



Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine)

*Müjdat ERTÜRK^a 

^a Kyrenia Teachers House, Turkish Republic of Northern Cyprus

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 17.05.2018

Kabul Tarihi: 11.06.2018

Anahtar Kelimeler

Kültürel miras

Turistik ürün

Kıbrıs Türk Mutfağı

Macunlar

Keywords

Cultural heritage

Touristic product

Turkish Cypriot Cuisine

Preserves

Öz

Kültür, bir milleti diğer milletlerden farklılaştıran yaşam biçimleri ve her milletin kendisine has olan milli değerlerdir. Ancak bu değerler gelecek kuşaklara aktarılıp yaşatılmadığı takdirde kültür olma özelliğini kazanamazlar. Bir milletin gelenek ve görenek, örf ve adet, dini inancına bağlı hayat tarzı, nesilden nesle aktarılarak veraset yoluyla kültürel mirası oluşturur. Toplumların mutfak kültürü de kültürel mirasın bir parçasıdır. Mutfak kültürü, kültürel miras özelliği göstermesinin yanı sıra aynı zamanda turistik bir üründür. Turistlerin, seyahatleri esnasında gittikleri destinasyonların yerel yiyeceklerini tatması kültürel ve gerçekleştirmek istedikleri bir deneyimdir. Osmanlı Dönemi'nde, Anadolu ve Osmanlı İmparatorluğu'nun yayıldığı çeşitli yerleşim yerlerinden adaya yerleştirilen Türk topluluklar, beraberlerinde kendi mutfak kültürleri ve yemeklerini de getirerek ada mutfak kültürünün çeşitlenmesini sağlamış ve diğer kültürlerle sentezlenerek Kıbrıs Türk Mutfağı'nı oluşturmuştur. Yıllar boyunca çok kültürlü, çok milletli yaşamın hâkim olduğu adada; Kıbrıs Türk Mutfağı, adada yaşayan diğer milletlerin mutfağından ayrılmış, kendine ayrı bir yer edinmiştir. Kıbrıs Türk Mutfağı'nın geleneksel tatlarından olan macunlar, kültürel miras yoluyla bugünlere ulaşmış, evlerde misafir ikramı olarak kullanılma işlevini genişleterek, artık restoranlarda servis edilen, gelen turistlerin aldığı turistik bir ürün haline gelmiştir. Bu çalışmada, Kıbrıs Türk Mutfağı'na ait macunların reçeteleri ve yapıları kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarımı amaçlanmıştır. Çalışmanın bir diğer amacı ise, macunların turistik ürün olarak daha fazla kişi tarafından bilinirliğinin sağlanmasıdır. Bu kapsamda, çalışmada macunların reçellerden farkları, macunların servis yöntemi aktarılmış, Kıbrıs'ta yapılan alıç, ayva, bergamut, hurma, badem, ceviz, incir, karpuz, patlıcan macunlarının reçete ve yapıları verilmiştir.

Abstract

Culture is a life style, which differentiates one society from others, and reflects unique national values. However, the values would not be cultural values if they could not be transferred towards next generations. A life style of a society depending on traditions and customs, usage, and religion can be a cultural heritage by transferring towards next generations. A cuisine culture of countries is also a part of the cultural heritage. The cuisine culture is not only cultural heritage, but also a tourism product. That the tourists tend to taste the local goods and products of destination during the visit is a cultural experience. The Turkish community, who came from different regions of Anatolia, brought their Culinary Culture and their traditional meals to Cyprus and they created the culinary culture of Cyprus by synthesizing with other cultures. Turkish Cypriot cuisine is an unique culture in Cyprus where a multicultural life has dominated throughout years. The preserves being among the traditional flavours have reached to today's and they have been a tourism product by presenting in restaurants and shopping centers for tourists apart from treating to guests in the rural region. This study aims to transfer the kind of preserves by presenting the recipes and preparation steps. In addition, spreading of the preserves as tourism products has been targeted in this study. In this study, a preserve's difference from a jam, its service method are provided and such preserves as hawthorn, quince, bergamot, date, almond, walnut, fig, watermelon, and aubergine have been presented with their recipes and preparation methods.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: mujdate26@gmail.com (M. Ertürk)