s. 27; Ünsal, s. 147.

⁶³ Hadjisavvas, s. 11.

⁶⁴ Hadjisavvas, s. 14.

⁶⁵ Hadjisavvas, s. 9.

⁶⁶ Foxhall, s. 165; Robert I. Curtis, “Ancient Food Technology”, Leiden, Boston, Köln, 2001, s. 306.

⁶⁷ Foxhall, s. 165, 166.

⁶⁸ Curtis, s. 306.

⁶⁹ Hadjisavvas, s. 9.

⁷⁰ Curtis, s. 306.

⁷¹ Curtis, s. 306, 307.

⁷² Curtis, s. 306, 307.

⁷³ Curtis, s. 306, 307; Ünsal, s.147.

⁷⁴ Ünsal, s. 147.

Trapetum'un Klasik ve Hellenistik Dönemlerde zeytin ezme amacıyla yaygın olarak kullanılmamasından dolayı başlangıç noktası olarak en fazla kalıntının bulunduğu Roma İmparatorluk Dönemi önerilmektedir⁷⁵. *Trapetum*'a ait en erken kanıt Khios Adasından gelmektedir⁷⁶. Bulunan örnekler, MÖ V.- erken IV. yüzyıllara tarihlenen *orbis*'in çeşitli formları tespit edilmiştir⁷⁷. Kıbrıs'ta klasik formda bütün bir *trapetum* henüz bulunmamıştır fakat son araştırmalarda *trapetum*'un en azından klasik formunun farklı çeşitlerinin adada kullanıldığı anlaşılmaktadır⁷⁸ (Resim 10).

Kouris Nehir Vadisinde 82 cm çapında, 30 cm kalınlığında, 75 cm çapında, 29 cm kalınlıklara sahip iki adet kalker *orbis* tesadüfen ortaya çıkartılmıştır⁷⁹ (Resim 11). Üstü kesilmiş diğer bir örnek ise Geç Roma-Erken Bizans alanı olan Limassol Kasabasının kuzeyinde yer alan Aglos Georgios'dan gelmektedir⁸⁰.

Trapetum'lar ve bunların yarım küre şeklindeki döner taşları (*orbis*), antik kaynaklarda en çok sözü edilen ve yağ üretiminin ilk aşaması olan meyveleri parçalama işlemini yapan en gelişmiş yağ değirmenleri olarak karşımıza çıkmaktadır⁸¹.

Zeytin çekirdeklerini öğütemeyen *trapetum* Romalılardan sonraki dönemlerde önemini yitirmiş, *mola oleria* ise oldukça yaygınlaşmıştır⁸². Yukarıda tanımlanan tekniklerin uygulanma sürecinde kullanılan malzemelerin adada sürdürülen kazılar sonucunda bulunması, bölgede zeytinyağ üretiminin yoğunluğunu gösteren önemli somut veriler arasında yer almaktadır.

Sıkma

Sıkma işlemi, zeytin tanelerinin ezilmesiyle elde edilen hamurun ezilip parçalanmasından sonraki işlem olan ikinci aşamadır⁸³.

Sıkma işleminde en ilkel yol, zeytin hamurunun bir kapta el yordamı ile sıkılmasıyla yağ tabakasının oluşması işlemidir⁸⁴. Zeytinleri sıkmanın en basit yolu ise, meyvenin sıkıştırılmış etli kısmının üzerine bir taş yerleştirilip basınç uygulanmasıyla yapılan sıkma işlemidir⁸⁵ (Resim 12). Sonraki dönemlerde büyük bir taş ile kuvvet uygulayarak yapılabildiği gibi zeytin hamurunun bir bez çuval içine konulup arada bir sıcak su dökülerek hamurun gevşemesi ve içindeki sıvının daha rahat akışı sağlanıp, üzerine çıkıp ayaklar ile ezerek sıkma işlemi yapılmıştır⁸⁶. Bu yöntem, zeytin hamurunu çuval içinde tutarak filtre etmektedir⁸⁷.

Sıkma işlemindeki bir diğer yöntem de torbalar iyice sağlamlaştırıldıktan sonra uygulanan burma yöntemidir⁸⁸. Eski Mısırda, zeytin hamurunun konduğu çuvalın iki ucu iki sıruk arasında halkalarla tutturulup sabitlenerek, uçlardan birine bağlı olan ortası delik bir ahşap topun arasından

⁷⁵ Foxhall, s. 166.

⁷⁶ Hadjisavvas, s. 10.

⁷⁷ Hadjisavvas, s. 10.

⁷⁸ Hadjisavvas, s. 10.

⁷⁹ Hadjisavvas, s. 10.

⁸⁰ Hadjisavvas, s. 10.

⁸¹ Diler, s. 507.

⁸² Ünsal, s. 147.

⁸³ Diler, s. 506.

⁸⁴ Ünsal, s. 147.

⁸⁵ Amouretti, s. 27.

⁸⁶ Ünsal, s. 147, 148.

⁸⁷ Ünsal, s. 147, 148.

⁸⁸ Ünsal, s. 148.

uzun bir çubuk birkaç kişi tarafından kendi eksenini etrafında döndürülerek sıkılan bir yöntem kullanılmaktaydı⁸⁹ (Resim 13). Bunlar, sonraki dönemlerde kullanılan mengenerin de ataları olarak bilinmektedir⁹⁰.

Antik çağdan günümüze kalan yağ işliklerinin çoğu tabanında sıvının toplanması için ana kaya üzerine açılan oyukların bulunduğu pres yataklarına aittir⁹¹. Bu basit pres yataklarının dışında çoğunlukla taşınabilir özellikte olan daha donanımlı pres yatakları olan işlikler de vardır (Resim 14). Ele geçen örneklerle dayanarak, pres yataklarının sayısına bağlı olarak tekli ya da ikili olmak üzere farklı tiplerinin olduğu söylenmektedir⁹². Her iki tipin de ortası yağın oluğa kolayca akmasını sağlamak amacıyla ışın, yaprak damarları ve haç şeklinde oyulan kanallar yer almaktadır⁹³.

Ayrıştırma

Zeytinler ezilip sıkıldıktan sonra elde edilen sıvı tamamen zeytinyağı içermez, temel olarak iki maddeden oluşmaktadır; zeytinyağı ve kara su⁹⁴. Sıkma işlemi için yollanan olgun zeytinlerin ağırlığının ortalama %60'ı olarak temsil edilen, ezilmiş ve sıkılmış meyveden elde edilen sıvıya ayrıştırma işlemi denilmektedir⁹⁵. Bunun yaklaşık %40'lık kısmını su ve diğer maddeler ve geriye kalan %20'sini ise yağ oluşturmaktadır⁹⁶. Forbes ve Foxhall'a göre Yunanistan'da 4 ile 7 kg zeytinden bir kilo yağ elde edilmekteyken, Kıbrıs geleneklerinde belirli doğrultularda ezilerek üretilen zeytinlerden 16 kg zeytin hamurundan 5 dolu kap yağ çıkartılmaktadır⁹⁷.

Yağın kalitesini belirleyen başlıca etmen, sıkma işleminden hemen sonra sudan yağın ayrıştırma işlemidir. Bu nedenle daha hafif olan yağın, suyun yüzeyine çıkmasından sonra ayrıştırma işleminin yapılması gerekmektedir⁹⁸. Yağı sudan ayrıştırma işleminde çökelmenin temel olarak alındığı ve üreticilerin bilgi seviyeleri ve kullandıkları havuzun boyut tipine bağlı olarak yağın toplanması için farklı yöntemler bulunmaktadır⁹⁹. Kaynaklardan bildiğimiz kadarıyla yağ ayrıştırma işleminde dört farklı yöntem bulunmaktadır: yüzeyden sıyırma; taşımayla aktarma; dipten aktarma ve kombine sistemler¹⁰⁰.

Yüzeyden sıyırma/tek kaptan aktarma: Bir kepçe ya da benzer bir kap kullanarak su yüzeyinde toplanan zeytin yağının alınması yöntemidir¹⁰¹. Sıkma işleminden gelen zeytin sırası bir kaya oyuğunda ya da taş bir havuzda dinlendirilmektedir¹⁰². Akdeniz dünyasında geleneksel zeytin sıkma işlemi olarak günümüze kadar uygulanan bu yöntem, antik kaynaklarda, yağ ve kara suyun bir arada olduğu sıvının, bir kaptan diğerine boşaltılarak yapıldığı ve her defasında bekletilen sıvı üzerinde biriken yağın yüzeyden sıyrılarak alınması şeklinde bahsedilmektedir¹⁰³. Bu işlem

⁸⁹ Ünsal, s. 148.

⁹⁰ Ünsal, s. 148.

⁹¹ Diler, s. 507.

⁹² Diler, s. 507.

⁹³ Diler, s. 507.

⁹⁴ Frankel, s. 48.

⁹⁵ Hadjisavvas, s. 75.

⁹⁶ Hadjisavvas, s. 75.

⁹⁷ Hadjisavvas, s. 75.

⁹⁸ Frankel, s. 48; Hadjisavvas, s. 75.

⁹⁹ Hadjisavvas, s. 75.

¹⁰⁰ Frankel, s.174.

¹⁰¹ Frankel, s. 174.

¹⁰² Ünsal, s. 148.

¹⁰³ Frankel, s. 174.

sırasında açığa çıkan yağın toplanmasında kullanılan yassı kaşık Cato *conca* olarak adlandırırken, Columella kepçe anlamına gelen *concha ferra* olarak adlandırmıştır¹⁰⁴.

Taşmayla aktarma/boşaltma: Kabın ya da teknenin (*polima*) ağız kenarının hemen altındaki açıklıktan, suyun yüzeyindeki yağın dışarı akmasına izin verilirken daha az sulu kısım kalır¹⁰⁵. Kalkolitik Dönem’de, Bronz Çağı’nda, Roma ve Bizans Dönemleri’nde bu tip prensiple çalışan emzikli ayırıcı kaplar kullanılmıştır¹⁰⁶.

Dipten aktarma: Yağın sulu çözeltiden ayrıştırılmasının bir diğer yöntemidir. Bu yöntemde, kapta sıvı ile birlikte duran tortu, kabın dibine açılan çıkıntı şeklindeki bir delikten dışarı atılmaktadır¹⁰⁷. İlk olarak bu tortu dışarı atılır, ardından yağ alınır¹⁰⁸.

Ege’de Bronz Çağından beri kullanıldığı bilinen bu yöntemin, Kition ve Pyla-Vigla’da Klasik Dönem’de, Lefkoşa (Nicosia)’da ise Hellenistik Dönem’de kullanıldığına işaret eden kapaksız ayrıştırma kapları bulunmuştur (Resim 15, 16)¹⁰⁹.

Kombine sistemler: Yağ üretiminde kolaylık, hız ve ürün artışı sağlanan bu sistem, yağ ayırma işleminde kullanılan en gelişmiş yöntemdir¹¹⁰. Yanlara eklenen bu tekneler sulu tortunun dipten aktarma ve yağın yüzeyden alınmasıyla yapılan taşmayla aktarma yöntemini birleştiren tekneler olmasından dolayı kombine sistemler ismi verilmektedir¹¹¹. Söz konusu yöntem, sıkma işlemi sırasında eğimli oluklar aracılığı ile gelen kara suyun akıtıldığı ana kaya teknesinin (*polima*) iki yanına birer yağ teknesinin daha eklenmesiyle yapılmaktadır¹¹².

Söz konusu sistemde, bir tekne/kap dikey olarak eşit olmayan iki bölüme ayrılmıştır¹¹³. Üst tarafta yer alan bölmenin ağız kısmında yağın taşması için bir açıklık ve alt bölmenin de tabanında bir tıkaç ile kapatılabilen bir çıkış yeri bulunmaktadır¹¹⁴. Sıvıların teknenin üst yarısından ayrılmasına kadar bu atık çıkış yeri kapalı durur, daha sonra, tıkaç alındığında sulu tortu alt yarıya kadar girer ve açıklıktan dışarı doğru akar, yüzeyde duran yağ ise üst taraftaki çıkıntı aracılığıyla ikinci teknenin/kabın içine akışı sağlanır¹¹⁵. Daha sonra posanın küçük olan bölüme akması sağlanmaktadır. İki bölümünde ağız kısmına yakın olarak yapılan bir açıklık bulunmaktadır. Yağın dışarı çıkışı birinden ve tortunun dışarı çıkışı da diğerinden sağlanmaktadır¹¹⁶. Ras el-Hammam/Libya’da benzer bir ayrıştırma yönteminin varlığına dair ipuçları olmasına rağmen, Madaure/ Cezayir’de bu sistemin açık bir biçimde belgelenen tek antik örneği bulunmaktadır¹¹⁷ (Resim 17).

Bu sistemde biriken zeytinyağı, üçüncü *polimaya* aktarılıp dinlendirilmeye bırakılırken, kara su ve tortunun biriktiği teknenin boşaltılarak, birinci tekneye kara sulu yağ akıtan sıkma işleminin

¹⁰⁴ Frankel, s. 174.

¹⁰⁵ Frankel, s. 174.

¹⁰⁶ Frankel, s. 174.

¹⁰⁷ Frankel, R.- Avitsur, S.– Ayalon, E. , History and Technology of Olive Oil in the Holy Land, Israel,1994, s. 77.

¹⁰⁸ Frankel-Avitsur-Ayalon, s. 77.

¹⁰⁹ Hadjisavvas 1992, 75; Frankel, s. 175.

¹¹⁰ Frankel-Avitsur-Ayalon, s. 78; Ünsal, s. 149.

¹¹¹ Frankel, s. 175.

¹¹² Ünsal, s. 149.

¹¹³ Frankel, s. 175.

¹¹⁴ Frankel-Avitsur-Ayalon, s. 78.

¹¹⁵ Frankel, Avitsur, Ayalon, s. 78; Frankel, s. 175.

¹¹⁶ Frankel, s. 175.

¹¹⁷ Frankel, s. 175.

kesintisiz olarak yapılması sağlanmaktaydı¹¹⁸. Yağı ayırma işleminde kullanılan bu yöntem, her biri çok az farkları olmakla beraber birçok sanayi öncesi işliklerde görülmektedir (Batı Akdeniz, İspanya, Fas)¹¹⁹. Zeytin sıkma işleminde sanayi öncesinde kullanılan araçlar arasında en gelişmiş yöntemin bu olduğu anlaşılmaya rağmen, Antik Dönem'de kullanılan en yaygın sistem değildir¹²⁰.

Bir diğer örneği Klazomenai zeytinyağı işliğinde MÖ VI. yüzyılın son çeyreğine tarihlenen ikinci evresinde görmekteyiz. Yan yana duran üç ayırıştırma düzeneğinden (*polima*) ikisi birbirine kabın dip kısmına yakın bir yerde bir kanal/açıklık ile bağlanırken, diğer uçta yer alan *polima* bu ikisine bağlanmamıştır¹²¹ (Resim 18). Bu sistemde, baskıdan gelen yağ ile kara su karışımı, bileşik kaplar ilkesiyle deliğin üst seviyesini aşacak şekilde su ile doldurulmuş teknelerden ortada duran tekneye akıtılır ve böylece sudan hafif olan zeytinyağı suyun yüzeyine çıkarken, ağır olan kara su ile tortu dibe çöker ve dipte yer alan açıklıktan bağlı olan diğer tekneye geçer¹²². Orta teknede suyun yüzeyinde biriken zeytinyağı, bir kap ya da kepçe yardımıyla bağlantısı olmayan üçüncü teknede toplanıp burada dinlendirilmeye bırakılmaktadır¹²³. Kouris Nehir Vadisinde yer alan Dameftis bölgesinde, pres yatağı olarak kullanılan ana kaya içinde oyulan ve birbirleriyle bağlantısı olan iki havuza ait kalıntılar tespit edilmiştir¹²⁴ (Resim 19). Benzer bir tekne örneği de Kıbrıs/Kalavassos'da Geç Bronz Çağı tarihlendirilse de aynı özelliklere sahip zeytin presleri Erken Bizans Dönemi boyunca da kullanılmıştır¹²⁵.

Bu tekniklere ilişkin somut kalıntılara günümüzde hemen hemen tüm antik kentlerde ve teritoryumlarında rastlanmaktadır. Bu da kullanılan tekniklerin yayılımına dair veriler sunması açısından oldukça önemlidir.

Kıbrıs'ın Zeytinyağı İhracatı

Asya, Afrika ve Avrupa kıtalarının birleştiği noktada yer alan Akdeniz, Antik Çağlardan günümüze kadar birçok medeniyetin mal ve kültür alışverişinde önemli bir yere sahip olmuştur. Kalkolitik Dönem'de bakır yataklarının keşfedilmesi ve bunların işletilmesiyle birlikte aktif rol oynayan Kıbrıs Anadolu, Doğu Akdeniz ülkeleri ve Ege şehir devletleri ile bakır ticareti yapmıştır¹²⁶. Akdeniz havzasındaki deniz ticaretinde, gemilerin seyri sırasında adanın konumundan dolayı gemiler için de uğrak yer olması, Kıbrıs'ın Bronz Çağı'ndan itibaren kültür ve sanatını geliştirmesinin yanı sıra bu ticaretin içinde yer almasını da sağlamıştır¹²⁷.

Antik Kıbrıs ekonomisinde önemli bir konuma sahip olan zeytinyağının yanı sıra, şarap, tahıl, bakır, tıbbi maddeler ve gemi yapımında kullanılan kerestenin de ada dışına ihracatının yapıldığı antik kaynaklardan bilinmektedir¹²⁸. Antik Çağda tarım ürünleri arasında şarap, zeytinyağı ve tahıl,

¹¹⁸ Ünsal, s. 149.

¹¹⁹ Frankel, s. 175.

¹²⁰ Frankel, s. 175.

¹²¹ Güven Bakır/Alı Ertan İplikçi/Elif Koparal. Klazomenai Antik Kenti Zeytinyağı İşliği, Urla 2007, s.9.

¹²² Bakır-İplikçi-Koparal-Bakır, s. 9.

¹²³ Bakır-İplikçi-Koparal-Bakır, s. 9.

¹²⁴ Hadjisavvas, s. 76.

¹²⁵ Hadjisavvas, s. 76.

¹²⁶ Chester. G. Starr, Antik Çağda Deniz Gücü, İstanbul 2000, s. 10.

¹²⁷ Starr, s. 10, 13.

¹²⁸ Demetres Michaelides, "The Economy of Cyprus during the Hellenistic and Roman Periods", The Development of the Cypriot Economy, from the Prehistoric Period to the Present Day, Nicosia 1996, s.143.

tarımın “mükemmel ürünleri” olarak sıralanmakta ve Akdeniz’in temel gıda üretiminde gösterilmektedir¹²⁹.

Kıbrıs’ın erken dönemlerden itibaren başlayan hammadde ticareti, adanın önemli ticari bir konuma sahip olduğunu göstermektedir¹³⁰. Neolitik Dönemden sonra Kıbrıs’ta üretimi başlayan zeytin, adadan ihraç edilen önemli ürünler arasında yer almaktadır¹³¹. Kıbrıs, Bronz Çağ’dan sonra ada devletlerinde önemli bir yere sahip olan dış ticaretin geliştirilmesi amacıyla üretime önem vermiş ve Geç Bronz Çağ’dan itibaren de *pithoslar* ile Akdeniz pazarına kendi ürünlerini sevk etmiştir¹³². Aynı döneme tarihlenen Myken Krallıklarına ait Linear B tabletlerinde, Kıbrıs ile Knossos arasında doğrudan yapılan bir ticaret hakkında bilgiler mevcuttur¹³³.

Kalavassos’da yer alan kutsal alanda yaklaşık MÖ 1300 civarında uluslararası ticaret organizasyonunun yapıldığına işaret eden zeytinyağı preslerine rastlanmaktadır. Ayrıca Kıbrıs’ta tam olarak tarihlendirilemeyen başka bir kontekste de deniz aşırı tüketiciler için üretilen küçük ölçekli zeytinyağı üreticilerinin olduğu da önerilmektedir¹³⁴.

Arkaik Dönemin başlarından itibaren adada zeytinyağı üretiminde patlama yaşanmış ve bunun sonucu olarak da tarım ürünlerinin büyük boyutlu ticareti yapılmaya başlanmıştır¹³⁵. Şarap ve zeytinyağı ticaretini elinde tutan Samos ve Milet gibi üreticilerin *amphoralarından* farklı olarak, daha büyük boyutlu amphoralar üreten Kıbrıs, ürünlerinin dış satımını daha büyük boyutlara ulaştırmıştır¹³⁶. Ada, MÖ VII. yüzyılda Akdeniz ticaretinin önem kazanmasıyla Güney İonia’daki rakipleri arasında kendine yer edinmiş, ürettiği zeytinyağı Mısır ve Levant kıyılarının yanı sıra başta Anadolu’nun güneyinde bulunan yerleşimler olmak üzere Doğu Akdeniz’in birçok noktasına ulaşmıştır¹³⁷. Stratejik konumu, verimli arazileri, üretimde teknolojik gelişmelerin takip edilmesi, hammadde açısından zengin olması ve tüm bunları kullanabilecek bir organizasyon yönetimine sahip olması gibi özellikler, adanın ticari faaliyetler bakımından geçiş bölgesi olma niteliğini geliştirerek önemli bir ticaret merkezi ve dönemin ticaretine hakim olan güçler arasında söz sahibi olmasını sağlamıştır.

Tarımsal ürünlerin ihracatının arttığı MÖ VI. yüzyılın başlarında, Kıbrıs ve Suriye kıyılarında büyük boyutlu, hantal yapılı, ağır, iki kişinin taşıyabileceği şekilde tasarlanan dikey sepet kulplu bir modelin ticarete kullanıldığı bilinmektedir¹³⁸ (Resim 20). Bahsi geçen *amphoraların*, MÖ VII. ve IV. yüzyıllara tarihlendirilen örneklerinin Doğu Akdeniz’de yoğun olarak ele

¹²⁹ Glen Warren Bowersock/ Peter Brown/ Oleg Grabar, *Late Antiquity*, London, 1999, s.749.

¹³⁰ Ahmet Kaan Şenol, “Kıbrıs’da Amphora Üretimi”, *İdol, Arkeoloji ve Arkeologlar Derneği Dergisi*, Ekim-Kasım-Aralık 2004, Yıl: 6, Sayı: 23, s. 10.

¹³¹ Şenol, s. 10.

¹³² Şenol, s. 10.

¹³³ Ruth Palmer, “Trade in Wine, Perfumed Oil and Foodstuffs: the Linear B Evidence and Beyond”, *Sea Routes: Interconnections in the Mediterranean 16th-16th c. BC. Proceedings of the International Symposium, Rethymnon, Sept. 29-Oct. 2, Crete 2002*, s.125-127, 133.

¹³⁴ Kristina Winther Jacobsen, “Cypriot Transport Amphorae in the Archaic and Classical Period”, *Acta Hyperborea 9, Copenhagen 2002*, s.174, 175.

¹³⁵ Şenol, s. 10.

¹³⁶ Şenol, s. 10.

¹³⁷ Ahmet Kaan Şenol, *Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları*, Ankara 2003, s. 3, 4; Gonca Cankardeş Şenol, *Klasik ve Helenistik Dönem’de Mühürlü Amphora üreten Merkezler ve Mühürleme Sistemleri*, İstanbul 2006, s. 129, 130; Ahmet Kaan Şenol, *Taşucu Arslan Eyce Amphora Müzesi* 2009, s. 102.

¹³⁸ Ahmet Kaan Şenol- Ercan Aşkın, *Amphoralar Işığında Kentin Ticari İlişkileri: Antik Kilikia’da Bir Antik Kent Kazısının Sonuçları* Nagidos, NAGİDOS, Antalya 2007, s. 272; Cankardeş Şenol, s. 129.

geçirilmesine rağmen, Batı Akdeniz'de bulunan merkezlerde birkaç örneği dışında ortaya çıkarılmamışlardır¹³⁹. Bu *amphoraların* kökenleri kadar taşıdıkları ürünler de tartışma yaratsa da, üretim merkezlerinin Kıbrıs olduğu düşünüldüğünde, bu sağlam yapılı büyük *amphoraların* adanın önemli ürünü olan zeytinyağı taşımacılığında kullanıldığı düşünülmektedir¹⁴⁰. Söz konusu *amphoralarda*, daha çok zeytinyağının taşındığına dair kanıtlar bulunmasına karşın (Salamis'te ve Tell Keisan'da bulunan örneklerde kabın içerisinde yağın olduğu kabın üzerinde bir *graffito* ile belirtilmiştir), genellikle zeytinyağı yanı sıra şarabın da taşındığı düşünülmektedir¹⁴¹.

Doğu Akdeniz ticareti üzerine yapılan arkeolojik araştırmalarda limanlar ve batıklar dönemin ticareti hakkında bilgiler sunmaktadır¹⁴². Anadolu'nun güney kıyılarına yakın alanlarda bulunan Gelidonya ve Ulu Burun batıkları, Bronz Çağı ticaretinde hangi uygarlıkların ürünlerinin taşındığı ve bu malların neler oldukları hakkında veriler elde etmemizi sağlamıştır¹⁴³. Batığın içinde yer alan mallar arasında, bronzun temel maddeleri olan bakır ve kalay külçeler, Levant Bölgesi'ne ait *amphoralar*, *pithoslar*, Kıbrıs yapımı seramik kaplar, içki kapları, fayans boncuklar, fildişi, cam, içlerinde zeytin ve üzümün de olduğu meyveler, hububat, baharat gibi birçok ürün de yer almaktadır. Ayrıca Asur, Suriye ve Myken'e ait mühürler; Levant Bölgesi ile Mısır'a ait süs eşyaları ve terazi ağırlıkları da bulunmaktaydı¹⁴⁴. Elbette Kıbrıs'ın komşularıyla olan ticari ilişkilerini sadece batıklardan öğrenmiyoruz. Aynı zamanda adanın bakır, şarap, zeytinyağı ve lüks ticari ürünlerinin yanı sıra komşu ülkelerin krallarına yolladığı hediyelerin neler olduğuna dair bilgileri, Amarna Mektupları ve Kral Mezarları'nda Kıbrıs hece alfabetiyle (*syllibik*) yazılı yazıtların olduğu, içlerinde Kıbrıs üretimi zeytinyağının taşındığı anlaşılan sepet kulplu *amphoralar* bulunmuştur¹⁴⁵. Söz konusu *amphoralar*, MÖ VII. yüzyılda 46,6 ve 44,8 litre kapasiteye sahipken, MÖ V. yüzyılda 12 ve 11,8 litre kapasiteye inmiştir¹⁴⁶. Ada'da sürdürülen arkeolojik kazılarda üzerlerinde Salamis yerleşiminde Kıbrıs hece yazısı ile yazılmış MÖ VII. yüzyıla tarihlenen bir yazıtta ada ile Fenike arasındaki zeytinyağı ve şarap ticaretinin bağlantısını gösteren bilgiler mevcuttur¹⁴⁷.

MS IV-VII. yüzyıllarda üretim merkezleri arasında Kıbrıs'ın güney kıyıları ve Kilikia kıyıları olan LR1 *amphoraları*, Doğu Akdeniz dünyasında ticareti büyük ölçüde artan zeytinyağı ve şarap üretimi ile ilişkilendirilmektedir¹⁴⁸ (Resim 21).

¹³⁹ Cankardeş Şenol, s. 129, 130; Şenol, s. 3.

¹⁴⁰ Cankardeş Şenol, s. 129, 130; Şenol, s. 3.

¹⁴¹ Şenol, s. 10, 11; Justin Leidwanger, "The Cypriot Transport Amphora, Notes on its Development and Distribution", *Skyllis: Zeitschrift für Unterwasserarchäologie* 7. 2007, s. 26-19.

¹⁴² Cemal Pulak, "Ulu Burun (Kaş) Batığı Kazısı: 1992 Kampanyası", XV. Kazı Sonuçları Toplantısı I, Ankara 1993, s. 376.

¹⁴³ Pulak, s. 376.

¹⁴⁴ Pulak, s. 376.

¹⁴⁵ Sophocles Hadjisavvas, "Cyprus and the Sea: the Archaic and Classical Periods", *Proceedings of the International Symposium Cyprus and the Sea, Nicosia 1995*, s. 96, 97; Şenol, s. 11; Şenol, s. 102, 105; Şenol-Aşkın, s. 273.

¹⁴⁶ Michael, Heltzer. "Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in the Mediterranean Trade", *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, Paris 1993, s.49-54; Jacobsen, s. 173.

¹⁴⁷ Heltzer, s. 51; Jacobsen, s. 173.

¹⁴⁸ W. R. Caraher/ R. Scott Moore/ David K. Pettegrew. "Trade and Exchange in the Eastern Mediterranean: a Model from Cyprus", *International Congress of Classical Archaeology Meetings Between Cult in the Ancient Mediterranean*, Roma 2008, s.24; Şenol, s. 12, 13.

Yazılı kaynaklarda, ürünlerin yalnızca *amphoralar* içinde taşınmadığını, yağ gibi bazı ürünlerin de küçük kaplar içerisinde taşındığını öğrenmekteyiz¹⁴⁹. Bu kaplarda taşınan ürünlerin daha kaliteli olduğu ve bu nedenle belirli bir zümre için ticaretinin yapıldığı düşünülmektedir¹⁵⁰. Bu da ürünün ticari boyutunun yanı sıra toplumdaki sınıf ayrımına ilişkin de önemli bir veri olarak düşünülebilir.

Sonuç

Kıbrıs tarih boyunca Akdeniz’de önemli bir konuma sahip olmuş ve Akdeniz ticaretinde kendine önemli bir yer edinerek bunun avantajlarını yaşamıştır. Levant kıyıları, Mısır, Anadolu ve Ege adalarına olan yakınlığı, onlarla kültürel ve ticari ilişkiler kurmasını sağlamıştır. Ayrıca batı ile doğu arasında bir köprü olmasından dolayı bu etkileşim daha da yoğunlaşmıştır.

Günümüzde de önemli bir değere sahip olan zeytinyağının, binlerce yıllık geçmişine bakıldığında aynı öneme sahip olduğunu görmekteyiz. Antik Çağ insanları, zeytinden daha fazla verim almak ve daha az acı bir meyve elde etmek için zeytin ağacını ıslah etmişlerdir. Ada’da Neolitik Dönemin erken aşamalarından itibaren zeytinin bilindiğine dair kanıtlar bulunmaktadır. Ayrıca yapılan çalışmalarda farklı dönemlere ait zeytin çekirdekleri incelenmiş ve boyutları arasında farklılıkların olduğu gözlenmiştir. Yabani zeytinlere ait çekirdeklerin ıslah edilmiş olanlara oranla daha küçük boyutlarda olduğu fark edilmiştir.

Zeytin ağacının adada üretimi evcilleştirilmesinden sonra başlamıştır. Kouris Nehri Vadisi, Maroni, Salamis, Kourion, Kalavassos gibi birçok bölgede zeytinyağı üretilmiştir. Kullanılan üretim teknikleri ve pres tiplerinin diğer bölgeler ile benzer oldukları gözlenmektedir. Roma egemenliğine girmesiyle Roma’nın kendine bağlı olan küçük vilayetlerinde olduğu gibi burada da kullanılan pres tiplerinde ortak bir uygulama bulunmaktadır.

Ada’da zeytinyağı üretiminin yapıldığına dair kanıtlar incelendiğinde, zeytinyağı üretiminde kullanılan araçların diğer bölgelerde olduğu gibi zaman içerisinde belirli aşamalardan geçerek geliştiği görülmektedir. Başlangıçta ahşap ve taş malzeme kullanılmıştır. Ulaşımının kolay olmasının yanı sıra uzun ömürlü olmasından dolayı da ana kayaya oyulan ezme tekneleri kullanılmıştır. Ayrıca bu teknelerin kolay temizlenmesi de onların tercih edilmiş olduklarını düşündürmektedir.

Kıbrıs’ta zeytinyağının üretim aşamalarının geleneksel yöntemlerle (ezme, sıkma, ayırma) yapılmıştır. Bu üretim sistemlerine bakıldığında, önceleri daha çok insan gücüne dayalı olduğu görülmektedir. Bölgede ana kayaya oyularak elde edilen tekneler, *mortarlar*, merdaneler ve *canalis et solea* yöntemi kullanılmıştır. Teknolojinin gelişimiyle birlikte kullanılan aygıtlar çeşitlenmiş ve gelişmiş, mola *olearia* ve *trapetum* ortaya çıkmış ve merdanelerin yerini almıştır. Bu büyük değirmen taşlarının ortaya çıkmasıyla büyüklüklerine göre hayvan gücü de kullanılmış ve böylece daha az zahmetli üretim yapılmıştır. Presleme sırasında kullanılan ahşap malzemelerin zaman içinde gelişen teknolojiyle birlikte yerlerini metal ekipmanlara bırakmış olması, preslerin daha sağlam yapılı olmasını sağlamıştır.

¹⁴⁹ Roberta S. Tomber, “Provisioning the desert: Pottery Supply to Mons Claudianus”, Journal of Roman Archaeology, Archaeological Research in Roman Egypt, The Proceeding of the Seventeenth Classical Colloquium of the Department of Greek and Roman Antiquities, British Museum, held on 4 December 1993, Ann Arbor, MI 1996, s.43.

¹⁵⁰ Tomber, s. 43.

Adanın konumunun verdiği avantaj sayesinde diğer bölgelerle arasında yoğun bir etkileşim olmuştur. Hammadde kaynaklarına yakınlığı ve verimliliği nedeniyle de Bronz Çağ'da patlama yaşanan zeytinyağı ticaretinden kendine de pay almıştır. Antik Çağda en fazla tüketilen ürünler arasında yer alan zeytinyağı, dönemin ticaretinde her zaman en popüler ve en fazla üretilen ürünler arasında yer almıştır¹⁵¹.

Sonuç olarak genel bir değerlendirme yapıldığında Kıbrıs'ın zeytinyağı üretim ve ticaretine dair veriler aşağıda listelenmiştir:

Verimli toprak yapısı ve teknolojik gelişmeler sayesinde ortaya çıkan yeni üretim teknikleri üretimin çeşitliliği artmıştır. Böylece artan üretimle birlikte zeytinyağının da ticari ürünlerden biri haline gelmesiyle ada, ticari faaliyetlerin merkezlerinden biri haline gelmiştir.

Zeytin çekirdeklerindeki değişimin, farklı bölgelerdeki örneklerle paralel bir gelişim göstermesi adanın, farklı bölgelerle etkileşim içerisinde olduğunu göstermektedir. Ayrıca üretimde kullanılan tekniklere ilişkin somut kalıntılara günümüzde hemen hemen tüm antik kentlerde ve teritoryumlarında rastlanması olasılıkla Roma İmparatorluğu'nun yaygınlaştırma politikasının bir sonucu olduğu söylenebilir.

Zeytinden alınan verimliliğin ve lezzetin, zeytin ağacının ıslahıyla birlikte arttığını da anlaşılmaktadır.

Zeytin uzun bir süre boyunca doğal oluşum sürecindeki haliyle kullanılmıştır. Olasılıkla artan nüfusla birlikte lezzetin, verimliliğin ve üretimin artması için zeytin ağacının ıslah edilmiştir. Böylece elde edilen fazla ürün ticari amaçlarla kullanılmaya başlanmıştır.

Zeytinyağı üretiminin zaman içerisinde artarak yaygınlaşması, zeytin meyvesinin temel gıdalardan biri haline geldiğini ve üretimin çeşitlenmeye başladığını göstermektedir.

Klasik Dönem'den itibaren zeytin bir devlet politikası haline gelebilecek öneme kavuşmuş ve bu kapsamda Solon reformlarında kendine yer edinmiştir.

Zeytinyağı farklı şekillerde kullanılarak, toplumun tamamında bilinçli olarak tercih edilen temel ürünler arasına girmiştir.

Üretim sürecinin günümüzde de benzer şekillerde devam ediyor olması, dönem insanların bilinçli üreticiler olduğunu göstermektedir.

Adada zeytinyağı üretiminin boyutuna dair antik kaynaklarda verilen bilgiler, yapılan arkeolojik kazılar sonucunda bulunan üretim aşamasına ilişkin malzemelerle de somut bir şekilde desteklenmiştir.

Daha önce bahsedildiği üzere adanın konumu, verimli arazileri, üretimde teknolojik gelişmelerin takip edilmesi, hammadde açısından zengin olması ve tüm bunları kullanabilecek bir organizasyon yönetimine sahip olması gibi özellikler sayesinde ada, zamanla ticari faaliyetler bakımından önemli bir ticaret merkezi haline gelmiş ve dönemin ticaretine hakim olan güçler arasında söz sahibi olmuştur.

¹⁵¹ Mehmet Tekocak/ Hüseyin Adıbelli, Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Tarsus Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıkları Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri", Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri 06-08 Kasım, Mersin, 2008, s. 55.

Bu makale ‘‘Antik Dönemde Kıbrıs’ta Zeytinyağı- Şarap  retimi ve Ticareti’’ adlı Yüksek Lisans tezinin bir bölümü olup, zeytinyağının sadece Kıbrıs  zeline değil aynı zamanda tüm üretim tekniklerinin derlendiği genel bir çalışma niteliğindedir. Kıbrıs  zeline ise zeytinin ticari bir hammadde olma süreci kapsamlı bir Şekilde ele alınmıştır. Böylece araştırmacılar için hem zeytinin tarihsel sürecine ilişkin bir ana kaynak hem de Kıbrıs  zeline çalıŐanlar için yardımcı bir yayın niteliği taŐıması hedeflenmiŐtir.

Kaynakça

- Amouretti, Marie Claire. "Le Pain Et L'huile Dans La Grece Antique; De L'arraire Au Moulin", (Annales litteraires de l'Universite de Besancon, 238. Paris: Les Belles Lettres, 1986, s.379, fig.34.
- Amouretti, Marie Claire. "Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı", Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona 1997, s. 26-29.
- Alcock, Joan P. Food In The Ancient World, London 2006.
- Brun, Jean Pierre. L'Oleiculture Antique En Provence, "Les Huileries Du Department Du Var", Revue Archeologique de Narbonnaise, Suppl. 15, 1987, s.309-227, fig. 280.
- Blazquez, Jose Martinez. "Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı", Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, 1997, s.19-21.
- Bowersock, Glen Warren/Brown, Peter/Grabar, Oleg. Late Antiquity, London 1999.
- Boynudelik, Mahmut/Boynudelik, Zerrin İren. "Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına", İstanbul 2012.
- Bakır, Güven/İplikçi, Ali Ertan/Koparal, Elif. Klazomenai Antik Kenti Zeytinyağı İşliği, Urla 2007.
- Columella III, De Re Rustica X- XII, London, 1979.
- Curtis, Robert I. "Ancient Food Technology", Leiden, Boston, Köln, 2001.
- Cankardeş Şenol, Gonca. Klasik ve Helenistik Dönem'de Mühürlü Amphora üreten Merkezler ve Mühürleme Sistemleri, İstanbul 2006.
- Crowther, Nigel B. Sport in Ancient Times, London 2007.
- W. R. Caraher/ R. Scott, Moore/David K. Pettegrew. "Trade and Exchange in the Eastern Mediterranean: a Model from Cyprus", International Congress of Classical Archaeology Meetings Between Cult in the Ancient Mediterranean, Roma 2008, s.21- 27.
- Drachmann, Aage Gerhard. Ancient Oil Mills and Press, Archaeologisk-Kunsthistoriske Meddelelser. Vol. I, part 1. D. Kgl. Danske Videnskabernes Selskab. Copenhagen 1932.
- Diler, Adnan. "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri", XI. Araştırma Sonuçları Toplantısı, Ankara 1993, s.505, 520.
- Diamond, Jared. Tüfek, Mikrop ve Çelik, Ankara 2006.
- Frankel, Rafael. "The Trapetum and the Mola Olearia", Oil And Wine Production in the Mediterranean Area, Paris 1993, s.477-481.
- Frankel, Rafael. Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries, England, 1999.
- Frankel, R.- Avitsur, S.- Ayalon, E. , History and Technology of Olive Oil in the Holy Land, Israel,1994.
- Foxhall, Lin. Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy, New York 2007.
- Michael, Heltzer. "Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in the Mediterranean Trade", La production du vin et de l'huile en Méditerranée, Paris 1993, s.49-54.
-

- Hadjisavvas, Sophocles. "Olive Oil Production in Ancient Cyprus", Report of the Department of Antiquities Cyprus, Department of Antiquities Cyprus, (Part 2), Nicosia-Cyprus 1988, s.111-120.
- Hadjisavvas, Sophocles. Olive Oil Processing in Cyprus-from the Bronz Age to the Byzantine Period, Studies in Mediterranean, Archaeology, Vol. XCIX, Nicosia-Cyprus 1992.
- Hadjisavvas, Sophocles. "Cyprus and the Sea: the Archaic and Classical Periods", Proceedings of the International Symposium Cyprus and the Sea, Nicosia 1995, s.89-98.
- Hadjisavvas, Sophocles. "The Production and Diffusion of Olive Oil in The Mediterranean, ca. 1500- 500 BC.", ΠΛΟΕΣ... Sea Routes. Interconnections in the Mediterranean 16th- 6th c. BC. Proceedings of The International Symposium Held at Rethymnon, Crete September 29th - October 2nd 2002, Stampolidis, Chr, V. Karageorghis. Athens 2003, s.117-123.
- Jacobsen, Kristina Winther. "Cypriot Transport Amphorae in the Archaic and Classical Period", Acta Hyperborea 9, Copenhag 2002, s.173-177.
- Leidwanger, Justin, "The Cypriot Transport Amphora, Notes on its Development and Distribution", Skyllis: Zeitschrift für Unterwasserarchäologie 7. 2007, s.24-31.
- Mattingly, David J. "Olea Mediterranea?", Journal of Roman Archaeology, Vol. 1, Oxford 1988.
- Michaelides, Demetres. The Economy of Cyprus during the Hellenistic and Roman Periods", The Development of the Cypriot Economy, from the Prehistoric Period to the Present Day, Nicosia 1996, s.143-152.
- Özdizbay, Aşkı. Eski Yunan'da Tarım, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul 2004.
- Pearson, Anne. Ancient Greece (Eyewitness), London 1992.
- Plinius, The Natural History, Vol. IV, XV. 2. (Çev. H. Rackham), London, 1960.
- Pulak, Cemal."Ulu Burun (Kaş) Batığı Kazısı: 1992 Kampanyası", XV. Kazı Sonuçları Toplantısı I, Ankara 1993, s.375-397.
- Palmer, Ruth. "Trade in Wine, Perfumed Oil and Foodstuffs: the Linear B Evidence and Beyond", Sea Routes: Interconnections in the Mediterranean 16th-16th c. BC. Proceedings of the International Symposium, Rethymnon, Sept. 29-Oct. 2, Crete 2002, s.125-140.
- Swaddling, Judith. Antik Olimpiyat Oyunları, İstanbul 2000.
- Starr, Chester. G. Antik Çağda Deniz Gücü, İstanbul 2000.
- Şenol, Ahmet Kaan. Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları, Ankara 2003.
- Şenol, Ahmet Kaan." Kıbrıs'da Amphora Üretimi", İdol, Arkeoloji ve Arkeologlar Derneği Dergisi, Ekim-Kasım-Aralık 2004, Yıl: 6, Sayı: 23, s.10-14.
- Şenol, Ahmet Kaan/Aşkın, Ercan. Amphoralar Işığında Kentin Ticari İlişkileri: Antik Kilikia'da Bir Antik Kent Kazısının Sonuçları Nagidos, NAGİDOS, Antalya 2007, s.241-297.
- Şenol, A. K. , Taşucu Arslan Eyce Amphora Müzesi 2009.
- Tomber, Roberta. S. "Provisioning the desert: Pottery Supply to Mons Claudianus", Journal of Roman Archaeology, Archaeological Research in Roman Egypt, The Proceeding of the

Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı Üretimi ve Kullanımı

Seventeenth Classical Colloquium of the Department of Grek and Roman Antiquities, British Museum, held on 4 December 1993, Ann Arbor, MI 1996, s.39-49.

Tekocak, Mehmet/Adıbelli, Hüseyin. “Antik Çağda Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Tarsus Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıklı Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri”, Antik Çağda Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri 06-08 Kasım, Mersin, 2008, s.53-73.

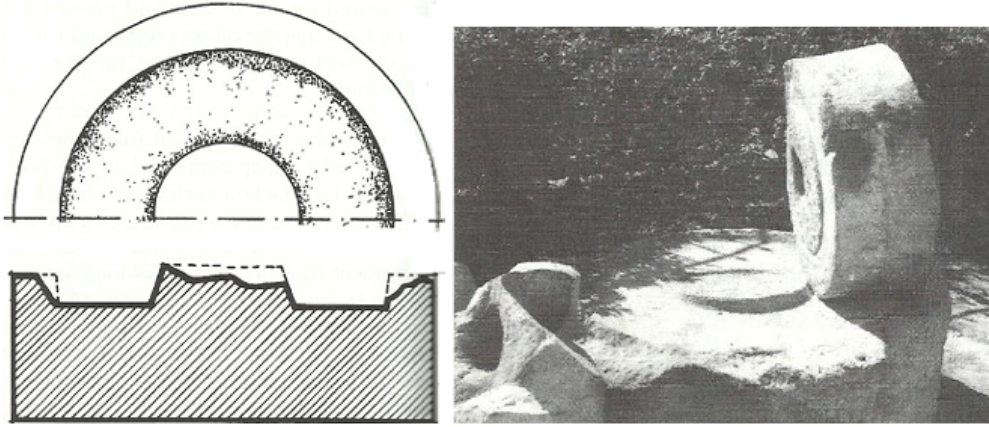
Ünsal, Artun. Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı, İstanbul 2011.

White, Kenneth D. Farm Equipment of the Roman World, England 1975.

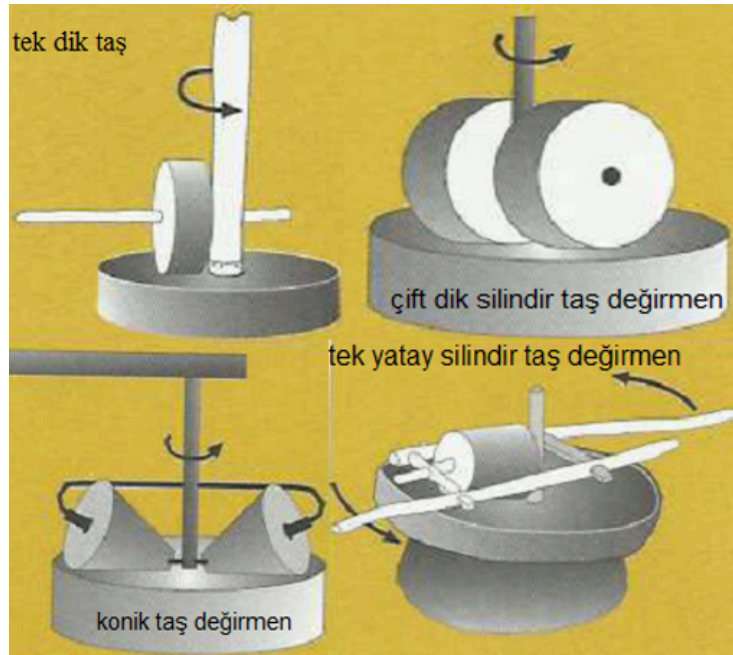
Levha



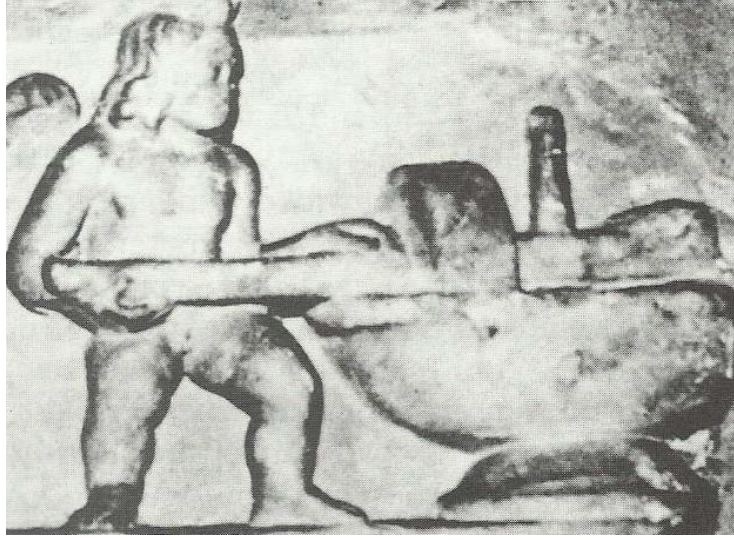
Resim 1: Mari-Kopetra'dan zeytin çekirdekleri



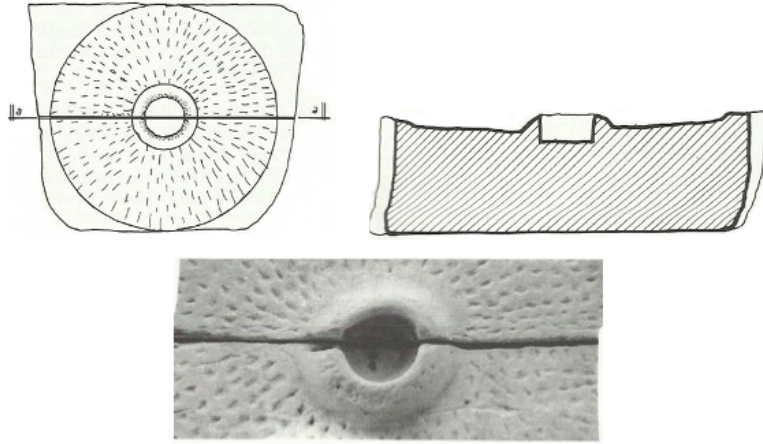
Resim 2: Bir eksen etrafında harekete dayalı olarak kullanılan yuvarlak ezme teknesi



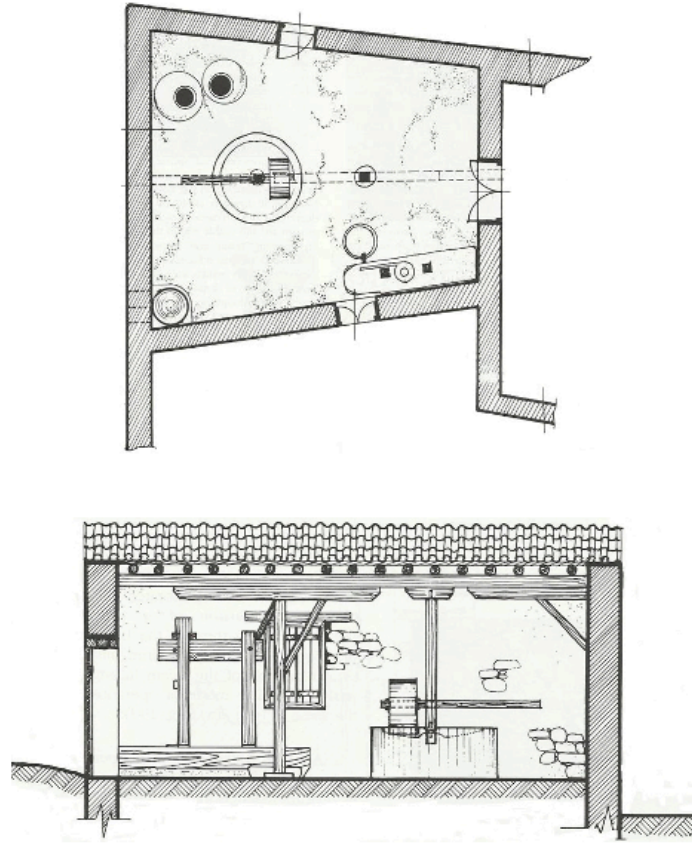
Resim 3: Mola olearia



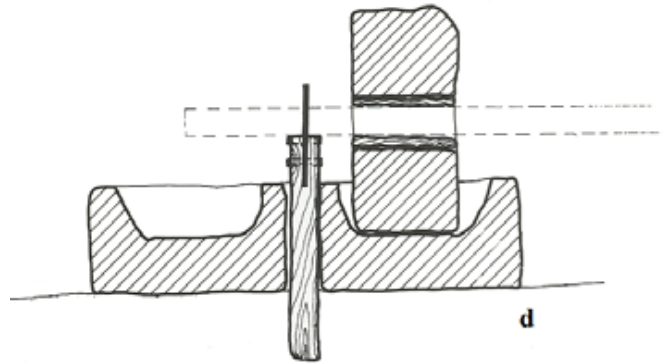
Resim 4: Silindirik değirmen taşı ile *mola olearia*



Resim 5: Tip 1/Larnaka Müzesi'nde mermer iki blok tekne



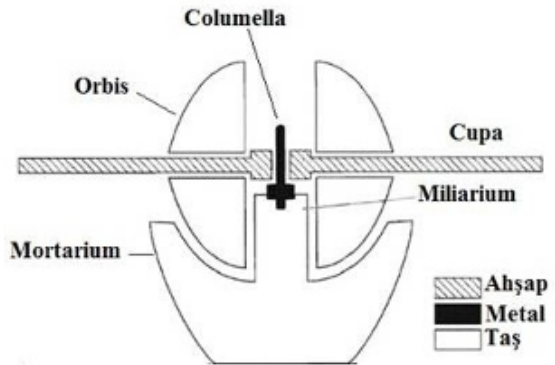
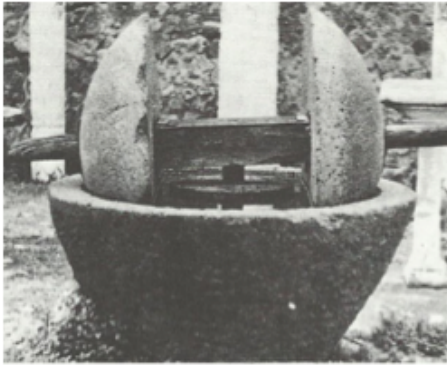
Resim 6: Tip 1/Monagri'de yer alan Archangelos Manastırı



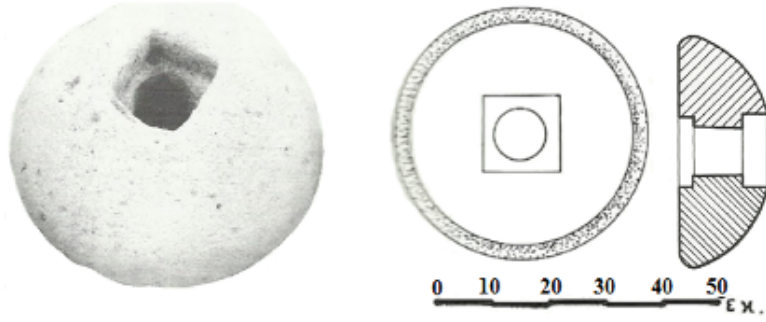
Resim 7



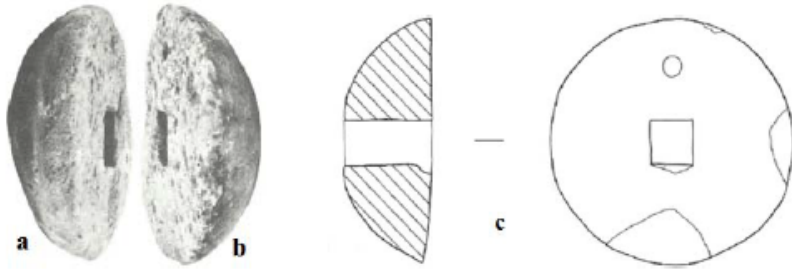
Resim 8: Tip 2/ Paramali Köyün'den bir ezme teknesi



Resim 9: *Trapetum*



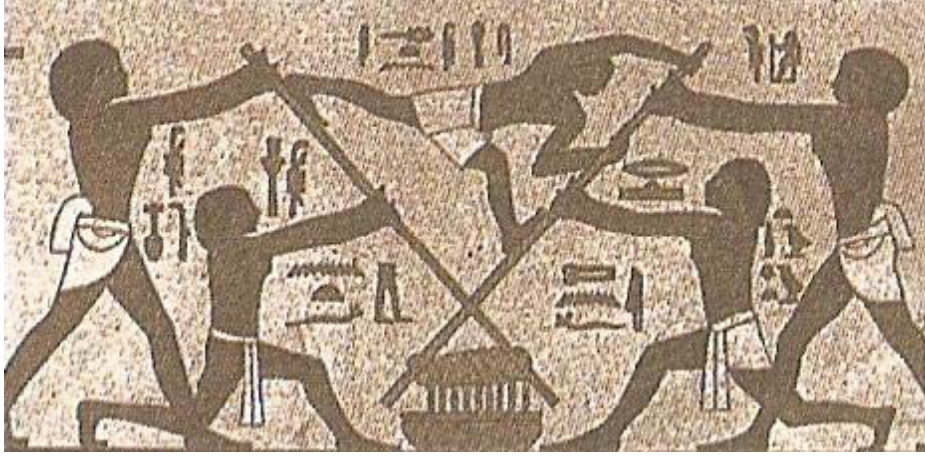
Resim 10: 67cm çapında ve maksimum kalınlığı 26 cm *Orbis*



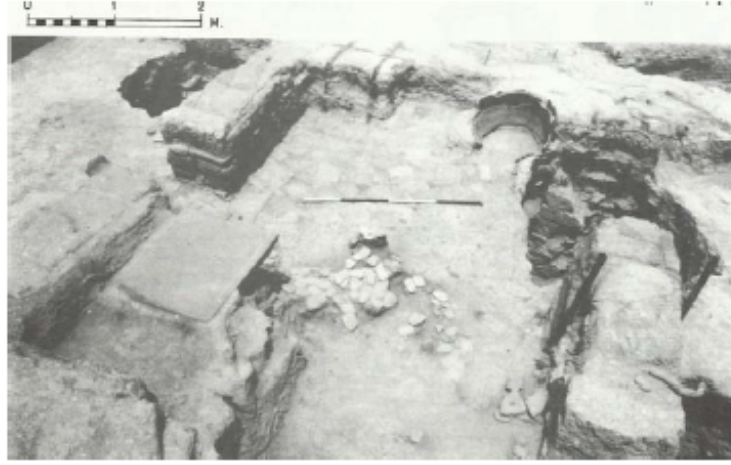
Resim 11



Resim 12: İlkel sıkma yöntemi



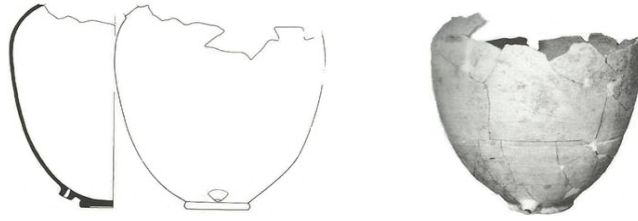
Resim 13: Eski Mısır'da zeytinyağı imalatı, ahşap duvar resmi



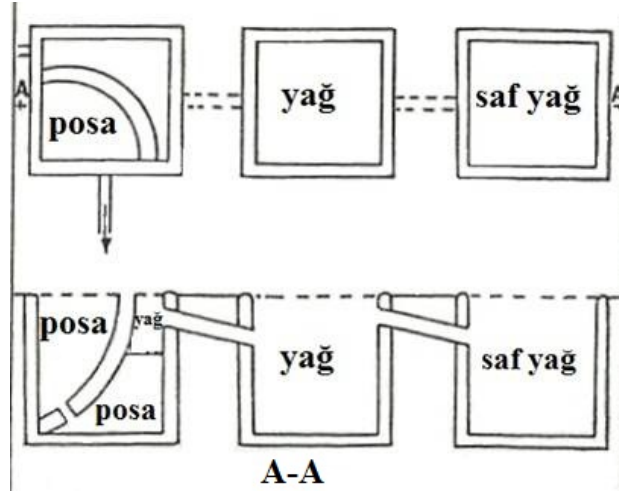
Resim 14: Maroni-Vournes'den bir iŐlik



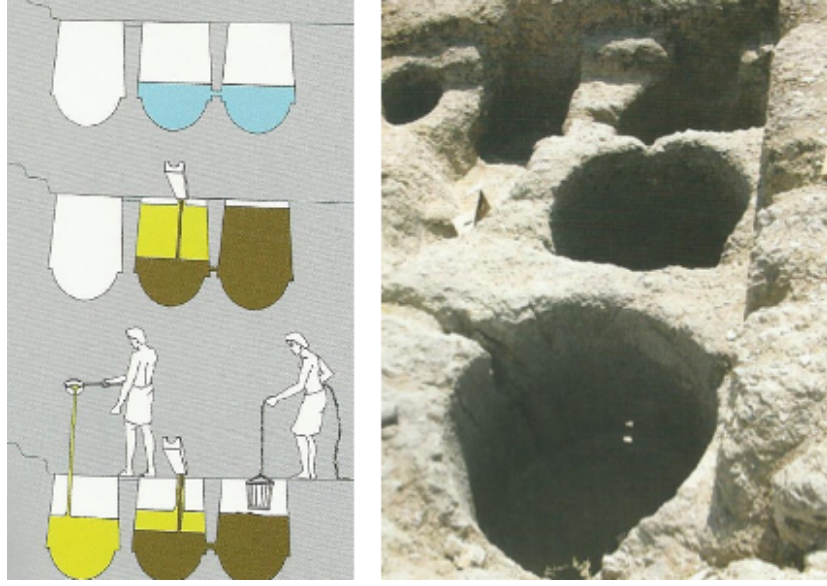
Resim 15: Kition- ayrıştırma kabı



Resim 16: Nicosia/ Pasydy- pres yatağının yanında ele geçen kapalı kap



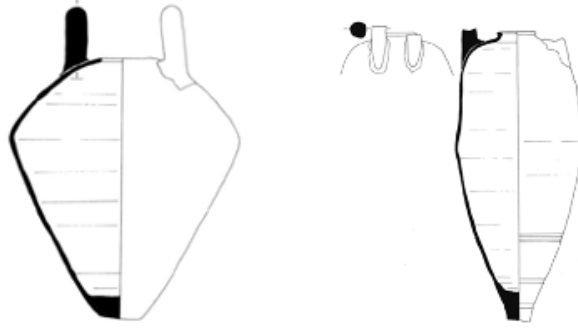
Resim 17: Madaure/Cezayir, yağ ayırıcı



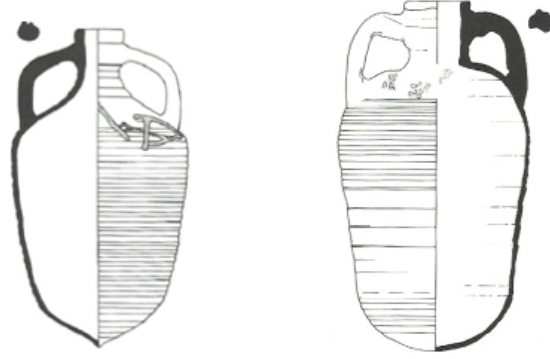
Resim 18: Kombine sisteme göre düzenlenmiş üç gözlü polima



Resim 19: Kourion Nehir Vadisinde yer alan Dameftis bölgesinden zeytin presi



Resim 20: Sepet kulplu Kıbrıs amphoraları



Resim 21: LR 1 amphoraları

The Undivided Culture of a Divided Island: Cyprus

Bölünmüş Bir Adanın Bölünmemiş Kültürü: Kıbrıs

Arzu Durukan

Dr. Yeditepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

PhD, Yeditepe University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul, Türkiye

arzu.durukan@yeditepe.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0003-2255-1797>

Ezgi Sıla Saygılı

Yüksek Lisans, Yeditepe Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

Master's Degree, Yeditepe University, Institute of Graduate Studies, Department of Gastronomy and Culinary Arts İstanbul, Türkiye

silaezgisaygili@hotmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-8054-5305>

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Types: Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi / Date Received: 29 Ağustos / August 2025

Kabul Tarihi / Date Accepted: 27 Kasım / November 2025

Yayın Tarihi / Date Published: 31 Aralık / December 2025

Yayın Sezonu / Pub Date Season: Aralık / December

Atıf / Cite as: Durukan, Arzu – Saygılı, Ezgi Sıla, “The Undivided Culture of a Divided Island: Cyprus” *Kıbrıs* 17 (Aralık 2025), 31–44. <https://doi.org/10.58607/cyprus.1773853>

İntihal / Plagiarism: Bu makale, intihal.net yazılımınca taranmıştır. İntihal tespit edilmemiştir/This article has been scanned by intihal.net. No plagiarism detected.

Etik Beyan/Ethical Statement: Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur/It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited (**Arzu Durukan – Ezgi Sıla Saygılı**).

Yazar Katkıları: Arzu Durukan (%70), Ezgi Sıla Saygılı (%30)

Yayıncı / Published by: Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi / Social Sciences University of Ankara.

Bu makale Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisans (CC BY-NC) ile lisanslanmıştır. This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC).

The Undivided Culture of a Divided Island: Cyprus

Abstract

This study examines the existence of a common culinary culture on the island of Cyprus, despite its political division. It is based on a case study consisting of semi-structured, in-depth interviews conducted with eight Turkish Cypriots and six Greek Cypriots who were born before 1970. The interviews were audio-recorded. The most frequently repeated codes were extracted from the recordings, and the categories for analysis were determined. The findings demonstrate that food is not merely a biological necessity; but also has emotional and cultural significance, carries memories, and serves as a bridge between individuals and communities. In this context, it can be said that food is a tool that brings the two communities together despite the island's physical division, contributing to the sustainability of identity and belonging, and the hope of living together again.

Keywords: Cyprus, Food Culture, Food Identity, Neighbourhood.

Bölünmüş Bir Adanın Bölünmemiş Kültürü: Kıbrıs

Öz

Bu çalışma, Kıbrıs adasında siyasi bölünmüşlüğe rağmen ortak bir mutfak kültürünün varlığını incelemektedir. 1970'ten önce doğmuş sekiz Kıbrıslı Türk ve altı Kıbrıslı Rum ile yapılan yarı yapılandırılmış, derinlemesine görüşmelerden oluşan bir vaka çalışmasına dayanmaktadır. Görüşmeler ses kaydına alınmıştır. En sık tekrarlanan kodlar kayıtlardan çıkarılmış ve analiz için kategorileri belirlenmiştir. Bulgular, yemeğin yalnızca biyolojik bir gereklilik olmadığını; aynı zamanda duygusal ve kültürel bir öneme sahip olduğunu, anılar taşıdığını ve bireyler ve toplumlar arasında bir köprü görevi gördüğünü göstermektedir. Bu bağlamda yemek, adanın fiziksel bölünmüşlüğüne rağmen iki toplumu bir araya getiren, kimlik ve aidiyetin sürdürülebilirliğine ve yeniden birlikte yaşama umuduna katkıda bulunan bir araçtır denilebilir.

Anahtar Kelimeler: Kıbrıs, Yemek Kültürü, Yemek Kimliği, Komşuluk.

1. Introduction

Cyprus is the third largest island in the Mediterranean. Throughout history, it has been under the control of many different rulers, including the Hittites, Persians, Romans, Byzantines, Knights of Jerusalem, Lusignans, Venetians, Ottomans and British. These interactions have shaped today's Cypriot culture. Furthermore, despite not being dominant powers in Cyprus, Armenians, Copts, Jacobites, Maronites and Arabs have lived in the country as small socio-cultural communities, contributing to the enrichment of the local culture. Consequently, Cyprus boasts a rich cultural heritage (Yılmaz & Balyemez, 2024: 265). Culinary culture is one of the key elements of cultural heritage and directly related with cultural identity. Since the distinctive dishes and beverages of a place help to create this place's identity. Gronau (2009) stated that Cypriot cuisine is a unique fusion of Mediterranean, Arab and African cuisines. Therefore, the destination's multicultural character is revealed not only through historical monuments, but also through local food and drink (Gronau, 2009: 81).

Food is a multi-layered phenomenon that is not only a biological necessity, but has meanings such as pleasure, aesthetics, and status. It is associated with sensory experiences such as taste, satisfaction and enjoyment, some foods represent social status or cultural values in a symbolic sense (Korsmeyer & Sutton, 2011). Because of these properties it can be said that food is a powerful tool for transferring emotions and values between individuals and cultures. One study examined the

relationship between food and identity from individual and collective perspectives, reporting the following: In family meals and holidays food sharing forms emotional bonds. Meanwhile cultural interactions through migration, tourism and trade allow food to take on new meanings and cause cultural diffusion. Food plays a central role in constructing individual and collective identities (Cappellini & Parsons, 2012: 111). That is, an individual's eating preferences and table manners reflect their personal identity, while national cuisines carry the historical memory and cultural identity of a nation (Polat & Aktaş-Polat, 2020: 249).

This research examines the shared culinary culture of Turkish and Greek Cypriots in the past, exploring its contribution to their current identity, collective memory and potential for coexistence. Following the appointment of Nikos Sampson, a prominent figure in the Greek Cypriot underground military organization EOKA, as interim head of government by the United Nations, Turkey invoked its right to intervene on the island in 1974, resulting in the division of Cyprus into two regions. The study explores culinary practices, neighborhood solidarity and rituals through in-depth interviews with individuals who lived through that period. Despite the island's physical division of political power, the study aims to understand the impact of shared foods on the cultural bonds and culinary identities of these people.

2. Literature

2.1. Becoming an Islander

People have preferred to live close to wetlands since prehistoric times since their supplies provided for many of their requirements. People could find enough of vegetation, fish, and birds to consume in wetlands (Lyratzaki, 2020: 104). Islands are generally accepted as being smaller than continents. However, the concept of islandness encompasses socio-economic and cultural phenomena. While small islands exhibit all the characteristics of islands, large islands resemble continents in terms of economic activities and settlement patterns (Jedrusik, 2011: 203). Geography aside, an island's defining feature is related to the people living on and their interactions with the land, this gives rise to a unique culture (Kopaka, 2008: 18). In islands, events are deeply absorbed by the people and become part of the collective memory. Time in islands is not linear but circular, with events from the past remaining alive and significant. Old stories, customs, and common experiences may be seemed like it is happening now (Kincaid, 2000: 53). This study will help to assess the potential collective culture and shared experiences that have developed in Cyprus. In addition to understanding the characteristics of being an islander, it would be beneficial to briefly examine Cyprus's history before speaking with its inhabitants to gain an understanding of the current situation.

2.2. History of the Island: Cyprus

The strategic location of Cyprus has made the island popular throughout history. From the Middle Ages onwards, the Arabs, the Byzantines and, later, the Crusaders used the island as a supply base, which led to it becoming an important trading route (Petrides et al., 2013: 288). Later, the Ottoman-Venetian War then took place between 1570 and 1573, and Cyprus became an Ottoman province. It is estimated that approximately 8,000 Anatolian families settled in Cyprus over the next 300 years (Gazioğlu, 1990: 76). Moutsis, a history professor at Cyprus College and a Turkish studies professor, wrote that relations between Turks and Greeks were generally positive during this three-hundred-year period, but when the Greek Revolution broke out in the Balkans, the Greeks rebelled

but were suppressed by Ottoman forces. The same historian claims that Turkish nationalism in Cyprus arose due to the dominant position of Muslims within the Ottoman Empire (Moutsis, 2017: 117).

Emeritus Professor Richter describes the transition of Cyprus to British rule as follows. The global rivalry between Great Britain and Russia, known as the Great Game, led to the seizure of Cyprus in the second half of the 19th century. To prevent the Russians from gaining access to the Mediterranean, Great Britain established a secret defensive alliance, the Cyprus Convention, on 4 June 1878. Under this agreement, Russia would annex Armenia, and if Russia advanced, Britain would provide military assistance to the Ottoman Empire. In exchange, Cyprus would be occupied and administered by Britain (Richter, 2014: 90). However, as a result of the 'divide and rule' policy of the British administration, the Greek Cypriot community established the military underground organization EOKA in the 1950s, and the Turkish Cypriot community established the TMT. During this period, the two communities took serious measures against each other. The island remained under British rule until the establishment of the Republic of Cyprus in 1960. (Dolunay et al., 2017: 562).

Following British colonial rule, the Republic of Cyprus was established by the London and Zurich Agreements of 1959, aiming to achieve reconciliation between the two ethnic communities. This republic was a 'shared democracy', reflecting a delicate system of power-sharing across the republic's three branches: executive, legislative, and judicial (Sözen, 2004: 62). However, this Republic was short-lived. Greek-Turkish conflicts escalated from 1963 to 1974, and with the intervention of the Republic of Turkey in 1974, a green line was established, almost completely severing relations between the two communities (Dolunay et al., 2017: 562).

With the opening of the border gates in 2003, a new, different period began in Cyprus. Two new generations, unfamiliar with each other, with two different social memories and two different languages, met for the first time (Salman Günalp, 2011a: 52)

2.3. Identity and Cultural Belonging in Cyprus

Identity is defined as a unit of memory that creates memories of the homeland within it (Morley & Robins, 1997: 71). Turks who settled in Cyprus since 1571 brought their culture, beliefs, traditions, and customs, which shaped the identity of the Turkish Cypriots. Furthermore, Mediterranean cultural elements also influence the identity of the Turkish Cypriots. The presence of the sea, trade, connections with other colonies, climate, and geography have also contributed to the formation of a Mediterranean identity, or rather, an upper identity for the Turkish Cypriots. This identity is also shared by the Greek Cypriots (Reyhanoğlu, 2017: 47).

National identity is not about belonging to a nation and being born with a certain identity, but rather about participating in the life of that nation. The Cypriot community has been ethnically separated for nearly 50 years, creating two distinct collective memories of the past (Kizilyürek & Gautier-Kizilyürek, 2004: 201). But after 2003, the concept of being Cypriot, or rather, Cypriot awareness, became an accepted terminology for both groups. The notion that the concept of Cypriot culture, developed on the assumption of a hybrid culture on the island, could offer new opportunities for all began to gain popularity (Salman Günalp, 2011: 62).

2.4. The Reflection of Culinary Culture on Identity

Food is a powerful tool used by governments and states around the world. Used for economic, political, and diplomatic purposes, food belongs to its place of origin and give an identity to the place.

Identity is linked to food, and communities use their cuisine to demonstrate their uniqueness. The cuisine of many nations is closely associated with their identity (Civitello, 2007: 14). Food practices are a marker of cultural identity, and culinary traditions form a critical part of a society's heritage. Recipes and cooking techniques that are passed down through the generations help to shape societal identity. Culinary culture is both historical component and an active force in strengthening national identity and cultural continuity (Partarakis et al., 2021: 615).

2.5. Mediterranean Diet and Climate: Reflections on Eating Habits in Cyprus

Societies' eating habits are influenced by many factors, including climate and geography. Historical background and the civilizations that have lived in those lands also influence their eating habits. Sertoglu& Esendaglı's (2023: 3) study has also revealed that red meat consumption in Cyprus is much higher than in other Mediterranean countries, and in fact, according to a 2015 study, per capita red meat consumption in the Turkish Republic of Northern Cyprus is three times the global average.

Cypriot cuisine, which features a high consumption of red meat as well as many vegetable and herb dishes, breads and desserts, also seems to have had its share of the changing world. The traditional and local dishes of Cyprus are presented in a comprehensive manner in a study by Dayı & Oniz (2022: 503), which included 917 participants over the age of 19. Despite the diversity of its cuisine, the study concluded that, with so many new trends in food and human behavior, there is a need to highlight traditional and local food consumption and increase awareness of healthy Mediterranean herbs (Dayı & Oniz, 2022: 503).

3. Materials and Methods

The participants in this study were Turkish and Greek Cypriots living in Cyprus. They were individuals born before 1970 who had experienced and witnessed the recent history of Cyprus first-hand. The Silent generation (pre-World War II), the Baby Boom generation (1946-1962), Generation X (1963-1977) were defined with these date ranges in a study conducted in 2007 (McIntosh-Elkins et al., 2007: 240). In this study, through purposive sampling, those who had lived on the island before and after the 1974 operation and knew the island's culinary traditions were selected. The sample comprised eight Turkish Cypriots (four women and four men) and six Greek Cypriots (three women and three men), including five Silent Generation participants, eight Baby Boomers and one Generation X participant. Demographic information of the participants is given in Table 1. Field work and interviews were conducted between March and April 2025. The meetings were held in Cyprus, in Güzelyurt, Boğazköy and Nicosia in the north, and in Magunda, Pirgo and Poli in the south.

This case study was conducted using in-depth semi-structured interviews. The data obtained represent only the opinions of the group studied. Interviews were conducted in Turkish or Greek depending on the participants' preferences, with translation from Greek to Turkish provided during the study. Interviews took place in participants' homes, workplaces or other preferred meeting places, such as cafés and patisseries.

The Undivided Culture of a Divided Island: Cyprus

The audio recordings and field notes taken during the interviews and observations were evaluated within the framework of the semi-structured questions. The codes emphasized most in the participants' narratives were extracted and collected under certain categories. Examples of these codes include 'child', 'family', 'in old times', 'guest', 'host', 'wedding', 'ceremony', 'cuisine', 'meals', 'war' and 'fight'. These codes were then collected under the following categories: childhood, neighborhood, rituals and food. The interview data were analyzed according to these categories.

Ethical approval was obtained from the Yeditepe University Humanities and Social Sciences Ethics Committee prior to commencing the study. Prior to commencing the field study, participants were informed about the research and asked for permission to make audio recordings. All participants were provided with an informed consent form and informed about the purpose of the study. Names were coded in the publication to protect participants' identities, and the audio recordings will be deleted after two years.

Table 1. Demographic Characteristics of Participants

Participant Id	Identity	Gender	Year of Birth	Age	Educational Background	Occupation
TC1	Turkish Cypriot	Male	1943	82	Primary School	Retired Mechanic
TC2	Turkish Cypriot	Female	1952	73	Middle School (Incomplete)	Housewife
TC3	Turkish Cypriot	Female	1947	78	Primary School	Housewife
TC4	Turkish Cypriot	Female	1944	81	Primary School	Retired Tradesman
TC5	Turkish Cypriot	Male	1940	85	Primary School	Retired Farmer
TC6	Turkish Cypriot	Female	1946	79	No Formal Education	Retired Tradesman
TC7	Turkish Cypriot	Male	1957	68	Bachelor's Degree	Retired Cooperative Inspector
TC8	Turkish Cypriot	Male	1966	59	High School	Civil Servant
GC1	Greek Cypriot	Female	1960	65	High School	Retired Orthodontist Asistant
GC2	Greek Cypriot	Male	1961	64	High School	Retired Soldier
GC3	Greek Cypriot	Male	1959	66	Bachelor's Degree	Restaurant Owner
GC4	Greek Cypriot	Female	1937	88	No Formal Education	Retired Farmer

GC5	Greek Cypriot	Female	1959	66	Middle School	Housewife
GC6	Greek Cypriot	Male	1943	82	High School	Retired Police Officer

4. Findings And Discussion

This section examined childhood memories, neighborhood relations and food rituals from the past to the present in both communities using in-depth interviews with Turkish Cypriot and Greek Cypriot participants.

4.1. Childhood Memories and Foods

In general, the participants' memories of their childhoods in both communities include a time when poverty was common, life was difficult, and resources were limited. Those living in small villages said that their families generally worked in agriculture during their childhoods and usually ate what they had planted and harvested in their gardens.

The dish called molehiya also known as mulukhiya or Corchorus olitorius was mentioned most frequently by Turkish Cypriot participants. Greek Cypriot participants living in mixed villages also said that they had learnt to make this dish from the Turkish Cypriots. Some studies state that molehiya is an Arab dish that is also found in Egyptian, Syrian, Lebanese, Palestinian and Tunisian cuisines (Guden & Oktay, 2021: 474). Turkish Cypriots may have become familiar with the molehiya dish through cultural interactions with Arab communities.

In the villages, Cypriot participants produce food such as flour, molasses and honey and grow vegetables such as tomatoes, zucchini, black-eyed peas, beans, and grapes, potatoes, taro, and eggplant. Taro, known as kolakas in Greek and kulkas in English and Turkish, is a plant with tuberous and bulbous roots that grows mainly in tropical regions (Guden & Oktay, 2021: 475). Those participants engaged in animal husbandry produce dairy products such as halloumi, nor (it is a fresh mild whey cheese), and helik (it is a soft or semi-hard white cheese made from heat-treated raw goat's milk, rennet, and salt). A Turkish Cypriot woman participant (TC3) stated that in old times, in some villages, halloumi was used as currency in some villages, and some people were paid in halloumi or eggs.

Some Greek and Turkish Cypriot participants said that (TC2 & GC3), UN soldiers distributed breakfast to primary school children in schools until the first conflicts began in 1963. Breakfast aids provided in schools consisted of milk, buns, cheese and bread. The milk was either powdered or condensed (Alaska) and was usually consumed by mixing it with water. Another participant (TC1) stated that they would eat gabira (toasted bread) with olive oil before going to school. According to what they said, they obtained this olive oil from their own olives.

During the interviews, participants were also asked if there was a particular food that reminded them of their childhood. Most of the participants from both communities answered this question as gullurikiya. Gullurikiya is a traditional Cypriot sweet that made from dough and carob molasses (Guden & Oktay, 2021: 475). Other answers of participants included badadez köfte (Potato and meatball), kaymak (cream), and deer meat.

It seems that childhood tastes are the same for both Turkish Cypriot and Greek Cypriot participants. Shared dishes also reflect a shared history.

4.2. Neighbourhood Relations

After learning about common meals, participants were interviewed to learn about possible neighbourly relationships. The participants interviewed for this study were born and raised in various regions of Cyprus. Many moved around the island through marriage, while others experienced forced displacement following the events of 1974. The participants described the neighbourhood relations on the island before it was divided.

TC1 was born in Paphos, in the Turkish village of Christodoulou. He said that neighbourhood relations were good on summer nights, everyone would go out to their gardens, and would sit on mats, stories would be told. He also mentioned that they would roast peanuts and make broad bean kebabs and eat whatever fruit was available.

TC2 was born in a mixed village in Larnaca. It was mixed until 1963. Following the conflicts of that year, the Greek Cypriots moved to other villages. She mentioned that the Greek Cypriots knew Turkish and she used to play games with Greek Cypriot children. She said that they offered their Turkish neighbours koliva (boiled wheat and desserts made with it) and flaouna (it is a cheese filled pastry, pilavuna in Turkish) that they had made for religious holidays, and the Turkish Cypriots offered them the sweets that they had made for their own religious holidays.

TC3 was also born in Larnaca, then she got married and moved to Nicosia. She said that in Larnaca Greek Cypriots, Turkish Cypriots and Maronite Cypriots were lived together. They would sit in front of the doors, made embroidery work with neighbours and during the molehiya season, all the neighbours would come together and pick molehiya leaves. She also stated how the neighbourhood relations are well with this sentence, "In Larnaca, neighbourly ties were very strong. Every day, whatever we cooked, even the simplest dish, was shared. I still try to keep this tradition alive in my own way."

She also described spending school holidays in her grandmother's village, Akçay which was a mixed community but children from both communities would play games together in the village streets. "When my parents went to weddings in other villages, our Greek neighbors looked after us until they came back." This demonstrates the strong, trusting relationships that existed between neighbors, despite their different identities at that time.

TC5 and TC6 were born in Ayanni in Paphos. TC5 mentioned that they had good relations with their neighbours at that time but after the conflict in 1974, he and his family had to move to the north of Cyprus. He said that they started living together with people from different regions in the villages where they settled, and they brought their cuisine culture also. In this way, local dishes such as pastrami and herse (It is a special day dish made by mashing chicken, wheat and other ingredients and cooking them) were passed on to people who did not know them before. TC6 mentioned that they had each other's house keys with neighbours which shows their trust to their neighbours.

TC7 was born in Lefke/Omorphou. They later moved to Polemidia in the south of Cyprus, where they bought land and built a house. When the war broke out in 1974, however, they had to move back to the north. TC8 was also born in Lefke/Omorphou. During the 1974 conflicts, he said that his family had settled in a Greek village because the region was unsafe. They lived there after July 1974. TC8 stated that neighbourly relations were generally good; neighbours became close, shared their troubles, and sometimes gossiped. He said that everyone was close, but not everyone got along all the time; sometimes neighbours would fight. Despite this, sharing food was very

common, desserts or pastries were made, and a plate would be sent to a neighbour according to him. He also said that this was the biggest indicator of solidarity and neighbourly sharing.

GC1, who was born in Minarelikoy, said that they got along very well with their Turkish neighbours. She explained that her mother would heat the stone oven in their house every Sunday, and that their neighbours would also bring bread and food that they had prepared to bake in the oven. She said that five or six different neighbours would put their food in the same oven. GC3 was born in Mansura. After the 1974 conflicts, he migrated to Strogolova but stated that there had never been any problems with neighbourly relations and that everyone had always got along well. He explained that, until the war, events such as weddings were celebrated together, with both communities coming together to help each other.

Born in Yayla, a mixed village, GC4 described how their fields and gardens were very close to those of their Turkish neighbours. In the summer months, their children and all the Turkish children in the village would gather under the fig trees and eat figs together. She also said that a Turkish neighbour would cook for everyone working in the fields. Everyone would gather in the garden, especially at noon, and children and adults would sit together at the table. She said that everyone would share the water from the garden and water their vegetables in turn. GC5 and GC6 discussed food sharing between neighbours. While GC5 said that they would sometimes eat at one neighbour's house one day and at a different neighbour's house the next day, and would constantly visit each other and eat together, GC6 said that in the past, homemade bread was always shared with neighbours. They also shared meat when an animal was slaughtered.

These people shared meals, gardens and tables; they cooked in the same ovens and entrusted their children to each other. Due to the conflict, they were forced to change their living spaces and separate from their loved ones. However, their accounts suggest that they remember, and even miss, their old neighborhood relationships.

4.3. Food Rituals

Five out of eight Turkish Cypriot participants (TC1, TC4, TC5, TC6, TC7) mentioned that in the past weddings, especially in rural areas usually lasted three days or a week. During those times, many traditions such as henna night, hammam day, quilting, bride-taking and mubaraki after the wedding were practiced. TC4 described Mubareki as an event that only family members and relatives came to congratulate the couple. In contrast, TC2 described Mubareki as follows: after the couple's first night together, the bedsheets were publicly displayed, and relatives came to congratulate the family and give money to the couple. TC2 said that, before the wedding, marriages were sometimes performed one to two years earlier.

They said that, in stone ovens traditional dishes such as badadez kebab (a stew of potatoes and meat), baked pasta dish, herse, stuffing and pilaf were prepared and these wedding meals were mostly prepared collectively, so the family could have the wedding without incurring a large expense. TC7 said that the most important dish in weddings was herse.

However, Turkish Cypriots living in towns such as Larnaca (TC2 and TC3) stated that weddings were not collective and traditional as in villages and simpler one-day celebrations were held in the towns. Unlike village weddings, no food was served; congratulations were the only form of offering. Cigarettes, Turkish delight, and glass candy (akide candy) were offered as treats.

Greek Cypriot participants also emphasized that weddings usually lasted for 3 days and that weddings were largely organized with cooperation like in Turkish Cypriots. Many rituals were

performed at home, such as covering the quilt, dressing the bride, scattering rice, and musical celebrations. Wedding meals were also prepared collectively; herse, baked pasta dish, souvlaki (it is a kind of shish kebab), meatballs, and potatoes stew were cooked in large pots. Unlike, the Turkish Cypriots, they would also serve pork. Alcohol like zivania, beer, wine, cognac would serve.

On the other hand, only one Greek participant (GC5) stated that weddings in Famagusta did not include food, only included entertainment and congratulations parts. Apart from this exception, according to participants, food was an inseparable part of weddings besides musicians and entertainment in both Turkish and Greek villages.

4.4. Religious Holidays and Food Rituals

For Turkish Cypriot participants, Bayram was a celebration involving entire families gathering around long tables. Large pots of herse were cooked and oven-baked pasta, badadez kebab, cakes, kadayıf (it is a dessert made with thin wire-shaped dough pieces) and bread baked in stone ovens were prepared. Greek Cypriot participants described traditional Easter dishes such as flaouna, souvlaki, roast lamb or goat, dolma, and pastry filled with halloumi or nor, an onion dish with lamb, peksemet and sütlü erişte (noodles with milk). Furthermore, at Christmas, oven dishes such as oven-baked pasta and kebab were prepared. Additionally, GC5 mentioned making a New Year's cake with walnuts, almonds, sugar, and a splash of brandy.

Several Greek Cypriot participants mentioned a religious food ritual involving a dish of boiled wheat called Koliva. They said it was prepared in remembrance of the dead and offered in church during memorial services on the third, ninth, forty-first days, and on the third, sixth, ninth months and annually thereafter. Koliva was also made for them during Easter.

Koliva is prepared and served also among Turkish Cypriots, during New Year celebrations as a symbol of abundance, fertility and good fortune for the year ahead Şah et al., 2024a:s?). Koliva was mentioned by Turkish Cypriot participants, but in a completely different ritual context. GC2 had the following comment on this "We do similar things because we lived with the Turks, but sometimes the meaning or purpose is different." For Christians, the connection between death and life, linked to the relationship between what is planted and what is produced, has led to koliva being made to commemorate the dead and is based entirely on religious belief. For Muslims, wheat, a symbol of fertility and abundance, is cooked as a ritual food on special occasions such as births, weddings, and holidays. Therefore, the same dish appears to have different meanings and purposes from two different religious groups.

In addition to the Turkish Cypriot participants who said that they both performed their religious duties and prepared holiday meals during Eid al-Fitr and Eid al-Adha, Greek Cypriot participants also described fasting rituals before Easter, during which dairy, meat, and butter were avoided for forty days, after which a festive feast lasting several days would be held to break the fast.

4.5. Tavern and Meyhane Culture

Both Turkish Cypriot and Greek Cypriot participants described taverns and meyhane locations for dining, drinking and socializing. Turkish Cypriot participants described 'meyhane' as places for dining, drinking and socialising. In contrast, Greek Cypriot participants used the term 'tavern' to refer to the same type of establishment. TC3 talked that, prior to 1974, Turkish Cypriots and Greek Cypriots would often visit meyhane together, particularly on weekends.

Turkish Cypriot participants said that typical meyhane menus included mezzes like hummus, tahini salad, tomatoes, cucumbers, pickled quail eggs, *pulya/ amberibulya* which is a pickled bird; this pickle is made without removing the internal organs of the birds. According to Altun & Elidemir (2023:417) Since these birds are eaten with their internal organs, those who fight or joke with each other in Cyprus often use the expression "I will eat you like *amberibulya*". Moreover, according to participants, dishes such as macaroni with chicken (*magarina bulli*), rabbit, and partridge were served, and nuts were left on the tables. Hot meals accompanied by drinks like *zivanja*, wine and *raki*.

Greek Cypriot participants associated tavernas with meze culture and meals such as halloumi, sheftalia, salad, *badadez kebab*, *garavolli* (snails), *afelia* (pork with coriander), *tsamarella* and salted fish. These were accompanied by drinks such as ouzo, *zivanja*, beer, whisky and wine. Participants also mentioned that tavernas and meyhane were traditionally male-dominated spaces, although this has changed in recent decades. TC4 recalled her father closed his own meyhane due to frequent fights between alcoholic customers, though not everyone had such vivid memories of the meyhane/taverna culture. However, the majority agreed that alcohol consumption was common among Cypriots.

During the interviews, sheftalia, *tsamarella* and *garavolli* were only mentioned by Greek Cypriot participants. Turkish Cypriot participants did not mention these meals during the interviews, but it is known that Turkish Cypriots also know, cook and consume sheftalye kebab, *garavolli* and *tsamarella*. This knowledge is evidenced in the book *Cyprus Cuisine* (Altun & Elidemir, 2023: 417) and in research on Cyprus's cuisine (Şah et al., 2024: 178)

5. Conclusion

This study has aimed to document and preserve the Cyprus cuisine from a sociocultural identity perspective which will be useful for academic research.

Through interviews with Cypriot individuals, it was revealed that there is a strong sense of common cultural identity exist through food culture beyond ethnicity, language and religious differences. Participants emphasized that in the past they cooked the same dishes, met at the same tables and shared similar life practices in their life cycles. It has been seen that for these participants of this case study food is more than just a biological necessity. Food is a tool to strengthen their social ties, builds their identity, carries and preserves their cultural memory, and is a strong indicator of the practice of living together.

It was clearly understood from the interviews that participants remembered the places where they were born and raised, and longed for the homes, villages, neighbours and neighbourly relations they lost in years. From the participants sayings it is seen that the pain experienced and conflicts lived by both communities are common, the past contains not only division but also a story of common destiny.

Tables are common places that bring people together and create an environment of friendship, sharing and mutual understanding. The unifying power of food is still a source of hope for living in peace today. Considering this situation, food culture is not only a reminder of the unity in the past, but also a hope of the possibility of peace and living together again in the future.

This study, conducted with the hope that food, which recalls the past and connects people's pasts, will bring peace to future generations, is important to include alongside scientific publications

The Undivided Culture of a Divided Island: Cyprus

on Cypriot culture and cuisine. It is important to document the dishes and foods of Cypriot cuisine not only from a gastronomic perspective but also from a sociocultural identity perspective.

References

- Altun, Ö., & Elidemir, S. N. (2023). Kıbrıs Meyhane Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Bağlamında İncelenmesi (Investigation of Cypriot Tavern Tastes Within the Context of Gastronomy Tourism). *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. <https://doi.org/10.26677/tr1010.2023.1192>
- Civitello, L. (2007). *Cuisine and Culture A History of Food and People* (second). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Dayi, T., & Oniz, A. (2022). Traditional and Local Food Knowledge on the Island of Cyprus. *Cyprus Journal of Medical Sciences*, 7(4), 501–506. <https://doi.org/10.4274/cjms.2022.2021-134>
- Dolunay, A., Keçeci, G., & Kasap, F. (2017). The Perceptions among the Children Born in the Northern Cyprus from the Turkish Cypriot Families Immigrated from the Southern Part of Cyprus to the North on the Relations of Turkish Cypriot- Greek Cypriot through the Family Statements. *Journal of History Culture and Art Research*, 6(3), 560. <https://doi.org/10.7596/taksad.v6i3.925>
- Ertürk, M. (2018A) Heritage from the Turkish Cypriot National Struggle Period: The Grief (Dark) Tourism Potential of TRNC. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(4), 57–73. <https://doi.org/10.26677/tutad.2018.41>
- Gazioğlu, A. C. (1990). *The Turks in Cyprus: A Province of the Ottoman Empire (1571-1878)*.
- Guden, N., & Oktay, S. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 4(2), 465–481. <https://doi.org/10.33083/joghat.2021.87>
- İşlek, S. (2006). *The Reflections of Identity in Cyprus: Claims and Perspectives on Eastern Mediterranean Hydrocarbons* [Eastern Mediterranean University]. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.13151.69280>
- Jedrusik, M. (2011). Island studies. Island geography. but what is an island? *Miscellanea Geographica*, 15, 201–212. <https://doi.org/10.2478/v10288-012-0012-7>
- Kazamias, G., Petrides, A. K., & Koumas, E. (2013). *Introduction to the History of Cyprus*. Open University of Cyprus.
- Kincaid, Jamaica. (2000). *A small Place*. Farrar, Straus and Giroux.
- Kopaka, K. (2008). What is an island? Concepts, meanings and polysemies of insular topoi in Greek sources. In *European Journal of Archaeology* (Vol. 11, Issues 2–3, pp. 179–197). <https://doi.org/10.1177/1461957109106373>
- Lyratzaki, I. (2020). *Food and culture, food and nature: food resources and Food and culture, food and nature: food resources and culinary heritage in culinary heritage in Mediterranean wetlands*. Culture and wetlands in the Mediterranean: Mediterranean: an evolving story an evolving story. 254-266
- Morley, D., & Robins, K., Zeybekoğlu, E. (2011). *Kimlik Mekanları: Küresel Medya Elektronik Ortamlar, Kültürel Sınırlar*. Ayrıntı Yayınları
- Moutsis, I. (2017). Turkish Cypriot identity after 1974: Turkish Cypriots, Turks of Cyprus or Cypriots? *Synthesis: an Anglophone Journal of Comparative Literary Studies*. May 2017 DOI:[10.12681/syn.16247](https://doi.org/10.12681/syn.16247)

Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., Bartalesi, V., Adami, I., Meghini, C., & Zabulis, X. (2021). Representation and presentation of culinary tradition as cultural heritage. *Heritage*, 4(2), 612–640. <https://doi.org/10.3390/heritage4020036>

Petrides, A., Kazamias, G., & Koumas, E. (2013). *Introduction to the History of Cyprus*. Open University of Cyprus.

Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Transformation of Local Culinary through Gastronomy Tourism. *Sosyoekonomi*, 28(43), 243–256. <https://doi.org/10.17233/sosyoekonomi.2020.01.14>

Psaltis, C., & Cakal, H. (2016). *Social Identity in a Divided Cyprus* (pp. 229–244). https://doi.org/10.1007/978-3-319-29869-6_15

Şah, M., Saner, T., & Ekinci, E. (2024b). *Kıbrıs Mutfağı* (D. Orhan & S. Tatar, Eds.). Berikan Yayınevi.

Salman Günalp, Ö. (2011). Kıbrıs Sorunu Paradoksunda Görsel Kültür Ortaklığı ve İki Toplum. In *EUL Journal of Social Sciences* (Issue 2).

Sertoglu, K., & Esendagli, I. (2023). The Livestock Sector in the Turkish Republic of Northern Cyprus: An Examination of Red Meat Sector. *International Journal of Economics and Financial Issues*, 13(1), 56–64. <https://doi.org/10.32479/ijefi.13930>

Sözen, A. (2004). A Model of Power-Sharing in Cyprus: From the 1959 London-Zurich Agreements to the Annan Plan. *Turkish Studies*, 5(1), 61–77. <https://doi.org/10.1080/14683849.2004.9687242>

Yılmaz, İ., & Balyemez, M. (2024). Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün Tarihine Dair Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Study on the History of Cyprus Turkish Culinary Culture). *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*. <https://doi.org/10.33083/joghat.2024.400>

Kıbrıs Dergisi | Journal of Cyprus

Sayı/Issue:17 (Aralık / December 2025), 45-59

Kıbrıs Türk Masallarında Yas Ritüelleri

Mourning Rituals in Turkish Cypriot Folktales

Borahan Komser

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı,
Kayseri, Türkiye

Master's Degree, Erciyes University, Institute of Social Sciences, Department of Turkish Language and
Literature, Kayseri Türkiye

borahankomser@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0006-3099-2428>

Gökçe Yükselen Peler

Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Çağdaş Türk Lehçeleri ve
Edebiyatları Ana Bilim Dalı, Kayseri, Türkiye

Prof. Dr. Erciyes University, Faculty of Letters, Department of Turkish Language and Literature, Division of
Contemporary Turkic Languages and Literatures, Kayseri, Türkiye

gokcepeler@erciyes.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0002-9604-5101>

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Types: Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi / Date Received: 08 Aralık / December 2025

Kabul Tarihi / Date Accepted: 30 Aralık / December 2025

Yayın Tarihi / Date Published: 31 Aralık / December 2025

Yayın Sezonu / Pub Date Season: Aralık / December

Atıf / Cite as: Komser, Borahan – Peler, Gökçe Yükselen, “Kıbrıs Türk Masallarında Yas Ritüelleri” *Kıbrıs* 17 (Aralık 2025), 45-59. <https://doi.org/10.58607/cyprus.1838504>

İntihal / Plagiarism: Bu makale, intihal.net yazılımınca taranmıştır. İntihal tespit edilmemiştir/This article has been scanned by intihal.net. No plagiarism detected.

Etik Beyan/Ethical Statement: Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur/It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited (**Borahan Komser – Gökçe Yükselen Peler**).

Yazar Katkıları: Borahan Komser (%80), Gökçe Yükselen Peler (%20)

Yayıncı / Published by: Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi / Social Sciences University of Ankara.

Bu makale Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisans (CC BY-NC) ile lisanslanmıştır. This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC).

Kıbrıs Türk Masallarında Yas Ritüelleri¹

Öz

Çalışma, Kıbrıs Türk masallarında ölüm ve yas temalarının ne şekilde işlendiğini ortaya koymak amacıyla hazırlanmıştır. Araştırmada, masalların toplumsal hafıza üzerindeki etkisi göz önünde bulundurularak, yas ritüellerinin kültürel bağlamı incelenmiştir. Öncelikle Türk ve Kıbrıs Türk kültüründe yas tutma biçimleri tarihî ve sosyolojik boyutlarıyla ele alınmış; ardından seçilen masallardaki yas motifleri tematik olarak analiz edilmiştir. Eski Türklerde görülen saç kesme, bağırarak ağlama, sakal yolma gibi yas uygulamaları Kıbrıs Türk masallarında da benzer şekilde yer almaktadır. Özellikle "Sülücük" masalında hem insanlar hem de doğa unsurları (ağaç, çeşme, kuş) yas tutarak kültürel yas ritüellerinin masalsı yansımalarını sergilemektedir. Masallarda yas, sadece insanlar arası ilişkilerle sınırlı kalmayıp, objeler ve canlılar üzerinden de sembolik biçimde işlenmiştir. "Dudu ile Kumru" masalında olduğu gibi intiharla sonuçlanan derin yas hâlleri de anlatılmaktadır. İncelenen masalarda 11 farklı yas biçimi tespit edilmiş, bu ritüellerin 21 farklı olay üzerinden anlatıldığı belirlenmiştir. Ağıt yakma, sakal yolma, testi kırma, su kesme, kanat yolma gibi pratikler geleneksel yas davranışlarının edebî anlatıdaki karşılıklarıdır. Bu durum, masalların sadece hayal ürünü değil, aynı zamanda kültürel gerçekliği aktaran sözlü tarih belgeleri olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla Kıbrıs Türk masalları, yasin bireysel ve toplumsal boyutlarını bir arada sunarak halk kültürünün önemli bir yansıması hâline gelmektedir.

Anahtar Kelimeler: Masal, Ölüm, Yas, Kıbrıs, Adet.

Mourning Rituals in Turkish Cypriot Folktales

Abstract

This study aims to reveal how the themes of death and mourning are portrayed in Turkish Cypriot folktales. Considering the impact of folktales on collective memory, the cultural context of mourning rituals has been examined. First, the forms of mourning in Turkish and Turkish Cypriot cultures are addressed through historical and sociological dimensions; subsequently, the mourning motifs in selected folktales are analyzed thematically. Mourning practices seen in ancient Turks, such as cutting hair, wailing, and plucking beards, appear similarly in Turkish Cypriot folktales. Particularly in the folktale "Sülücük," both humans and natural elements (trees, fountains, birds) observe mourning, showcasing the fairytale reflections of cultural mourning rituals. In these tales, mourning is not limited to interpersonal relationships but is also symbolically processed through objects and living beings. Deep states of mourning resulting in suicide are also narrated, as seen in the folktale "Dudu and Kumru." The study identified 11 different forms of mourning, with these rituals being depicted through 21 different events. Practices such as chanting elegies, plucking beards, breaking pitchers, cutting off water flow, and plucking feathers are the literary counterparts of traditional mourning behaviors. This demonstrates that folktales are not merely products of imagination but are also oral history documents that transmit cultural reality. Consequently, Turkish Cypriot folktales become a significant reflection of folk culture by presenting the individual and social dimensions of mourning together.

Keywords: Folktale, Death, Mourning, Cyprus, Period.

¹ Bu makale Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dil ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı'nda yürütülen "Kıbrıs Türk Masallarında Ölüm ve Yas" adlı yüksek lisans tezi kapsamında üretilmiştir. His article was produced within the scope of the master's thesis titled "Mourning Rituals in Turkish Cypriot Folktales," conducted at Erciyes University, Institute of Social Sciences, Department of Turkish Language and Literature.

1. Giriş

1.1. Tarihî Alt Yapı

Kıbrıs, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, stratejik konumu nedeniyle önemli bir Akdeniz adasıdır. Adının kökeni, Latince "bakır" anlamına gelen *Cuprum*² kelimesine, bereket tanrısı "Kıbele"ye veya selvi anlamındaki *Cypress* sözcüklerine dayandırılmaktadır.³ 9.251 km² yüzölçümüne sahip ada, Türkiye'ye 71 km, Suriye'ye 98 km, Mısır'a ise 370 km uzaklıktadır⁴.

Adadaki ilk yerleşimin MÖ. 10.000'lere dayandığı, ilk insanların ise Güney Anadolu veya Levant olarak da bilinen Doğu Akdeniz bölgesinden geldiği düşünülmektedir.⁵ Kıbrıs adasında tarih çok eskilere dayanmakla birlikte, Milat öncesi dönemlerde Mısırlılar, Hititler, Akalar, Dorlar, Fenikeliler, Persler, Makedonyalılar, Ptlomeler gibi medeniyetler burada hüküm sürmüştür. Ada M.Ö 58 yılında Roma hakimiyetine girmiştir.⁶ Romalılar adaya M.S 395 yılına kadar hâkim olmuş, 395 yılında Kıbrıs adası Doğu Roma-İmparatorluğu olan Bizans hakimiyetine girmiştir. Bizans hakimiyetine ise 649 yılında adayı fetheden İslam orduları tarafından son verilmiştir. Fakat İslam ordusu Kıbrıs adasında kalmayarak Kıbrıs'ı vergiye bağlamayı tercih etmiştir. Ada, 964 yılına kadar Emevi ve Abbasi Devletlerine bağlı kalmıştır. 964 yılında ada yeniden Bizans idaresine geçmiştir.⁷ Bizanslılardan sonra ise adada Lüzinyanlar 1192 yılından 1470 yılına kadar hüküm sürmüş ve ada 1470 yılında Lüzinyanlardan Venediklilere geçmiştir. Venedik hâkimiyeti ise 1571 yılında Osmanlı'nın adayı fethetmesiyle son bulmuştur. Osmanlı hâkimiyeti ise 1878 yılında İngilizlerle yapılan anlaşma ile son bulmuştur.⁸ 1571 yılında Osmanlı'nın adaya hâkim olmasından önce Kıbrıs üzerinde bulunan Türklerin izleri ilk olarak 1191'de Richard'a gönderilen 500 askerden 400'ünün Türk olması ve Lüzinyan döneminde hem askerî hem de sivil Türk varlığı dikkat çekicidir. Bu dönemde Türkler adada mesleki çeşitlilik göstermiş, bazıları ise ticaret kolonilerinde faaliyet göstermiştir.⁹

1571 yılında Osmanlılar adayı Venediklilerden almış ve iskân politikası uygulamak için Anadolu, Rum, Karaman, Zulkadriye kadılarına ferman göndermiştir. Ada topraklarının bereketli olduğunu ve adaya yerleşecek olanların vergiden muaf tutulacaklarını yazmıştır. Adaya Aksaray, Beyşehir, Seydişehir, Anduği, Develihisar, Ürgüp, Koçhisar, Niğde, Bor, Ilgın, İshaklı, Akşehir ve Bozok bölgelerinden Türkler yerleştirilmiştir. 1878'de artan Rus tehdidine karşılık ada İngilizlere bırakılmış, bu devirle birlikte ENOSİS fikri gelişmiş ve EOKA örgütü 1955'te terör eylemlerine başlamıştır. 1974 Kıbrıs Barış Harekâtı sonucunda ada fiilen ikiye bölünmüş; Türkler kuzeye, Rumlar ise güneye yerleşmiştir.¹⁰

² H. Fikret Alasya, *Tarihte Kıbrıs*, Kıbrıs Türk Kültür Deneği Genel Merkezi, Lefkoşa 1988, s. 1.

³ Ahmet Gözlü, *Kıbrıs Eskiçağı ve Jeopolitiği*, Çizgi Kitapevi Yayınları, Konya 2011, s. 121-122.

⁴ Fatih Balcı, *Kuzey Kıbrıs Türk Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri ve Bunlara Bağlı İnanışlar*, Hiperyayın, İstanbul 2019, s. 2; Gözlü, s. 151.

⁵ Gözlü, s. 184.

⁶ Alasya, s. 8.

⁷ Alasya, s. 10; Ali Efdal Özkul, *Kıbrıs'ın sosyo-ekonomik tarihi 1726-1750*, İletişim Yayınları, İstanbul 2005, s. 32.

⁸ Ahmet Gazioğlu, *Kıbrıs'ta Türkler 1570-1878: 308 yıllık Türk dönemine yeni bir bakış*, Kıbrıs Araştırmaları ve Yayın Merkezi, Kıbrıs 2000, s. 8.

⁹ Gökçe Y. Peler, *Türklerin Kıbrıs'a Yerleşme Aşamaları. Kıbrıs'ın Asyalı Geçmişi*, Hiperyayın, İstanbul 2023, s. 370.

¹⁰ Peler, s. 370.

1.2. Kıbrıs Türk Edebiyatı

Edebiyat bilimi yazılı ve sözlü olarak iki kısımda incelenebilir. Sözlü kültür edebiyatı nesiller boyunca kulaktan kulağa, ağızdan ağıza, nesilden nesle olmak suretiyle geçmişten günümüze kadar aktarılan edebî ürünlerdir. Kıbrıs Türklerinin eski devirlerden itibaren adaya yerleşmiş olmaları, sözlü kültür geleneğini de beraberinde getirmiş ve Kıbrıs adasında Türk edebiyatını meydana getirmiştir.¹¹ Halk edebiyatı ürünlerinden masal, efsane, destan, fıkra, mâni gibi türler, Kıbrıs Türkleri arasında yaygın olan türlerdir.

Masal

Masal kelimesi köken bakımından Arapça *meşel* sözcüğünden gelmektedir. Masal kelimesi Türkçede dastan, kıssa, hikâye isimleriyle de anılmıştır.¹² Türkiye Türkçesindeki “masal” kelimesini karşılamak için günümüz Türk lehçelerinde pek çok farklı kelime kullanılmaktadır. Azerbaycan Türkçesindeki *nagıl*, Kazak Türkçesindeki *şabuv*, Kırgız Türkçesindeki *comok*, Özbek Türkçesindeki *ertäk*, Tatar Türkçesindeki *äkiyät*, Türkmen Türkçesindeki *erteki* ve Uygur Türkçesindeki *çüçek* tabirleri bunlardan bazılarıdır.¹³

Türk Dil Kurumu'nun Güncel Türkçe Sözlük'ünün çevirim içi sürümünde masal, “Genellikle halkın yarattığı, hayale dayanan, sözlü gelenekte yaşayan, çoğunlukla insanlar, hayvanlar ile cadı, cin, dev, peri vb. varlıkların başından geçen olağanüstü olayları anlatan edebî tür” şeklinde tanımlanmıştır¹⁴.

Boratav, masalı “*Nesirle söylenmiş, dinlik ve büyüklük inanışlardan ve törelerden bağımsız, tamamıyla hayal ürünü, gerçeğe ilgisiz ve anlattıklarına inandırmak iddiası olmayan kısa bir anlatı.*” şeklinde tanımlamıştır.¹⁵ Prof. Dr. Umay Günay ise masalı şu şekilde değerlendirmektedir: “*Masallar en yaygın kabule göre masal mantığı denilen belli bir düzen içinde anlatılan hayat hikâyeleridir. Bu hayat hikâyeleri umumiyetle yaşadığımız dünyadan farklı bir dünyayı dile getirir ve imkansız gerçekleştirerek kahramanları neticede mutlu kılar, dinleyenlere ümit verir.*”¹⁶ Sakaoğlu, masalı ilk olarak “*Gümüşhane Masalları Metin Toplama ve Tahlili*” isimli eserinde tanımlıyor. “*Kahramanlarından bazıları hayvanlar ve tabiatüstü varlıklar olan, olayları masal ülkesinde cereyan eden, hayâli mahsulü olduğu halde, dinleyicileri, inandırabilen, sözlü anlatım türü*”¹⁷ Daha sonra ise “*Türk Dünyası Ortak Edebiyatı – Türk Dünyası Edebiyat Tarihi C. 2*” eserinde masal tanımını genişletmiştir. “*İlkel kavimlerde sözlü olarak ortaya çıkan masal daha sonraki dönemlerde gelişerek güzelleşmiştir. Masallar kuşaktan kuşağa sözlü olarak aktarılır. Masallarda olağan üstü olaylar söz konusudur. Masalların tamamına yakını nesir olmasıyla birlikte nazım – nesir karışık masallarda vardır. Masallar hayvanlar aleminin, hayali olayların ve günlük hayatın izleri olarak karşımıza çıkmaktadır.*” Masal tanımını bu şekilde genişletmiştir. B.

¹¹ Gönül Gökdemir, *Kıbrıs Türk Kültüründe Masal Geleneği (Yayınlanmamış Doktora Tezi)*, Hacettepe Üniversitesi, Ankara 2008, s. 51.

¹² Doğan Kaya, *Türk Dünyası Ansiklopedik Türk Halk Edebiyatı Kavramları ve Terimleri Sözlüğü*, Akçağ Yayınları, Ankara 2007, s. 488.

¹³ Kültür Bakanlığı, *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*, Haz. Ahmet Bican Ercilasun, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991, s. 562-563.

¹⁴ “masal”, *Güncel Türkçe Sözlük*, <https://sozluk.gov.tr/>. (Erişim tarihi: 04.10.2025).

¹⁵ P. Nail Boratav, *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*, Gerçek Yayınevi, İstanbul 2019, s. 56.

¹⁶ Umay Günay, “*Elazığ Masallarının Muhtevası*” Fırat Havzası Folklor ve Etnografya Sempozyumu Bildirileri, Fırat Üniversitesi, Elazığ 1992, s. 109.

¹⁷ Saim Sakaoğlu, *Gümüşhane Masalları: Metin, Toplama ve Tahlil*, Atatürk Üniversitesi, Erzurum 1973, s. 5.

Seyidoğlu, masalın tanımını Şu Şekilde yapar: “*Masal kelimesi ile halk arasında, yüzyıllardan beri anlatılmakta olan ve içinde olağanüstü kiŐilerin, olağanüstü olayların bulunduğu, ‘bir varmış, bir yokmuş’ gibi kliŐe bir anlatımla başlayan, belli bir uzunluğu olan, sonunda, ‘yedi, içti, muratlarına erdiler’ yahut ‘onlar erdi muratlarına biz çıkalım kerevetine, gökten üç elma düŐtü, biri anlatana, biri dinleyene, biri de bana’ gibi belirli sözlerle sona eren, zaman ve mekân kavramlarıyla kayıtlı olmayan, bir sözlü anlatım türü kastedilmektedir.*”¹⁸ Masal metinlerinin bir hayal ürünü olması en önemli hususiyeti olduğu görülmektedir.

Masal, Türk sözlü kültür geleneği içerisinde bulunan söyleyeni belli olmayan anonim kaynaklardır. Masal türü söz söyleme sanatını içerisinde barındırdığı için bir anlatıcı tarafından anlatılır. Bu anlatıcılar, umumiyetle aile büyükleri ya da mahallenin önde geleni olan ninelerdir. Masalın anlatılacağı mekân genellikle geniŐçe bir salondur ve varsa bir soba etrafında toplanarak icra edilmektedir. Uzun kış gecelerinin vazgeçilmezi olan masallar, içerisinde olağanüstülükler barındırır. Karakterler kimi zaman hususi güçleri olan kişiler kimi zaman devler, cinler, büyücüler olabilir. Masallarda hayvanların da oldukça önemli bir yeri vardır. Tilki, aslan, yılan gibi hayvanlar bir masalın karakteri olabilirler. Bir başka masal kahramanları ise yöneticilerdir. Padişah, Vezir, Papaz, Kadı, Padişahın oğlu ya da kızı başlıca kahramanlardandır. Masalda konular günlük hayattan, hayatın gerçeklerinden, olağanüstülüklerden, zamanın savaŐlarından, doğa olaylarından biri olabilmektedir. Kısacası her konuda masal anlatılmaktadır. Masallar daha çok insanın ders çıkartması gereken durumlardan bahseder. Karakterler ya iyidir ya da kötüdür. Masal kahramanı iÇin sonunda iyi ise ödüllendirilir, kötü ise cezalandırılır.¹⁹

1.3. Yas

Masallar, bir toplumun günlük hayatından ya da geçmişte yaşanmış olaylardan veya gelecekte yaŐanabilecek olan olayları kendisine konu edinebilme hususiyetine sahiptir. Ölüm kimileri için bir son kimileri için ise bir baŐlangıçtır. Ölüm, insanlığın geçmişten günümüze kadar ilgisini çeken fakat bir o kadar da çekindiği bir konu olarak karşımıza çıkar. “Ölüm bir başlangıç mıdır? Yoksa bir yok oluş mudur?” sorusu yüzyıllardır insanoğlunun aklını kurcalamaktadır.

İslam inancına göre ölüm yeni bir baŐlangıçtır. İnsanların öldükten sonra sonsuz bir hayata kavuŐacađını simgeler. İnsan, dünyada yaşadığı süre boyunca yaŐadıklarından sorumlu olduğunun bilincindedir. YaŐarken yaptıkları iyilikleri iyilik melekleri, yaptığı kötülükleri kötülük meleklerinin amel defterine yazdığına inanır. Ahiret inancı olan insanlar sonsuz hayata, ölümden sonra kabirde dirileceklerine, dünya hayatı boyunca yaptıkları iyilik ve kötülüklerin sorgusuna çekileceğine inanırlar. Dünyada yapılan iyilik ve kötülükler nedeniyle kabirdeki diriliŐten sonra iyiliğin cennette kötülüğün ise cehennemde sonuçlanacağına inanılır.

Türk Dil Kurumu’nun Güncel Türkçe Sözlük’ünün çevirim içi sürümünde yas için “Ölüm veya bir felaketten doğan acı; matem.” Şeklinde tanımlanmıştır.²⁰ Yas tutmak ise “duyulan acı ve üzüntüyü bazı davranıŐlarla belli etmek.” Şeklinde tanımlanmıştır.²¹

¹⁸ Bilge Seyidoğlu, “Masal” *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi*, Dergâh Yayınları, İstanbul 1986, s. 149-153.

¹⁹ Gökdemir, s. 51-59.

²⁰ “yas”, *Güncel Türkçe Sözlük*, <https://sozluk.gov.tr/>. (Erişim tarihi: 27.12.2025).

²¹ “yas tutmak”, *Güncel Türkçe Sözlük*, <https://sozluk.gov.tr/>. (Erişim tarihi: 27.12.2025).

Hayatın kaçınılmaz gerçeklerinden birisi olan ölümün sonucunda yaşanan acı, üzüntü, keder gibi duygu hisleri insanoğlu tarafından hafifletilmesi için çeşitli yollara başvurulmuştur. Bu yolların umumi adına ‘yas’, ‘matem’ isimleri verilmiştir. Yas tutmak; toplumdaki çeşitlilik gösterebilir, fakat hepsinin ortak noktası ölüm sonrasındaki acıyı hafifletmeye çalışmaktır. Yas tutmanın bütün kültürlerdeki ortak noktası ise göz yaşı dökmek olabilir. İnsanın ağlamak ile acısının hafifleyeceğini düşünmesi bütün toplumlar da görülmektedir. En yaygın yas tutma biçimi olarak ağlamanın yanı sıra ise bağırma da alabiliriz. Türklerde değişik yas tutma yöntemleri mevcuttur. Bunlara örnek verilecek olursa saçını kesmek, saçını sakalını uzatmak, sessizliğe bürünmek, kıyafetlerini yırtmak, kıyafetlerini ters giyinmek, insanın kendisine zarar vermesi, başına toprak atması, cenazenin defnedileceği yere yanına uzanması, saçını sakalını yolması, göğsüne ya da dizlerine yumruk vurarak dövünmesi şeklinde değişik yas tutma biçimleri sayılabilir.

Türk kültüründe ölen kişinin arkasından sakal yolarak veya sakal keserek yas tutma biçimi insanın kendisini cezalandırma biçimidir. Sakal Türk kültüründe saygınlık ve itibar göstergesidir. Osmanlı döneminde Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman dönemlerinde sakal kesme cezası verildiği kayıtlara geçmiştir. Sakalın bulunduğu konum yüz bölgesinin uç kısmı olan çenede çıkması ve oradan boyuna doğru uzaması sakalın hayati bir önem taşımaktadır. Sakal kesme cezası da insanın boynunu vurdurarak öldürmek yerine sakallarının keserek toplum içinde rencide edilmesi sağlanmıştır.²² Ölen kişinin arkasından sakal yolmak ve sakal kesmek intihar ederek yas tutma biçiminin hafifletilmiş hali olarak düşünülebilir.

Ölüm durumunda geçmişten günümüze kadar dünya üzerindeki bütün toplulukların yaşadığı üzüntüyü dışa vurmuş biçimi olan yas şekli vardır. Yas durumunda oluşan ritüeller ise toplumların ananevi hususiyetlerine göre değişmektedir. Bu nedenden dolayı bir toplumun yas tutma ile ilgili sergilediği davranışlar ve hareketlerde, o toplumun geçmişi hakkında da çeşitli izler taşındığı söylenebilir.²³

1.4.1. Türk Kültüründe Yas

Türklerde ölüm karşısında hissedilen acıyı dışarıya vurmaya, yaygın ve ortak bir tavidir. Çin kaynakları, Türklerin yas tutarken bağırıklarını, ağladıklarını, saçlarını başlarını dağıttıklarını, kıyafetlerini yırttıklarını kaydetmiştir. Ölen kişinin atının kuyruğunun kesilmesi, kara giyinmek, yaşlı çadıra bayrak asmak da yine yas adetlerindedir.²⁴ Cenaze törenlerinde bağırarak ağıtlar yakılması, saçın başın yolunması, yüzün yara içinde bırakılması eski bir Türk yas tutma geleneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüze kadar ulaşılmış olan kaynaklarda İskitlerin, Asya Hunlarının, Göktürklerin, Uygurların ve Akhunların cenaze merasimlerinde kulak memelerini kestikleri, saçlarını kazıttıklarını, kollarına yaralar açtıkları, burunlarını yırttıkları öğrenilmektedir.²⁵

²² Emrah Bozok, *Türk kültüründe bir ceza söylemi olarak sakal kesmek ifadesi*, Cumhuriyet’in Yüzüncü Yılında Süer Eker Çağdaş Türkolojinin İzinde Haz. Ülkü Çelik Şavk, Jala Garibova, Dilek Ergönerç, Gökçe Yükselen Pelir, Mustafa Durmuş, Emrah Bozok, Selcen Koca, 1. Baskı, Grafiker Yayınları, Ankara 2023, s. 277-290

²³ Gökçe Y. Pelir, *Ölümlerle ilgili bazı adetler bağlamında Kıbrıs Türklerinin etnik kökeni üzerine düşünceler*, 2. Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi, Antalya 2018, s. 51-64.

²⁴ Cihad Cihan, *Türklerde bayrağın ölüm ve yas alameti olarak kullanılması*, Akademik Tarih ve Düşünce dergisi, İstanbul 2021, s. 2019-2038.

²⁵ İlhami Durmuş, *İskitler (Sakalar)*, Türk Kültürü Araştırma Enstitüsü, Ankara 1993, s. 91; W. Eberhard, *Çin’in Şimal Komşuları*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1996, s. 69-86; Sencer Divitçioğlu, *Kök Türkler (Kut, Küç ve Ülüg)*, Ada Yayınları, İstanbul 1987, s. 94; Abdülkadir İnan, *Müslüman Türklerde Şamanizm*

Yine İbn Fadlan, seyahatnamesinde İdil Bulgarlarının cenaze merasimlerinde ölen kişinin çadırının önünde yüksek sesle ağladıklarını kaydetmiştir.²⁶ 14. yüzyılda Oğuzlarda da yas uygulaması olarak yüz yırtmak, saç yolarak ağlamak, bağıra çağıra ağıt söylemek gibi âdetler, Dede Korkut Hikâyelerinden tespit edilmektedir.²⁷ Ahıska Türklerinde yas üç veya yedi gün sürmektedir.²⁸ Dağıstan Türklerinde ise yas, ölen kişinin yakınlık derecesine göre süresine göre değişmektedir. Erkekler yas süresi boyunca tıraş olmazlar, kadınlar koyu renk elbise giyerler.²⁹ Gagavuz Türklerinde ise yas süresi kır gündür. Yas boyunca erkekler tıraş olmaz, siyah gömlek giyer; kadınlar tamamen siyah elbise giyerek yas tuttıklarını belli eder.³⁰

Türk toplumu ölenlerine her zaman saygı göstermiş ve ölümlerinden sonra yuğ [<yug ~ yog] adı verilen törenler düzenlemişlerdir. Yas törenlerinde farklı uygulamalar da görülmektedir. Ölüünün ardından bağır yırtılması, kan akıtılması, ağıtlar yakılması, kanlı göz yaşı dökülmesi gibi uygulamalar hep üzüntüyü atlatma çabasıdır.³¹

Yas tutma eyleminin ne kadar süreceği de topluma göre değişiklikler göstermektedir. Budist Sarı Uygurlar ölenin arkasından üç sene yas tutarken, Kırgız ve Kazaklarda iyi bir kadın ölmüşse kırk gün yas tutulur. Günümüz Türkiye'sine bakacak olursak yas süresi herhangi bir kurala bağlı değildir. Fakat üç gün, yedi gün, bir hafta, kırk gün, bir ay, altı ay, bir sene gibi yas süreleri görülmüştür. Anadolu'da yaygın olarak yas süresi kırk gün sürmektedir. Yasın sona ermesi için bir olay olmasına gerek yoktur. İnsanlar acılarının hafiflediğini ya da artık acı çekmediğini düşündüklerinde yası sonlandırabilirler.³²

1.3.1.1. Kıbrıs Türklerinde Yas

Kıbrıs Türklerinde yas tutma geleneği her toplumda olduğu gibi Kıbrıs Türk toplumu arasında da mevcuttur. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de ölünün yakınları ölüm olayının gerçekleşmesinden itibaren çığlıklar atarak, ağıtlar yakarak, ağlayıp acılarını dindirmeye çalışmışlardır.³³

Kıbrıs Türklerinin en önemli yas tutma biçimi ağıt yakmaktır. Ölünün defnedileceği zaman bağırarak, çığlıklar atılarak ve doğaçlama bir şekilde ezgiler söyleyerek ağıt yakılır. Cenaze töreni esnasında çığlıklar atarak ağıtların yakılması ve ağlarken yüzlerine turnak geçirmeleri, saçın başın yolunması çok eski bir Türk geleneği olarak değerlendirilmektedir. Ağıt yakılması geleneği Anadolu'da çok önemli bir yere sahiptir. Ölü başında Kur'an okumak kadar kıymetli görülen ağıt

Kalıntıları, Makaleler İncelemeler I, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, s. 462 – 479; Jean-Paul Roux, *Eskiçağ ve Ortaçağ Altay Türklerinde Ölüm*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 1999, s. 272.

²⁶ Ramazan Şeşen, *Onuncu Asırda Türkistan'da Bir İslam Seyahatçisi İbn Fazlan Seyahatnamesi*, Bedir Yayınevi, İstanbul 1975, s. 141.

²⁷ Muharrem Ergin, *Dede Korkut Kitabı I*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1989, s. 130.

²⁸ Yaşar Kalafat, *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnanışlarının İzleri*, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara 1995, s. 95.

²⁹ Reha Yılmaz, *Kültürler kavşağı Dağıstan'da Aile İçi İlişkiler*, Milli Folklor Dergisi, Ankara 1999, s. 47 – 53.

³⁰ Harun Güngör/ Mustafa Arğunşah, *Gaguz Trükleri (Tarih-Dil-Folklor ve Halk Edebiyatı)*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991, s. 48-64.

³¹ M. Alparslan Küçük, *Geleneksel Türk Dini İnanışlarında 'ölüm ve sonrası' ile İlgili Uygulamalara Genel Bir Bakış*, Prof. Dr. Harun Güngör Armağanı, Kesit Yayınları, Kayseri 2010, s. 283-296.

³² Edward Tryjarski, *Türkler ve Ölüm: Geçmişten Bugüne Türklerde Ölüm Kültürü*, Hafize Er, Pinhan Yayıncılık, İstanbul 2012, s. 138.

³³ Tuncer Bağışkan, *Kıbrıs Türk halkbiliminde Ölüm*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1997, s. 280.

yakma işini, bazı yörelerde halktan kimseler yaparken bazı yörelerde ise hususi olarak “ağıtçı” adı verilen kişiler tarafından icra edilir. Kıbrıs Türkleri tarafından uygulanan ölünün arkasından ağıt yakma geleneği, bütün Türk topluluklarında da yaygın biçimde kullanılmaktadır.³⁴

Bir başka dikkat çeken yas tutma şekli de Kıbrıs’ta ölünün mezarına atılan saçlardır. Bu yas tutma şeklini ise Herodat’tan öğrenmekteyiz. İskitlerin cenaze törenlerinde saçlarını kazıttıklarını not etmiştir. Yine Hun kurganlarından çıkan ipeğe sarılı 17 adet saç örgüsü, bu geleneği uyguladıklarını göstermektedir. Edinilen bilgilere göre geçmişten beri uygulanan bu matem şekli Anadolu’da da Doğu ve Güney Doğu bölgesinde yaygın bir biçimde uygulanmaktadır. Bu âdet yakın zamana kadar, Kıbrıs Türkleri tarafından da yaygın bir şekilde uygulanmaya devam etmekte idi.³⁵

2. İnceleme

İncelenen Kıbrıs Türk masalları, Mustafa Gökçeoğlu’nun “*Kıbrıs Türk Halk Bilimi Masal Coğrafyamız I Toplu Masallar I He Babam De Babam*” ve “*Kıbrıs Türk Halk Bilimi Masal Coğrafyamız II Toplu Masallar II Ay Oğlum Ayan Oğlum*”, Saim Sakaoğlu’nun “*Kıbrıs Türk Masalları*” ve M. Şinasi Tekman’ın “*Kıbrıs Türk ‘Mesel’ Dizisi No.3 Gülperi Civan Hanım*” eserlerinin içinden seçilmiştir. İncelenen masalarda yas tutma eyleminin gerçekleşmesi seçimde etkili olmuştur.

Türk topluluklarının yas tutma şekillerinden yola çıkılarak, günümüze kadar ulaşmış olan yas âdetlerinin Kıbrıs Türk masalların içerisinde nasıl işlendiği tespit edilmiştir. Yas tutma şekillerinden birisi olan ağlayarak yas tutma, sakalını ve saçını yolarak yas tutma âdetleri Kıbrıs Türk toplumunda yaygın bir şekilde görülmektedir. Kıbrıs masallarında hayvan ve cansız varlıkların da yas tutma şekilleri görülmektedir. Suyunu keserek, kanatlarını yolarak, testisini kırarak, yapraklarını dökerek yas tutma şekilleri mevcuttur. Bu yas tutma şekillerinin insanlardaki şeklinin kendisine zarar vererek yas tutma şekli olduğu söylenebilir. Masallar içerisinde geçen yas tutma şekilleri şöyledir:

2.1. Ağlayarak Yas Tutma

Konu kapsamında incelenen külliyatta 6 masalda ağlayarak yas tutma konusu işlenmiş, bunların nedenleri ve masallar şöyledir:

Ateş-i Mercimek Masalı

Çok eski zamanlarda yaşayan bir padişah varmış. Padişahın üç kızı, üç oğlu varmış. Padişahın ülkesindeki insanlar mutluluk içinde yaşamış. Gel zaman git zaman Azrail padişahın kapısını çalmış, karısını almış gitmiş. Padişah yaşlanmış zamanın kendisine geldiğini düşünmüş. Oğullarını yanına çağırarak vasiyetini bırakmış. Vasiyetinin üzerinden çok zaman geçmeden padişah ölmüş. Padişahın ölüm haberi her yere yayılmış. Padişahın ölümü sonrası bütün ülke işi gücü bırakarak ağlayarak yas tutmuş.³⁶

Çapkın Oğlan Masalı

³⁴ Peler, s. 51-64.

³⁵ Peler, s. 51-64.

³⁶ Mustafa Gökçeoğlu, *Kıbrıs Türk Halk Bilimi Masal Coğrafyamız I: Toplu Masallar I – He Babam De Babam*, Gökçeoğlu Yayınları, Lefkoşa 2005, s. 47.

Kervancı ve oğlu birlikte yola çıkmışlar, kervanı dinlendirmek ve konaklamak için yolda mola vermişler. Oğlan ormanın içinde gezintiye çıkmış. Döndüğünde haramilerin kervana saldırdığını ve babasının haramiler tarafından öldürüldüğünü görmüş, ağlamaya başlamış.³⁷

Dağılan kervanı toplayan oğlan evine geri dönmüş. Kervanın eve erken döndüğünü gören annesi kocasının cansız bedenini görüp ağlamaya başlamış.³⁸

Sülucük Masalı

Bir zamanlar karı koca bir çift yaşamış. Çiftin çocukları olmazmış. Allaha her gün dua ederlermiş. Bir gün duaları kabul olmuş. Bir erkek çocukları dünyaya gelmiş. Kadın bir gün hastalanmış. Çocuk Süleyman çok küçükmüş, çorba yapmak için tencereye suyu koymuş, ayağı takılıp suyun içine düşmüş, ne yaptıysa çıkamamış. Tencerenin içinde kaynayıp ölmüş. Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen annesi saçını başını yolarak ağlamış.³⁹

Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen babası sakalını yolarak ağlamış.⁴⁰

Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen kasaba halkı ağlamış.⁴¹

Gülperi Civan Hanım Masalı

Vaktin birinde bir padişah varmış. Bu padişahın da üç oğlu, üç de kızı varmış. Padişaha bir gün öleceği beyan olmuş. Padişah erkek çocuklarını yanına çağırarak. Oğullarına vasiyet olarak birbirleriyle iyi geçinmelerini ve kız kardeşlerine sahip çıkmalarını ve kız kardeşlerini isteyen olursa onlara vermelerini vasiyet etmiş. Vasiyetinin ardından padişah üç gün sonra ölmüş. Padişahın ölümüne bütün ülke ağlayarak yas tutmuş.⁴²

Kız Kardeşler Masalı

Zamanın birinde bir adam varmış. İki de kızı varmış. Gün gelince adamın vadesi bitmiş ve ölmüş. Adamın karısı durmaksızın ağlamış, yas tutmuş.⁴³

Karısı kocasının acısına dayanamamış, o da kederlenip ölmüş. Büyük kız anne ve babasını çok sevmiş. Anne ve babasının arkasından çok ağlamış.⁴⁴

Bit Kadın Pire Kadın Masalı

Bit kadın ile pire kadın varmış. Kış erken bastırmış. Bunlar üşmüşler büzüşmüşler. Kış günü güneşi görmüşler. Isınmak için dışarıya çıkmışlar. Bit kadın karşı dalda kırmızı elma görmüş, ona bakayım derken düşüp ölmüş. Pire kadın bit kadının arkasından çok ağlamış.⁴⁵

³⁷ Gökçeoğlu, s. 183.

³⁸ Gökçeoğlu, s. 183.

³⁹ Gökçeoğlu, s. 286.

⁴⁰ Gökçeoğlu, s. 287.

⁴¹ Gökçeoğlu, s. 289.

⁴² M. Şinasi Tekman, *Kıbrıs Türk "Mesel" Dizisi Gülperi Civan Hanım*, Haz. Mehmet Ertuğ, Ertuğ Yayınları, Lefkoşa 2004, s. 1.

⁴³ Mustafa Gökçeoğlu, *Kıbrıs Türk Halk Bilimi Masal Coğrafyamız II: Toplu Masallar II – Ay oğlum Ayan oğlum*, Gökçeoğlu Yayınları, Lefkoşa 2005, s. 207.

⁴⁴ Gökçeoğlu, s. 207.

⁴⁵ Gökçeoğlu, s. 520.

2.2. Suyunu Keserek Yas Tutma

Sülücük Masalı

Bir zamanlar karı koca bir çift yaşarmış. Çiftin çocukları olmazmış. Allaha her gün dua ederlermiş. Bir gün duaları kabul olmuş. Bir erkek çocukları dünyaya gelmiş. Kadın bir gün hastalanmış. Çocuk Süleyman çok küçükmüş, çorba yapmak için tencereye suyu koymuş, ayağı takılıp suyun içine düşmüş, ne yaptıysa çıkamamış. Tencerenin içinde kaynayıp ölmüş. Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen çeşme suyunu kesmiş.⁴⁶

2.3. Testisini Kırarak Yas Tutma

Sülücük Masalı

Bir zamanlar karı koca bir çift yaşarmış. Çiftin çocukları olmazmış. Allaha her gün dua ederlermiş. Bir gün duaları kabul olmuş. Bir erkek çocukları dünyaya gelmiş. Kadın bir gün hastalanmış. Çocuk Süleyman çok küçükmüş, çorba yapmak için tencereye suyu koymuş, ayağı takılıp suyun içine düşmüş, ne yaptıysa çıkamamış. Tencerenin içinde kaynayıp ölmüş. Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen kız, çeşmenin başında testisini kırarak yas tutmuş.⁴⁷

2.4. Yapraklarını Dökerek Yas Tutma

Sülücük Masalı

Bir zamanlar karı koca bir çift yaşarmış. Çiftin çocukları olmazmış. Allaha her gün dua ederlermiş. Bir gün duaları kabul olmuş. Bir erkek çocukları dünyaya gelmiş. Kadın bir gün hastalanmış. Çocuk Süleyman çok küçükmüş, çorba yapmak için tencereye suyu koymuş, ayağı takılıp suyun içine düşmüş, ne yaptıysa çıkamamış. Tencerenin içinde kaynayıp ölmüş. Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen elma ağacı, yapraklarını dökmüş.⁴⁸

2.5. Kanatlarını Yolarak Yas Tutma

Sülücük

Bir zamanlar karı koca bir çift yaşarmış. Çiftin çocukları olmazmış. Allaha her gün dua ederlermiş. Bir gün duaları kabul olmuş. Bir erkek çocukları dünyaya gelmiş. Kadın bir gün hastalanmış. Çocuk Süleyman çok küçükmüş, çorba yapmak için tencereye suyu koymuş, ayağı takılıp suyun içine düşmüş, ne yaptıysa çıkamamış. Tencerenin içinde kaynayıp ölmüş. Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen karga, kanatlarını yolmuş.⁴⁹

2.6. Yüreği Yanarak Yas Tutma

Şemsi Kamer

Ülkenin birinde varlıklı bir adam varmış, karısının vadesi bitmiş ve ölmüş. Adamın bir oğlu bir de Şemsi Kamer adında bir kızı varmış. Adam oğlunu da alıp hacca gitmeye koyulmuş. Kızını da amcasının yanına koymuş. Amcası kıza kötülükler düşünmeye başlamış. Kız amcasının elinden

⁴⁶ Gökçeoğlu, s. 287.

⁴⁷ Gökçeoğlu, s. 287.

⁴⁸ Gökçeoğlu, s. 288.

⁴⁹ Gökçeoğlu, s. 288.

kurtulmuş, yola koyulmuş. Zaman geçmiş, kız padişah oğlu ile evlenmiş. Bir kızı bir de oğlu olmuş. Bir gün kocasına “babam ve kardeşimi görmek isterim” demiş, kocası da “hakkındır, lalamı da alın çıkın yola” demiş. Lalanın da Şemsi Kamer’de gözü varmış. Yolda Şemsi Kamer’in oğlu annesinden su istemiş. Annesi de lalana söyle de sana su versin demiş. Lala oğlana annen bir öpücük verirse olur demiş. Annesi teklifi kabul etmeyince oğlanın kafasını kopartarak öldürür. Annenin yüreği yanarak yas tutmaya başlar.⁵⁰

2.7. Üzülerek Yas Tutma

Dev Kardeş Masalı

Zamanın birinde bir padişah varmış. Padişah genç yaşta evlenmiş. Padişahın üç çocuğu olmuş. Fakat ecel padişahın karısının kapısını çalmış ve alıp götürmüştü. Padişah karısının ölmesiyle üzüntüye, kedere düşmüştü.⁵¹

Cevahir Dağı Masalı

Vaktin birinde bir ülkenin padişahının oğlu varmış. Padişah oğlu babasından izin alıp gezintiyeye çıkmış. Türlü badireler atlatıp peri padişahının kızıyla tanışıp evlenmiş. Peri padişahının kızından bir evladı olmuş. Bebek daha bir iki yaşlarında hastalanmış. Kız kocasına babandan izin al da peri padişahına gidelim demiş. Padişah oğlu izni almış. Yola çıkmışlar. Yolda kız suya girip yıkanmak istemiş. Kız suya girdiği anda kurt kıza saldırıp öldürmüştü. Kocasını hayvanı öldürse de çok üzölmüş, “ben artık buradan ayrılmam” diyerek yas tutmaya başlamış.⁵²

2.8. Yemeden İçmeden Kesilerek Yas Tutma

Topal Arı Masalı

Zamanın birinde bir padişah yaşarmış. Padişahın bir de oğlu varmış. Oğlu günü vakti gelince ölmüş. Padişah babası oğlunun ölümüne çok üzölmüş, yemeden içmeden kesilmiş.⁵³

2.9. İntihar Ederek Yas Tutma

Dudu ile Kumru Masalı

Geçmişte karı koca bir çift yaşarmış. Kadının adı Dudu, kocasının adı Kumru’ymuş. Karı koca çift pek de akıllı değillermiş. Bir gün Dudu, Kumru’nun kafasına konan sineği öldürmek için taşla vurup Kumru’yu öldürmüştü. Bu acıya dayanamayan Dudu, kendi kafasına da taşla vurarak kendini öldürmüştü.⁵⁴

2.10. Sakalını Yolarak Yas Tutma

Sülücük

Bir zamanlar karı koca bir çift yaşarmış. Çiftin çocukları olmazmış. Allaha her gün dua ederlermiş. Bir gün duaları kabul olmuş. Bir erkek çocukları dünyaya gelmiş. Kadın bir gün

⁵⁰ Gökçeoğlu, s. 375.

⁵¹ Gökçeoğlu, s. 483.

⁵² Saim Sakaoğlu, *Kıbrıs Türk Masalları (Çocuk Kitapları Dizisi: 48)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1986, s. 1.

⁵³ Gökçeoğlu, s. 462.

⁵⁴ Sakaoğlu, s. 15.

hastalanmış. Çocuk Süleyman çok küçükmüş, çorba yapmak için tencereye suyu koymuş, ayağı takılıp suyun içine düşmüş, ne yaptıysa çıkamamış. Tencerenin içinde kaynayıp ölmüş. Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen babası, sakalını yolarak ağlamış.⁵⁵

2.11. Saçını Başını Yolarak Yas Tutma

Sülücük

Bir zamanlar karı koca bir çift yaşarmış. Çiftin çocukları olmazmış. Allaha her gün dua ederlermiş. Bir gün duaları kabul olmuş. Bir erkek çocukları dünyaya gelmiş. Kadın bir gün hastalanmış. Çocuk Süleyman çok küçükmüş, çorba yapmak için tencereye suyu koymuş, ayağı takılıp suyun içine düşmüş, ne yaptıysa çıkamamış. Tencerenin içinde kaynayıp ölmüş. Çocuk Süleyman'ın öldüğünü öğrenen annesi saçını başını yolarak ağlamış.⁵⁶

İncelenmiş olan Kıbrıs Türk masallarına bakıldığında ölüm şekilleri değişkenlik göstermektedir. Ölüm şekillerinden ziyade insanların ya da insan olmayan varlıkların tuttukları yas şekilleri önemlidir. Sülücük masalına bakıldığında, insan olmayan varlıkların yas tuttuğu görülmektedir. İnsan olmayan varlıkların yas tutma biçimleri de kişileştirme sanatı kullanılarak insanlar gibi yas tutarken kendilerine zarar verecek şekilde tezahür etmektedir. Türk dünyasında yaygın olan yas tutma biçimleri olan ağlayarak yas ve kendisine zarar verecek şekilde yas tutma masallarda en sık işlenen yas tutma şekilleridir.

Sonuç

İncelenen masalarda 11 farklı yas uygulaması tespit edilmiştir. 11 farklı yas uygulaması ise 21 farklı olayla neticelenmiştir. Ağlayarak yas tutma, en yaygın yas biçimi olduğu için masalarda daha fazla karşımıza çıkmıştır. Sülücük masalı diğer masallara göre hemen hemen bütün yas türlerini içinde barındıran bir masal türü olmuştur. Masalarda sadece insanlar değil doğa unsurları, cansız nesnelere de yas tuttuğu görülmüştür.

Yas tutmak, Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Eski Türklerde ağlamak, bağırarak, saç baş yolmak, yüzünü yırtmak gibi uygulamalar, insanın acısını dışarı vurarak yaşamasıdır. Ateş-i Mercimek, Çapkın Oğlan, Sülücük, Gülperi Civan Hanım, Kız Kardeşler, Bit Kadın Pire Kadın masallarında ağlayarak yas tutma uygulaması görülmektedir.

Saç keserek yas tutma uygulamasının ise Hun Türklerinden beri var olduğu görülmüştür. Tarihin en eski Türk topluluklarından beri uygulanan bu yas tutma biçimi, Kıbrıs Türklerinde de görülmektedir. Sülücük masalında annenin saçını başını yolması, babanın sakalını yolması uygulamaları, Türklerin saç keserek yas tutma biçiminin bir yansımasıdır. Yine Sülücük masalında karganın kendi tüylerini yolarak yas tutması, insanların yas tutma biçimi olan saç, sakal yolma eyleminin doğadaki hayvanlara yansıması olarak kabul edilebilir.

Farklı kültürlerde olduğu gibi, Türk kültüründe de insanların kendilerine zarar vererek yas tutma eylemi, acının boyutlarını göstermektedir. Kıbrıs masallarına bu durumun yansımasını, Dudu ile Kumru masalında görmekteyiz. Dudu ile Kumru masalında kadının kocasının ölmesinden sonra kendisini öldürmesi, yaşanan acının boyutunu ortaya koymaktadır. Topal Arı masalında da olduğu

⁵⁵ Gökçeoğlu, s. 287.

⁵⁶ Gökçeoğlu, s. 286.

gibi padişahın oğlunun ölümünden sonra yemeden içmeden kesilmesi, acısını kendisine zarar verecek şekilde dindirmeye çalışmasından kaynaklanmaktadır.

Masallarda yas eylemini sadece insanlara ait bir unsur olarak ortaya çıkmadığı görülmektedir. Masalların olağanüstülükler barındırma hususiyeti burada kendini göstermektedir. Sülücük masalı bu durumun en güzel örneğidir. Çeşmenin, ağacın, karganın Sülücük'ün ölüm haberini almalarıyla beraber insan gibi yas tutmaya başladığı görülür. Yas tutan bu nesnelere yine kendi işlevlerini yitirecek şekilde yas tutmaktadır. Bu da insan olsun veya olmasın acının kendine zarar vererek dışı vurulmasıyla hafifleyeceği inancını oluşturmuştur.

İnsanlar, kimi zaman acılarını büyüterek yaşamayı seven varlıklardır. Bu durum, insanoğlunun canını yakan bir acıyı hissettiği andan itibaren, o acıyı daha farklı bir acıyla bastırarak o anki durumunu bastırmaya çalışması olarak düşünülebilir. Bu da masallardan tanıklayacak olursak Dudu ile Kumru masalı örnek olarak verebilir. Kadın, kocasının ölmesiyle hissettiği o derin acıyı, kendisini öldürerek dindirmeye çalışmaktadır.

Çalışmada elde edilen verilerden hareketle masallar, toplumun bir parçası olma hususiyetini taşımaktadır. Kurmaca metinler olarak görülen masalların en büyük kaynağı insanın günlük hayat içerisinde karşılaştığı bütün olgulardır.

Kaynakça

Basılı Kaynaklar

Gökçeoğlu, Mustafa. *Kıbrıs Türk Halk Bilimi Masal Coğrafyamız I: Toplu Masallar I – He Babam De Babam*. Gökçeoğlu Yayınları. Lefkoşa 2005.

Gökçeoğlu, Mustafa. *Kıbrıs Türk Halk Bilimi Masal Coğrafyamız II: Toplu Masallar II – Ay Oğlum Ayan Oğlum*. Gökçeoğlu Yayınları. Lefkoşa 2005.

Sakaoğlu, Saim. *Kıbrıs Türk Masalları* (Çocuk Kitapları Dizisi: 48). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. Ankara 1986.

Tekman, M. Şinasi. *Kıbrıs Türk ‘Mesel’ Dizisi No.3: Gülperi Civan Hanım*. Ertuğ Yayınları. Lefkoşa 2004.

Balcı, Fatih. *Kuzey Kıbrıs Türk Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri ve Bunlara Bağlı İnanışlar*. Hiperyayın. İstanbul 2019.

Peler, Gökçe. Y. *Ölümlerle ilgili bazı âdetler bağlamında Kıbrıs Türklerinin etnik kökeni üzerine düşünceler* 2. Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi (Cilt 3, ss. 51–64), Antalya 2018.

Peler, Gökçe. Y. *Türklerin Kıbrıs’a Yerleşme Aşamaları*. Kıbrıs’ın Asyalı Geçmişi (pp.370-391). Hiperyayın. İstanbul 2023.

Alasya, H. Fikret. *Tarihte Kıbrıs*. Kıbrıs Türk Kültür Deneği Genel Merkezi, Lefkoşa 1988.

Gözlü, Ahmet. *Kıbrıs Eskiçağı ve Jeopolitiği*. Çizgi Kitapevi Yayınları, Konya 2011.

Gökdemir, Gönül. *Kıbrıs Türk kültüründe masal geleneği* (Yayımlanmamış doktora tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara 2008.

Ercilâsun, A. Bican. (Ed.) *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü* (Cilt I–II, s. 562–563). Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991.

Türk Dil Kurumu (TDK). *Türkçe sözlük* (10. basım, s. 1349). Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2005.

Boratav, Pe. Nail. *100 soruda Türk halk edebiyatı*. Gerçek Yayınevi, İstanbul 2000.

Tryjarski, Edward. *Türkler ve ölüm: Geçmişten bugüne Türklerde ölüm kültürü*. (Hafize. Er, Çev.). Pinhan Yayıncılık, İstanbul 2012.

Roux, Jean-Paul. *Eskicağ ve Ortaçağ Altay Türklerinde Ölüm*. Kabalcı Yayınları, İstanbul 1999.

Durmuş, İlhami. *İskitler (Sakalar)*. Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü, Ankara 1993.

İnan, Abdülkadir. *Müslüman Türklerde Şamanizm Kalıntıları*. Makaleler İncelemeler I içinde. Türk Tarih Kurumu, Ankara 1998.

Ergin, Muharrem. *Dede Korkut Kitabı I*. Boğaziçi Yayınları, Ankara 1989.

Divitçioğlu, Sencer. *Kök Türkler (Kut, Küç ve Üliü)*. Ada Yayınları, İstanbul 1987.

Şeşen, Ramazan. *Onuncu Asırda Türkistan'da Bir İslam Seyyahı İbn Fazlan Seyahatnamesi*. Bedir Yayınevi, İstanbul 1975.

Küçük, M. A. *Geleneksel Türk dini inanışlarında 'ölüm ve sonrası' ile ilgili uygulamalara genel bir bakış*. İçinde M. Ünal & M. Argunşah (Ed.), *Prof. Dr. Harun Güngör'e Armağan* (ss. 283–296). Kesit Yayınları. Kayseri 2010.

Kaya, Doğan. *Türk Dünyası Ansiklopedik Türk Halk Edebiyatı Kavramları ve Terimleri Sözlüğü*. Akçağ Yayınları, Ankara 2007.

Bozok, Emrah. *Türk Kültüründe Bir Ceza Söylemi Olarak Sakal Keskme İfadesi*. Cumhuriyet'in Yüzüncü Yılında Süer Eker Çağdaş Türkolojinin İzinde. Haz. Ülkü Çelik Şavk, Jala Garibova, Dilek Ergöneç, Gökçe Yükselen Peler, Mustafa Durmuş, Emrah Bozok, Selcen Koca. Grafiker Yayınları. Ankara 2023.

Güngör, Harun/ Argunşah Mustafa. *Gagauz Türkleri (Tarih–Dil–Folklor ve Halk Edebiyatı)*. Kültür Bakanlığı Yayınları. Ankara 1991.

Kalafat, Yaşar. *Doğu Anadolu'da eski Türk inanışlarının izleri*. Atatürk Kültür Merkezi Yayınları. Ankara 1995.

Yılmaz, Reha. *Kültürler kavşacı Dağistan'da aile içi ilişkiler*. Milli Folklor Dergisi. Ankara 1999.

Çevrim İçi Kaynaklar

Güncel Türkçe Sözlük. <https://sozluk.gov.tr/>. (Son erişim tarihi: 04.10.205).