



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2022, 6(2): 358-377.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1000](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1000)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Garavollinin (Salyangoz) Gastronomi Alanında Tüketim Tercihi: KKTC Ev Katılımcıları Örneği\*

Öğr. Gör. Ayşe DEMİR, Girne Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Girne, KKTC., e-posta: [ayse.demir@kyrenia.edu.tr](mailto:ayse.demir@kyrenia.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4643-0546>

Dr. Öğr. Üyesi Özlem ALTUN, Doğu Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Girne, KKTC., e-posta: [ozlem.altun@emu.edu.tr](mailto:ozlem.altun@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

## Öz

Gastronomi toplumların yeme içme alışkanlıklarının geçmişten günümüze aktarılmasında devamlılığı sağlamaktadır. Küreselleşme ile gelişen ve değişen gastronomi turizmde yerel yiyeceklerin kullanımı farklı mutfak ve tatların tanınmasına olanak sağlanmaktadır. FAO (Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Örgütü) organizasyonun açıklamasına göre gelecekte gıda kıtlığını azaltmak ve alternatif gıdalara yönelebilmek için teşvik çalışmaları yapmaktadır. Çalışmanın amacı, Kıbrıs halkı için kültürel miras değerinde olan ve halk dilindeki ismi ile garavolli'nin (salyangoz) gastronomi alanında tüketim tercihinin nasıl olduğu değerlendirmektir. Bu çalışmada; salyangoz etinin önemi, protein ve besin değeri yüksek alternatif bir gıda olması, Kıbrıs'ta Lüzinyan döneminden beri mutfaklarda varlığını koruması, gastronomi alanında mutfak kültüründeki yeri ve önemi araştırılmıştır. Araştırma KKTC'de İskele ve Gazi Mağusa bölgelerinde yaşamakta olan 30 ev katılımcısı ile nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış ve yarı yapılandırılmış görüşme sorularına katılımcıların vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda betimsel analiz yapılarak bulgular oluşturulmuştur. Araştırmanın sonuçları Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde Gastronomi alanı ile ilgili bilimsel herhangi bir kaynak olmamasına rağmen toplum kültür değerlerinde bir miras niteliği taşıyan garavolli gıdasının Kıbrıs Mutfağında popüler bir meze olduğu, ancak bu gıdanın tanıtım pazarlamasına yönelik kültürel ve gastronomik çalışmaların yetersizliği nedeniyle bu alana gereken yatırımın ve önemin verilmediğini ortaya çıkarmıştır.

\*Bu çalışma Ayşe Demir'in "Garavolli'nin (Salyangoz) Gastronomi Alanında Tüketim Tercihi: KKTC Örneği" isimli yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Kıbrıs Mutfağı, Salyangoz (Garavolli), Kıbrıs Salyangozu, Alternatif Gıda, Pazarlama.

**Makale Gönderme Tarihi:** 22.02.2022

**Makale Kabul Tarihi:** 01.06.2022

## Önerilen Atf:

Demir, A. ve Altun, Ö. (2022). Garavollinin (Salyangoz) Gastronomi Alanında Tüketim Tercihi: KKTC Ev katılımcıları Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 358-377.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



## Journal of Turkish Tourism Research

2022, 6(2): 358-377.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1000](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1000)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



### RESEARCH PAPER

## Consumption Preference of Garavolli (Snail) in the Field of Gastronomy: The Case of TRNC Household Participants

Lecturer Ayşe DEMİR, Girne University, Faculty of Tourism, Girne, Turkish Republic of Northern Cyprus, e-mail: [ayse.demir@kyrenia.edu.tr](mailto:ayse.demir@kyrenia.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4643-0546>

Assistant Prof. Dr. Özlem ALTUN, Doğu Akdeniz University, Faculty of Tourism, Girne, Turkish Republic of Northern Cyprus, e-mail: [ozlem.altun@emu.edu.tr](mailto:ozlem.altun@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

### Abstract

Gastronomy takes a return in transferring societies' eating and drinking habits from the past to the present. Transferring these cultural values to generations; The history of food, its production, preparation, presentation and contribution to tourism activities in the region reveal the importance of local foods, which are an element of destination attraction. Accepting different cuisines and tastes with the use of local foods in gastronomic tourism. According to the FAO (United Nations World Food Organization) statement, alternative techniques have been implemented to reduce food shortages in the future and encourage them to turn to alternative foods. In this direction, in our work; The importance of snail meat, the fact that it is an alternative food as a food with high protein nutritional value, to maintain its presence in the kitchen since the Lusignan period in Cyprus, the introduction of traditional foods in the Turkish Cypriot community within the framework of gastronomy tourism, and its place and importance in the field of gastronomy cuisine should be under investigation in order to highlight any issues. In this research, the findings with descriptive analysis, one of the qualitative research methods, are in line with the participants' answers to the semi-structured interview form prepared by the researcher himself with 30 house participants living in Iskele and Famagusta regions in TRNC. As a result of the research, garavolli food, a heritage in society's cultural values, is a popular appetizer in the Cypriot Cuisine. However, there is no scientific resource related to the TRNC Gastronomy field. However, due to cultural and gastronomic studies' insufficiency for this food's promotional marketing, it has been understood that the necessary investment and importance to this field. In this context, it can emphasize the importance of garavolli consumption in alternative food markets and emphasise its value in education, culture, tourism and scientific research in line with the research findings.

**Keywords:** Cyprus Cuisine, Snail (Garavolli), Cyprus Snail, Alternative Foods, Promotional Marketing.

**Received:** 22.02.2022

**Accepted:** 01.06.2022

### Suggested Citation:

Demir, A. and Altun, Ö. (2022). Consumption Preference of Garavolli (Snail) in the Field of Gastronomy: The Case of TRNC Household Participants, *Journal of Turkish Tourism Research*, 6(2): 358-377.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

## GİRİŞ

Gastronomi herhangi bir ülke veya bölgedeki insanlarda mutfak çeşitliliğini gösteren, yeme içme alışkanlıkları, ürünü hazırlama, pişirme ve sunma tekniklerini ifade etme şeklinde tanımlanmaktadır (Keskin, 2017). Gastronomi turizmi ise mutfaklarda çeşitli akımların oluşmasına olanak sağlamasının yanı sıra ve bu akımların tanıtımında etkin olduğu söyleyebiliriz. Bu mutfak akımları ile ilgili olarak temelde “Sokak Lezzetleri”, “Slow Food”, “Helal Gıdalar” ve “Kültürel Etnik Gıdalar” gibi adlarla turistlere adeta birer rota çizelgesi gibi; yemek tercihlerinde karar vermekle ilgili etkili olduğu belirtilmektedir (Akmese, 2019). Her toplumun kendine has damak lezzetleri içinde yemek kültürü vardır. Bu bağlamda damak ve lezzet kültürü toplumdan topluma değişebildiği gibi farklı toplumlarda ortak damak lezzetleri olabilmektedir. Bu çerçevede insanın yaşamda var olabilmesi için besin kaynaklarına ihtiyacı zaruri bir ihtiyaçtır. Canlılar içinde insan yavrusu bakım ve beslenme sürecinde en çok emek harcanan varlıktır. Günümüz dünyası insan beslenmesi ile ilgili gelişmeleri insanın biyolojik olarak beslenmesi ile ilgili her geçen gün yeni kaynaklardan da istifade etmektedir. Gastronomi sanatı üretim ve tüketimle ilgili insan varlığına etki etmektedir. Bu bağlamda sokak lezzetlerinde, restoran ve barlarda sunulan protein gıda kaynağı olan yumuşakçalar pek çok ülke ve bölgede tüketilmektedir. Kara salyangozu olarak bilinen ve dünyanın pek çok yerinde tüketilen yumuşakça tüketimi azımsanmayacak bir talep görmektedir. Bazı ülkelerin coğrafik yapısı nedeniyle bitki örtüsünün ve hava koşullarının o bölgede kara salyangozlarının yoğun olarak var olmasından kaynaklı kültürel anlamda da ilgili ülkenin geleneksel lezzetleri etkilemektedir. Geleneksel lezzet kültüründe kara salyangozunu sofralarında tüketen toplumlar kara salyangozu ile farklı türlerde yemekler ve tarifler oluşturarak bu hayvanın protein değeri ile insana bir besin kaynağı sağladığı pek çok araştırmada da yer almaktadır (Aru, 2018). Bilim insanları salyangozun hayvansal bir besin kaynağı olarak insan beslenmesi açısından iyi bir protein kaynağı olduğu belirtilmektedir. Hatta araştırmacılar salyangozun insanın beslenme ve gıda tüketiminde tercihleri arasında yer alan balık ürününün yerini alabilecek kalite ve değerinde bir gıda alternatifi olabileceğini de savunmaktadırlar (Adegok vd., 2010:2). Salyangoz sadece insanın açlıkla ilgili besin tüketimine katkı sağlayan bir ürün olmayıp tıbbi bilimler açısından da önemli bir üründür. Örneğin bu canlının etindeki lectin maddesi kansere karşı vücudu koruyucu bir kaynaktır. Bu canlının etindeki triptofan maddesi beyni rahatlatan ve stresi azaltıcı bir etkiye de sahiptir (Matusiewicz, 2018).

Neolitik çağlardan beri insanoğlunun salyangozları beslenme amaçlı tüketmekte olduğu öne sürülmektedir. İnsanoğlunun bu canlıyı beslenme kaynağı olarak tüketmeye başlaması hakkında avcılık ve toplayıcılığa geçiş evresinin başlangıç dönemi olduğuna ilişkin bir takım teoriler de bulunmaktadır. Bu teorileri destekleyen görüşlerle ilgili insanoğlunun yerleşik hayata geçiş evresine ait pek çok arkeolojik kazının bulunması bu canlının tarım ve toplayıcılığa başlamadan önce tüketildiğine ilişkin bulgularla ilişkilidir (Lubell, 2004). 1960 yılında yaygınlaşan teoriye göre insanların buzul çağının bitiş evresinde iklim değişiminden kaynaklı beslenme amacıyla karmaşık çözüm olarak çevrelerinde var olan hayvanları örneğin kaplumbağa, salyangoz ve midyeyi besin olarak kullandığı görüşü yer almaktadır (Güngör, 2017). Salyangoz eti Akdeniz ülkelerinden Fransa, İspanya, Portekiz, Yunanistan ve Kıbrıs'ta haşlama şeklinde evlerde de tüketilmektedir. Günümüzde Avrupa, Asya ve Afrika'da çeşitli bölgelerde tüketilen salyangozların günlük tüketim oranının artırılmasına yönelik çalışmalarda salyangoz çiftlikleri desteklenmekte olduğu belirtilmektedir. Konu kapsamında yayınlar ve bilgilendirmelerde bulunan FAO, çeşitli ülkelerde tüketilen bu gıdanın gelecekte beslenmede önemli bir unsur olacağını aktarmaktadır. Tüketilebilir alternatif besinler üzerinde gıda teknolojilerinin bilim ve tarımsal üreticiler birlikte çalışmakta olması gastronomi sanatına da etki etmektedir (Taşkın, 2019). Çünkü gastronomi çalışmalarında salyangoz gıdası yerellikten global piyasaya yayılırken

restoran, kafe, bar ve festivaller doğrultusunda bölgesel tatların küreselleşmesinde yardımcı olan önemli bir unsurdur. Bu anlamda tabaklarda sunulan gastropodların lezzet ve görünümleri mutfak akımları ile beraber ayrı bir önem kazanmaktadır.

Dünyada pek çok topluluk etnik ya da geleneksel gıda olarak salyangoz gıdasını tüketmektedir. Avrupa mutfağında Fransa, İspanya ve İtalya başta olmak üzere gastronomi alanını yakından ilgilendirmektedir. Bu gıdanın tabaklardaki sunumlarında gıdaya lezzet katan soslar ve gıdanın pişirme şekilleri salyangoz tüketimine karşı çekiciliği sağlayan önemli bir faktör olarak değerlendirilebilir (Rao, 2020). Amerika'da insanların yeni lezzet arayışları gastronomi alanındaki yaratıcı şeflerin yumuşakçaları sıklıkla servis etmeleriyle beğeni kazanmaktadır. Restoranların yemek menülerinde giderek artan gastropod yiyecek ürünlerine asıl hizmet veren bu yemekleri pişiren şeflerin yaratıcılığıdır (Kruse, 2017). Kıbrıs bir ada ülkesi olarak deniz ürünlerinin sofralarda yer alabildiği bir coğrafi özelliktedir. Bu açıdan ahtapot, kalamar ve sibya gibi yumuşakçaların sofralarda yer aldığını ve Akdeniz insanları tarafından bu gıdaların sevilen ürünlerden olduğunu belirtilmektedir (Şah, 2017). Yumuşakçaların tüketimine yönelik özellikle kıyı balıkçılığı yapan insanların ahtapot, kalamar ve sibya gibi kafadan bacaklı yumuşakçaları geçmişten beri mutfaklarında sıklıkla pişirip tükettikleri belirtilmektedir. Deniz ürünleri özellikle balıkçılıkla uğraşan ailelere ana besin kaynağı olurken; adada tüketilen bir diğer yumuşakça türlerinden biri olan kara salyangozu olan garavollinin de tüketim tercihlerinde kültürel bir lezzet olması oldukça dikkat çekicidir. Kıbrıs'ın kuzeyinde yerel ismi ile Garavolli olarak bilinen kara salyangozları geçmişten günümüze hala daha Kıbrıs mutfak kültüründe değerini yitirmeyen lezzetler arasındadır. Bu anlamda herhangi bir araştırmaya rastlanmaması gastronomi ve turizm sektöründe önemli bir pazar niteliği taşıyan garavolli gıdasının değer niteliğini bilimsel açıdan irdeleyerek alana katkı sağlayacaktır.

### **Garavolli Besin Değeri ve Gıda Olarak Tüketimi**

Salyangoz Türkçeye Latince *salinaria* kelimesinden türeyerek gelmektedir. *Salin* kelime anlamı salya, *gari* akış anlamına gelmektedir. Yunanca'da *salinias* tükürüklü, sümüklü böcek olarak belirtilmektedir ([www.etimolojiturkce.com](http://www.etimolojiturkce.com)). Yumuşakçalar dünyada eklem bacaklılardan sonra en kalabalık omurgasız hayvan gurubudur. Kebapçı 2007'de denizde ve karada yaşayan salyangoz toplamının 80.000 tür olduğunu, akciğerli (*pulmonta*) cinsinin 24.503 çeşit olduğunu aktarmaktadır (Kebapçı, 2007). Salyangoz, yumuşakçalar türünden *Orthogastropoda* sınıfında bulunan hayvanlardır (Çetin ve Özdil, 2018). Karada yaşayan gastropod (karından bacaklılar) ailesi ve kabuksuz salyangozlar vücutları simetrik olmayan yumuşakça hayvanlardır.

Günümüzde salyangoz etinin önemine dikkat çeken çalışmalar bulunmaktadır Adegok vd., 2019 yapmış olduğu çalışma bunlara örnek verilebilir. Araştırmalar neticesinde salyangoz hayvansal bir besin kaynağı olarak insan beslenmesi açısından iyi bir protein kaynağı olduğu belirtilmektedir. Salyangoz etine ait besin değerlerine ilişkin detaylar Tablo 1'de gösterilmektedir. İnsan beslenmesinde balığın yerini alabilecek bir gıda alternatifi olabileceği savunulmaktadır. Mineraller insan vücudunda diş, kemik yapısı, cilt, vücuttaki kan basıncı, kalp ritmi, kas fonksiyonları ve vücudun sıvı dengesini sağlanması açısından önemlidir. *Helix* türü kara salyangozların mineral bakımdan zengin olması salyangoz etini de diğer protein içerikli gıdalar gibi önemli kılmaktadır. Salyangoz etinin yağ oranı düşük olması, protein değerinin yüksekliği beslenmede diyet olarak tüketilebilir gıda olduğunu ortaya koymaktadır (Adegok, 2010). Salyangoz etinin diğer hayvan etleriyle karşılaştırması ile ortaya çıkan değerler Tablo 2'de yer almaktadır. Salyangoz etindeki *lectin* maddesi kansere karşı vücudu koruyucudur aynı zamanda *triptofan* maddesi beyni rahatlatıcı ve stresi azaltmaktadır (Matusiewicz, 2018). Metabolik sorunlu hastalarda bazı beslenme uzmanları, okul çağındaki çocuklarda yetersiz

beslenme ve demir eksikliğini azaltabileceği görüşü vardır. Gelişmekte olan ülkelerde besin kaynağı olarak tüketilen salyangoz etinin bağışıklık sistemine ve anti- kansere faydalı olduğu belirtilmektedir. Fareler üzerinde yapılan bir deneyde kemik erimesi (osteoporoz) tedavisinde kullanılabilirliği araştırılmıştır. Yapılan çalışmada yalnızca salyangoz (*Helix pomatia* ve *Cornus Aspesa Maxima*) eti ana besin kaynağı olarak kullanılmıştır ve salyangoz tüketen deneklerin kemik gelişiminde başarılı sonuçlar gözlemlenmiştir (Radzki, 2018). Bu duruma bağlı olarak gastropod ailesinden 100gr Senba *Helix pomatia* için yapılan gıda analizlerinde oranlar; su 79gr, kilokalori 77gr, protein oranı 16gr, karbonhidrat 2,0gr, yağ 1gr, kolesterol 0,1gr, magnezyum 250,0gr iken kalsiyum 170,0mg, demir 3,5mg olduğu tespit edilmiştir (Rodriguez, 2009 ve Gökhan, 2003:32).

**Tablo 1.** Salyangozun Diğer Hayvan Etleriyle Karşılaştırması

Besin	Karbonhidrat	Protein	Yağ	Su
Salyangoz Eti	2,93	20,70	1,21	73,87
Sığır Eti	-	17,5	22,0	60,0
Koyun Eti	-	15,7	27,7	56,0
Balık Eti	-	60,0	21,0	4,0
Tavuk Eti	-	20,2	12,6	81,8
Hindi Eti	-	20,2	20,2	79,3

**Kaynak:** Yıldırım, (2020:52)

Salyangozun beslenme amaçlı tüketimine neolitik çağlarda insanların avcılık ve toplayıcılığa geçiş evresinde başladığını savunan teoriler bulunmaktadır. Bu çalışmaları destekleyen görüş arkeolojik kazılarda yenilebilir kara salyangozunun, yerleşik hayata geçiş evresi tarım ve toplayıcılığa başlamadan önce tüketildiğine ilişkindir. Fransa, İtalya, Fas, Tunus, Romanya, Sırbistan, İran, Anadolu ve Kıbrıs'ta yapılan arkeolojik bulgular gastropodların mağara ve yerleşkelerde yoğun olarak kabuk benzerliğine yönelik bileşimlerin kalıntıları bu teoriyi desteklemektedir (Lubell, 2004). 1960 yılında yaygınlaşan teori ise insanların buzul çağının bitiş evresinde iklim değişiminden kaynaklı karmaşık çözüm olarak çevrelerinde var olan hayvanları kaplumbağa, salyangoz ve midyeyi de besin olarak kullandığı görüşündedir. İnsan popülasyonunun çoğalmasında besinlerin çeşitlenmesi güçlü gıda kaynakları oluşturmuştur (Güngör, 2017).

Antik Romalılar döneminde salyangozlar başta sarayda pişirimi önemli bir gıda olmasının yanında yenilebilir kara salyangozunun muhafazasına da özen gösterilmiştir. Romalılar salyangoz tüketimini kolaylaştırmak için M.Ö.50 yılında yetiştiriciliğini yapmıştır. Hristiyanlık dininin yayılması ile kilisenin insanlara oruç döneminde hayvansal gıdalardan et ve süt vb. ürünleri yasak kılması nedeni ile bu uzun dönemde insanların balık yiyebilmesine izin verildiğinden yoksulların balık yerine salyangozla beslenebilmesine izin vermiştir (Rodriguez, 2009). Hristiyanlıkta dini ritüel olarak incelenecek olduğunda oruç döneminde ve Noel zamanı salyangoz yemeği önemli bir gıda olduğu belirtilmektedir. Böylece Hristiyanlık inancı ile birlikte Avrupa mutfak kültürüne salyangozun girmiş olduğunu anlayabilmekteyiz. Fransa'da Escargot olarak adlandırılan yenilebilir kara salyangoz eti bölge ve tarihi açıdan sosyolojik boyutta incelendiğinde fakirlerin sofrasında tüketilmiştir ve soylularca küçümsenen bir besin olmuştur. Bu durum 17. ve 18. yy. da yayınlanan yemek reçetelerinde salyangozlara neredeyse yer verilmemesinden de anlaşılabilir. Daha sonraki 19. yy. ikinci yarısında fakir sofralarında varlığını sürdürmeye devam eden Escargot yiyeceği, soyluların sofralarında da yer bulmuştur. Bu gıda günümüz Fransız mutfağında incelik ve zarafet göstergesi olarak kabul edilmektedir. Escargot, Fransız mutfağı açısından seçkin ve pahalı restoranların menülerdeki önemli yerini bugün halen korumaktadır. Bu anlamda soyluların mutfağında yer alması ile salyangoz tüketimi

tüm Fransa'ya yayılmıştır. Bugün Fransa dünyada gastropod tüketiminin en çok olduğu ülke olarak kabul edilmektedir (Fortier, 1999).

### **Dünya Gastronomisinde Garavolli**

Tayvan'da yapılan bir araştırmada baharatlı çiğ salyangoz tüketen işçilerin alkol ile yedikleri etin vücutlarında enfeksiyona neden olan bakterileri incelenmiştir. Çiğ salyangozlarda bulunan bakterinin insan vücuduna enfeksiyona neden olduğu dahası ölümcül sonuçlara neden olabileceği gözlemlenmiştir. Araştırmada farklı şekillerde yarı pişmiş ve baharatlar ile bekletilen salyangoz etinin riskli olabileceği sonucu ortaya çıkmıştır. Denek olarak farelerin kullanıldığı deneyde salyangozun çiğ tüketim veya pişirilmeden çeşitli baharatlı soslarda bekletilmesi halinde dahi öldürücü olduğu gözlemlenmiştir. Araştırmada iyi pişmeyen veya az pişmiş salyangozun dahi risk taşıdığı belirtilmiştir (Jiun-Jye Wang, 2011). Tüketilebilir kara salyangozu eti insan vücudu için alternatif besin kaynağıdır. Tayvan'da yapılan araştırmada aktarıldığı gibi yemeğin hazırlanma aşamasından önce bu hayvanların mutlaka oruç denilen buğday ve suya tabi tutulması önemlidir. Bu süreç salyangozun zararlı maddeleri vücudundan atması için önemlidir ve süreç etin büyüklüğüne göre değişkenlik gösterse de genellikle 3- 15 gün arasındadır (Chinyere, 2014).

Avrupa, Asya ve Afrika'da çeşitli bölgelerde tüketilen salyangozların günlük tüketim oranının artırılmasına yönelik çalışmalarda salyangoz çiftlikleri desteklenmektedir. Tüketilebilir alternatif besinler üzerinde gıda teknolojileri bilim ve tarımsal üreticiler birlikte çalışmaktadır (Taşkın, 2019). Hayvancılıkta önemli bir yer tutan koyun, keçi, tavuk ve inek gibi gıdaların çiftlik üretimi daha sağlıklı ortamların oluşumu ve gıdaların taze tüketimi için gerekliliktir. Salyangoz üretimi yapan 'Heliculture' doğada tüketilebilir salyangozların yetiştirilmesinde aynı zamanda çeşitliliğinin korunması için önemlidir (Rao, 2020). Avrupa'da mutfaklarda çeşitli yemek ya da iştah açıcılarda pişirilen salyangozlar restoran, bar ve sokak lezzetlerinin içinde bulunduğu belirtilmektedir. Özçil gastronomi alanında gastropod yemeklerinde başta Fransa olmak üzere bu ürünü hazırlayan lüks restoranlarda garsonların bilgili ve önerilerinin donanımlı olduğunu belirtmektedir. Avrupa'da mutfak sanatlarında dünyada öncü Fransa, İtalya, İspanya ve Portekiz'de salyangoz yemeğinin yaygınlığı konuya alternatif gıda olarak yaklaşılmadığını göstermektedir. En başta Fransa'da Escargot tüketmek için salyangoz etini çıkartabilmek için çatal (meze çatalı) ve elin kirlenmemesi veya kaymasını engellemek amacıyla maşa sunması gıdaya duydukları hassasiyetin göstergesi olarak tanımlanabileceğini belirtmektedir. Tereyağlı maydanoz sosunda salyangoz Escargot önemli bir gıda olmanın yanında lüks restoranların menülerinde olduğunu aktarmaktadır. Konu sokak lezzetleri olarak değerlendirilmesi halinde kürdanla veya kürdan olmadan çıplak elle Afrika ve Asya'da tüketimi olan salyangoz sokak lezzetlerinde önemli bir gıda olarak görülebileceğini belirtilmektedir. Özçil gastronomi festivallerinde yapılan konferanslarda özellikle İtalya'da "Cherasco Salyangoz" festivalinde bölgedeki şeflerin salyangoz gıdasının pişirilme ve tüketimine ilişkin hazırladıkları tat ve lezzetler gastronomi konferansında tanıtımının yapıldığını belirtmektedir (Özçil, 2020). Bu durum gastronomide kara salyangozlarının pişirilme ve sunumunun mutfaklarda yeni olmadığını ancak salyangoz et pazarlamasının mutfaklarda gelişmeye devam eden bir gıda olduğunu belirtmektedir. Aynı zamanda gastronomi etkileşimi olarak yiyecek ve içecekler hem yerel hem küresel olması salyangozun gıda tüketiminin mutfak kültüründe önemli bir rol olduğunu göstermektedir.

## Kıbrıs Mutfağı ve Garavolli Tüketimi

Kıbrıs adası Akdeniz'in üçüncü büyük adasıdır. Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının coğrafi kesişme noktasında jeopolitik öneme sahiptir. Bu durum Kıbrıs adasını yüzyıllar boyunca politik, ticari ve dini nedenlerle farklı medeniyet ve toplumlara ev sahipliği yapmasını sağlamıştır. Mısırlılar, Fenikeliler, Asurlar, Roma, Bizans, Lüzinyan, Venedikler ve İngiltere'den sonra 1571'de Osmanlı İmparatorluğu'nun hükmüyle Türk kültürü soyut ve somut olmayan mirasları adaya taşımıştır. Adanın mutfak kültürü Anadolu, Yunanistan, Lübnan, Suriye, Fransa, İtalya ve Ermeni Mutfağı ile çok yönlü etkilenmiştir. Bu istila ve idare sürecinde çok ulustan göçler, zamanla ada mutfağını kendine has şeklini oluşturup bugüne taşımıştır. Kültür mirası olan mutfaklar, farklı tat ve lezzet arayışındaki insanlara turistik destinasyon çekicilik unsuru oluşturmaktadır. Bu durum gastronomi turizmi için adanın yemek kültüründe güçlü bir potansiyeli olduğunu ortaya koymaktadır (Ertürk, 2018) Akdeniz mutfak özelliklerini yansıtan yiyecekler kendine has geleneksel yemek ve mezeleri zaman ile oturmuştur. Genellikle yemekler limon ve soğan ağırlıklıdır. Baharat çeşitliliğinde bol acılı baharatların yerine, karabiber, tarçın (bahar), karanfil, kimyon, kekik ve nane sıkça kullanılmaktadır. Kıbrıs'ta yemeklerin yapılışı ve lezzeti bölgesel farklılıklar göstermektedir (Çavuşoğlu, 2018). Kıbrıs mutfağında çorbalar; Tarhana, Mercimek, Kuzu Paça, Yeşil Mercimekli Erişte ve Humus Çorbası, kışın bu ürünler çokça tüketilmektedir. Mezelerde Hellim, Bulgur Köftesi, Tahin, Samarella, Cacık, Gabbar, Gazayağı, Pidede Hellim, Pulya turşusu, Girdama Turşusu, Ciğer, Kalamar, Samarella ve Garavolli (salyangoz) turşusunu veya haşlandıktan sonra zeytinyağlı limon veya sirke soslu tüketilmektedir. Adanın yemeklerinde Tavuklu Kolokas, Bullez Patates, Molehiya, El Makarna, Mantı, Yalancı Dolma, Şiş Kebap, Şeftali Kebabı, Hırsız Kebabı, Enginar Dolması, Kıbrıs köftesi, Bumar, Pirohu, Mücendra Pilavı halkın evde tükettiği yöresel yemek çeşitlerindedir. Yaz mevsiminde zeytinyağlı tüketim ağırlıklı olan taze veya kuru böğrülce, haşlanmış kabak, baklayı taze veya kuru olmak üzere kuru bakliyatları mutfakta sıkça tüketen ada insanları Hellim Böreği, Nor Böreği, Kabak Böreğini sofralarında tutmaktadır (Özçil, 2017).

Kıbrıs yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı Akdeniz ikliminin hakim olduğu maki bitki örtüsüne sahip bir adadır. Maki bitki örtüsü ekolojik tanımlamada kışın yapraklarını dökmeyen, kurakçıl çalı ve ağaçların bulunduğu ortamlardır. Bitkiler sık dallı, sert ve küçük yapraklıdır (Aksoy, 2006). Kıbrıs'ta biyolog olan Konstantinos adada sekiz yıl boyunca yaptığı Kıbrıs'ın yaban hayatı, endemik bitkileri ve salyangozları araştırmıştır. Kara salyangozlarına ait araştırmasında 110 farklı türe sahip 35 salyangoz ailesinin olduğunu web TV'deki röportajda aktarmaktadır. Helix ailesinin 10 türünün adada yaşam bulduğunu ve Kıbrıs'taki salyangozların Kasım-Nisan ayları arasında aktif olduğunu belirlemektedir. Biyolog Konstantinos yenilebilir kara salyangozlarının bilimsel isimlerini şu şekilde aktarmaktadır: Cantareus Aspersus, Eobonia vermiculata, Helix Nucula, Helix Cinta, Levantina Spriplana ve Theba pisana'dır. Buna ek olarak adada bulunan salyangozların endemik yapıda olduğunu belirten Konstantinos garavollilerin Kıbrıs'ın ada kara parçası olmasından kaynaklı başka ırklardan izole olduğunu belirtmektedir.

Kıbrıs'ın güneyinde bulunan Neolitik Çağlara ait arkeolojik kazılarda Kıbrıs'ta salyangozun gıda olarak tüketilen bir yiyecek olduğu ortaya çıkmıştır. Kıbrıs'ın garavolli tüketim alışkanlığının Fransızların egemenliği olan Lüzinyan dönemde olduğu belirtilmektedir (Altan, 2016). Garavolli Kıbrıs'a Venediklilerden yazılışı caracollo olan karaoli veya karaolo kelimesinden türeyerek günümüze kadar gelmiştir (Bandobuliyodan Bandabuliyaya, 2012). Altan (2016)'ya göre Kıbrıslı Türklerin geneli salyangoz et tüketimini sevdiğini, Kıbrıslı Türkler için özel sayılabilecek bir meze olmasının yanında yemeklerde et tüketmek için kullanıldığını belirtmektedir. Kıbrıs mutfak kültüründe özel bir yeri olan garavolli ile ilgili Akıncılar köyünde yaz mevsiminde Kıbrıs'a has bir içki olan Zivaniya'nın yanında garavolli suda kaynatılıp, zeytinyağı, sarımsak ve sirkeli sos ile atıştırılacak tüketime değinilmektedir. Buna ek olarak garavolli ile turşu da

yapıldığını belirten Altan; garavollinin 2-3 gün hasır sepet içinde oruçta bekletilip, suda haşladıktan sonra kabuklarından çıkarılıp, cam kavanoz içerisine sirke ile turşu kıvamına gelene kadar beklettiğini de aktarmaktadır (Altan, 2016). Şah (2017) ise, Kıbrıs'ta genellikle garavolli pişirme yönteminin haşlanarak zeytinyağı sirke sosu tüketimine dikkat çekmektedir. Ayrıca Kıbrıs'ta Ortodoks Kilisesine bağlı Rumlar'ın Oruç ayında tüketilebilir yasaklı bir gıda olmamasından dolayı sofralarda garavolli her mevsim tüketilebilmektedir. Bunun nedeni garavollinin vücudundaki kan renginin kırmızı olmamasıdır. Şah (2017) garavollinin makarna sosunda hazırlanması halinde haşlanmış balık etine benzer bir tat olduğunu, meze olarak ekmeğin üzerinde veya gevrek ekmeğe güzel bir lezzet verdiğini, garavolliyi kabuğundan ayırmak için; şişi garavolliye batırdıktan sonra kıvrarak etin dışarı çıkarıldığını belirtmektedir (Şah, 2017).

## **YÖNTEM**

Bu araştırma gastronomi bilimine ve KKTC'de geleneksel olan kara salyangoz tüketimi hakkında bilimsel kaynak oluşturulması amaçlanmıştır. Kıbrıs Türk mutfak literatürüne katkı sağlaması amacıyla bu konun KKTC'de ev içi garavolli tüketim tercihinde kültürel durumu, nasıl sunulduğu, sofraya kültürüne nasıl etki yaptığı araştırılmıştır. Bilimsel çalışmalarda nitel araştırmalar insan doğasında var olan olgulara bakış açıları ve algıları anlamlandıran nitelikleri kavramaya yönelik çalışmalardır. Nitel araştırmalarda bir olgu veya olayın reel ve bütüncül bir şekilde ortaya çıkarılmasında, sürecin izlendiği deneyim ve algının kişiler üzerindeki etkileri ortaya konmaktadır. Nitel araştırmalar, üzerinde az çalışılmış konuları derinlemesine araştırır böylece olgu hakkında keşfedici görüşlerin anlaşılmasına yardımcı olur. Bu görüşlerin ve yaşanmışlıkların anlamlandırılması disiplinler arası araştırmalar ile cevaplar anlamlandırır ve sürece tamamen nesnel yaklaşım ortaya konur. Böylece araştırılan olay ve olgular konu kapsamı incelenerek bireylerin yaşadığı olgu ve olay hakkında yaşanmışlıkları deneyim sahibi kişilere yüklenen anlamlar araştırmacının sorularına cevap niteliği taşır. Nitel araştırmalarda veriler araştırmacının yapıldığı çevrede psikolojik, sosyal, kültürel, demografik ve fiziksel özelliklere bağlıdır. Konu kapsamındaki olguyu yaşayan veya deneyimleyenlerden nasıl etkilendiği, konu hakkındaki algıları ve tecrübeleri süreç içinde derinlemesine araştırılır. Bu verilere ulaşmada uygulanan yöntemler ise görüşme yöntemi, gözlem ve yazılı araştırmaların incelenmesidir. Nitel araştırmalarda uygulanan en sık kullanılan yöntem ise görüşme yöntemidir. Görüşme yönteminde bireylerin olay veya olgu hakkındaki bakış açısı, bireysel deneyimi, duygu, değer ve kişilerin bakış açısı keşfedilmektedir. Olgunun derinlerdeki yapısını bireyin deneyim ve algısındaki duygusal ve algısal kavramsal yanıtlarıyla ilgilenir (Karataş, 2017). Araştırmacı bu betimlemelerde olay ve olgulara nesnel yaklaşır gerçekliği değiştirmeden yansız analiz yapmakla yükümlüdür. Nitel araştırmalarda genellikle örneklemin az olması araştırmacıya maliyet ve zaman imkanı tanıyan bu yöntemde belli bir standart örneklem sayısı yoktur (Baltacı, 2019). Araştırmanın Çalışma grubu KKTC'de İskele ve GaziMağusa ilçelerinde ikamet eden 30 hane kişisine ulaşılmıştır. Araştırmacı kolay ulaşılabilirlik yöntemini tercih ederek, gönüllü katılımcılar ile görüşmeler yapmıştır. Araştırma grubundaki tüm katılımcılar adanın kuzeyinde ikamet eden yerleşik insanlardır. Yaş dağılımları 16 ile 78 arasında olan 7 kadın ve 23 erkekten oluşmaktadır. Dünyada tüketilebilir kara salyangozlarının mutfak ve restoranlarda kültür ve turizm alanlarında nasıl ve ne şekilde sunulduğu kavramsal çerçevede aktarılmıştır. Akdeniz adası olan Kıbrıs coğrafi, kültürel, sosyo ekonomik yapısında kara salyangozlarının nasıl ve ne şekilde sofralarda bulundurulduğu soruları araştırılmıştır. Ada lezzetlerini yapan çekirdekten gıda üreticisi ev mutfaklarında bu gıdanın ne şekilde hazırlandığı, nasıl tedarik edildiği, nasıl ve ne şekilde tüketildiğine ilişkin;



Ev içi Tüketimi öğrenmek için:

1. Garavolli tüketiyor musunuz?
2. Ne kadar sıklıkla garavolli tüketmektesiniz?
3. Hangi mevsimlerde garavolli tüketmektesiniz?
4. Garavolli pişirmeyi nerden nasıl öğrendiniz? (tarihçesini biliyorlar mı?)
5. Nasıl pişirdiğinizi tarif edebilmisiniz?
6. Garavolliyi nasıl temin etmektesiniz?
7. Mevsim dışı garavolli tüketiyor musunuz?
8. Stok olarak garavolli bulunduruyor musunuz?
9. Marketlerde donmuş veya konserve garavolli tüketir misiniz?

Bu sorulara derin cevaplar aranarak ada insanının garavolliyi tüketim tercihi, ada mutfağındaki durumu değerlendirilmiştir ve yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile problem cümlelerine yanıtlar aranmıştır.

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Doğu Akdeniz Üniversitesi Etik Kurulu 18.10.2021 tarihi ve 21 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

### **Verilerin Toplanması ve Süreci**

Araştırmada nitel araştırma yöntemi olan betimsel analiz yöntemi uygulanmış ve geleneksel Kıbrıs yiyeceği olan salyangozun deneyimini yaşayanların bu gıda hakkındaki algıları, gıda hakkındaki tecrübeleri tespit edilmiştir. Araştırma örnekleminde katılımcı gruba yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmıştır. Konu kapsamında Kıbrıs kültüründe mutfak lezzetlerinde var olan garavollinin evlerdeki tüketim tercihinin nasıl ve ne şekilde olduğu hakkında kapsamlı bilgiler yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile kayıt altına alınmıştır. Katılımcıların, evlerinde pişirilen bu gıda hakkındaki bilgileri, uyguladıkları reçete tarifleri, sunumları ve var olan tüketim alışkanlığına bakış açılarının nasıl olduğu ortaya konmuştur. Veriler toplanma aşamasında katılımcıların sıklıkla verdiği cevaplar tek tek değil ortak cevap verenlerin toplam sayısı ile belirtilmiştir.

Veri toplama sürecinde görüşme tekniği ile Kıbrıs Türk halkının garavolli tüketiminin nasıl ve ne şekilde olduğu kavramsal çerçeve ile paralel oluşan yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile gerçekleştirilmiştir. Her görüşmecisi ile ortalama 25 dakika görüşme yapılmıştır.

Nitel veriler betimsel içerikle analiz edilmiştir. Araştırmacının bizzat kendisi tarafından ikinci bir yardımcının olması ile araştırmacının oluşturduğu kategoriler, alt kategori ve kodlar ile güvenilirliği sağlanmıştır. Kodlamalar Tablo 3’de verilerin işlenmesi açık kodlama yöntemi ile oluşturulmuştur. Toplanan veriler bu yöntem nezdinde ayrıntılı ve detaylı incelenerek alt yazılar oluşturulmuştur (Baltacı, 2019). Daha sonraki Tablo4’ de eksensel kodlama uygulanmıştır. Eksensel kodlamada açık kodlamada tartışılan görüşlerin verilerden elde edilen detayların benzerliği ve ilişkisi tespit edilir. Kodlar belirli kategorilerin oluşmasında temalar çerçevesinde veriler bir araya gelerek yorumlanır (Aksal, 2015). Katılımcılar tarafından verilen cevaplar ve kategoriler Tablo 4’de incelenmiştir.

## BULGULAR

Bu bölümde araştırmacının katılımcılarla yapmış olduğu görüşmeler sonucunda ortaya çıkan bulgular ve yorumlara yer verilmiştir. Katılımcı grup olan ev katılımcıları tüketici ve üretici gözüyle yorumlanmıştır.

**Tablo 2.** Ev Katılımcıları Demografik Bulgular

Kod	Cinsiyet K/E	Yaş (n)	Bölge
E1	K	36	Gazimağusa
E2	E	56	İskele
E3	E	27	İskele
E4	K	33	İskele
E5	E	44	Gazimağusa
E6	E	78	Gazimağusa
E7	E	38	Gazimağusa
E8	E	35	Gazimağusa
E9	E	73	İskele
E10	E	34	Boltaşlı
E11	E	43	İskele
E12	E	48	Topçuköy
E13	K	43	Topçuköy
E14	E	42	İskele
E15	E	34	Altınova
E16	E	29	Ergazi
E17	E	52	Ergazi
E18	E	41	Gazimağusa
E19	E	39	İskele
E20	K	38	Ziyamet
E21	K	16	Boltaşlı
E22	E	32	Gazimağusa
E23	E	35	Gazimağusa
E24	E	54	Derince
E25	E	67	Kaleburnu
E26	K	36	İskele
E27	E	32	Gazimağusa
E28	E	40	Lapatos
E29	K	33	Çayırova
E30	E	44	Çayırova

Tablo 2’de Evlerde kadın katılımcı 7 kişi, 23kişinin erkek olduğu görülmektedir. Bu da yüzdelik olarak %23 kadın ve % 77 erkek olduğu anlamına gelmektedir. Katılımcıların yaş oranlarına bakıldığında ise 20 yaş altı yalnız 1 katılımcı, 2 katılımcı 21-30 yaş aralığında olduğu, 13 kişinin 31-40 yaş arasında olduğu, 8 kişinin 41-50 yaş arasında olduğu, 3 kişi 51-60 yaş arasında olduğu ve 3 kişinin 60 yaşın üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yaş ortalaması 42 olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların ilçe dağılımı incelendiğinde 10 kişi Gazimağusa ilçe merkez, 7 kişi İskele merkez, 2 kişinin Boltaşlı, 2 kişinin Topçuköy, 1 kişi Altınova, 2 kişi Ergazi, 1 kişi Ziyamet, 1 kişi Derince, 1 kişi Kaleburnu, 1 kişi Lapatos ve 2 kişi Çayırova olmak üzere İskele’ye bağlı köylerinde ikamet etmektedir. Katılımcıların %30’u Gazimağusa ve %70’i İskele ilçelerinde ikame eden kişilerdir.

Tablo 3. Ev Katılımcıları Seçmeli Kodlama

Sou No	Sorular	Cevap Örneği	Sınıflandırma	Kodlar	Cevap Örneğine Ait Kod
1	Garavolli tüketiyor musunuz?	“Evet. Garavolliyi severek arkadaşlarımla veya ailemde deyzelerim annemler ve çocuklarımla yerik.” (E1) “Hayır; yetmiş dördüncü önce fakirlik vardı ve ben eti çok severim arkadaşlarımla yaşlılarımla ovaya gittiğimizde garavolli bişirdik da yerdim.” (E9)	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Yoksulluk Ete ikame Protein ihtiyacı Üretkenlik Sosyal paylaşım	‘fakirlik vardı, ben eti çok severim, ovaya gittiğimizde garavolli bişirdik da yerdim.’ ‘severek arkadaşlarımla veya ailemde deyzelerim annemler ve çocuklarımla yerik.’
2	Ne kadar sıklıkla garavolli tüketmektesiniz ?	“Her zaman yemeyik ya gışın yamurlar yağar garavolliler üçüncü yamurlardan sonra çıkallar, başarılı toplamaya.” (E18) “Her zaman her mevsim yerim çünkü biz gış sonu topladığımız garavolliyi difrizde dutabiliriz gabuklu yada gabuksuz. Dadında da hiçbir lezzet farkı yoktur.” (E15)	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Tedarik Bulundurma Mevsimsellik Tedarik Stoklama Tat Sıklık	‘her zaman yemeyik, başarılı toplamaya’ ‘Her zaman yerim, garavolliyi difrizde dutabiliriz Dadında da hiçbir lezzet farkı yoktur’
3	Hangi mevsimlerde garavolli tüketmektesiniz ?	“Yazda da gışdada sıklıkla yerim. Yazda gücükleri beyazcıkıldılar o şu, gışda büyük koç dediğimiz garavollileri ovalardan toplarık.” (E10) “Gışın çok tükedirim Koç garavollisi derik biz bunlara ama yazın yemem yani yeyemem çünkü donmuş garavollinin dadını beğenmem tazesi gibi deildir.” E19	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Çeşitlik (slyangoz) Mevsimsel Mevsim dışı Bulundurma Mevsimsel	‘Yazda da gışdada sıklıkla yerim.’ ‘Gışın çok tükedirim, çünkü yazın yemem donmuş garavollinin dadını beğenmem tazesi gibi deildir’
4	Garavolli pişirmeyi nerden nasıl öğrendiniz?	“Bizim kültürümüzde garavolli vardı. Ben Nenemden öğrendim. Nenem Ergazi’dir orda bayağı bir garavoli yemesi var. Herkezi yerkan görürdük yani bizim köyde gücüklikden beri alışığık.”(E16) “Garavolliyi adaya geldikten sonra eşimin tanıdıkları, arkadaşlarımla yedim, datdım ve beğendim onlar yaparken muhabbet ederken sora sora yapa yapa öğrendim.” (E2)	Olumlu/ Olumlu Düşünceler	Kültür Aile Sosyal çevre Alışkanlık Merak	Kültürümüzde, Nenemden öğrendim. gücüklikden beri alışığık’ ‘arkadaşlarımla yedim, datdım ve beğendim, muhabbet ederken sora sora yapa yapa öğrendim’

5	Nasıl pişirdiğinizi tarif edebilir misiniz?	<i>"Hazırlanışını da söyleim; bir yıkamadan sonra soğuk suynan yavaş yavaş ısınır ve garavolli gaynar tencerede biraz bişer toplam 2 defa suyunu süzerik tekrar kaynatıp üçüncü gaynama işleminde içine tuz kereviz haçunçnan bişirn gendilerini ve sosu için sirke zeytin yağı limonnan yen."(E11) "Ben sabah kahvaltıda yumurtasını da, yahnisini da, gayanmış sirke soslu zeytin yağlısında yaparım ayrıca turşusunuda, mağarınayada gullanabilin, kebabını da herşeyi aklına ne gelirse bulgurunan da bişirebilin, pirinç pilavında da yaparım, et gibidir ya" (E14)</i>	Olumlu/ Olumlu Düşünceler	Deneyim Reçete Pişirme Hazırlama teknici Et ikamesi Öğün	<i>'mağarnasın,yumurtasını, yahnisini, mezesini turşusunu pirinç pilavında da yaparım. et gibidir.'</i> <i>'hazırlanışını da söyleyim'</i> <i>kahvaltıda yumurtasını da, turşusunuda, mağarınayada gullanabilin, bişirebilin, et gibidir ya'</i>
6	Garavolliyi nasıl temin etmektesiniz?	<i>"Gışın arkadaşlarım yada köye gidere sam ovalardan toplarım yada toplayıp getiren arkadaşlarımdan temin ederim."(E1) "Evde yapıtıysam da toplanırık bütün aradaşlarım çevrem yer."(E8)</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Temin Soyalleşme Tedarik şekli	<i>'gışın arkadaşlarım yada köye gidere sam ovalardan toplarım'</i> <i>'yadıtıysam çevrem yer.'</i>
7	Mevsim dışı garavolli tüketiyor musunuz?	<i>"Ben içmeyi severim yazda yapan varsa gitdiğimde orda da yerim yani şöyle söyleim yazda da da gışda yerik." (E15) "Herşeyin mevsiminde tüketilmesi gerekliliğine inanıyorum o yüzden kıştaki salyangozu kışın yerim " (E4)</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Taze tüketim Sürekli tüketim Tat	<i>Yazda içimden garavolli gelmez yeyim dadı tazesı gibi gelmez bana'</i> <i>'şöyle söyleim yazda da da gışda yerik.'</i>
8	Stok olarak garavolli bulunduruyor musunuz?	<i>"Garavolliyi difrizde haşlayarak dutarım ki çok sevdiklerimle oturup yeylim diye. Ama yazda gadar galdığını hiç hatırlamam. " (E30) "Yazda içimden garavolli gelmez yeyim dadı tazesı gibi gelmez bana. Koç garavolliyi kışın yeyim severim. " (E11)</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Bulundurma Tazelik Mevsimlik Stoklanabilirlik	<i>'difrizde haşlayarak dutarım'</i> <i>'Herşeyin mevsiminde tüketilmesi gerekliliğine'</i>
9	Marketlerde donmuş veya konserve garavolli tüketir misiniz?	<i>"Yok markette hiç görmedim görsemde almam. Güvenmem dışarda nasıl yapallar." (E6) "Galmadığında turşusunu burda markelerden alırım."E23</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Güven İhtiyaç Merak	<i>'markette hiç görmedim.Güvenmem dışarda nasıl yapallar.'</i> <i>'Galmadığında markelerden alırım.'</i>

### **Katılımcıların Garavolli Tüketim Durumu**

Katılımcı ev hanelerinde örneklem sınırları çerçevesinde çeşitli ilçe merkezlerinden ve köylerden gönüllü katılım sağlamıştır. 30 katılımcıdan 29'u salyangozu aile ve veya sosyal paylaşımlarda tükettiği aşağıdaki örnek cümleye benzer ifadelerle belirtmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*"Evet. Garavolliyi severek arkadaşlarımla veya ailemde deyzelerim annemler ve çocuklarımla yerik."* (E1)

Yalnızca bir katılımcı bu soruyu hayır olarak cevaplandırmıştır. Sosyal çevresi ile 1974 öncesinde, yoksulluk yaşadığı dönemde, protein ihtiyacı giderebilmek amacı ile, bu gıdayı tükettiği anlaşılmaktadır. Katılımcı, protein ihtiyacını ete ikame olarak kırsal alanlarda kolaylıkla bulunabilen salyangozu tüketerek giderdiği anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*"Hayır; yetmiş dördüden önce fakirlik vardı ve ben eti çok severim arkadaşlarımla yaşlılarımla ovaya gittiğimizde garavolli bişirirdik da yerdim."* (E9)

### **Katılımcıların Garavolli Tüketim Sıklığı**

Ev Katılımcıların dokuzu, E18'in cevabına benzer cevaplar vermiştir. Yağan ilk yağmurlarda çıkan salyangozların mevsiminde toplandığı, diğer bir deyimle mevsimsel bir gıda olduğunu belirten dokuz katılımcı salyangozu her zaman tüketmediklerini belirtmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*"Her zaman yemeyik ya gışın yamurlar yağar garavolliler üçüncü yamurlardan sonra çıkallar, başarılı toplamaya."* (E18)

Ev katılımcılarından alınan cevaplar ışığında garavollinin her mevsim yenilebilir olduğu ortaya çıkmıştır. Örnek cevap E15'in benzer ifadesinden, on sekiz katılımcı salyangoz tüketimini hem yaz hem kışta gerçekleştirmekte olduğu anlaşılmaktadır. On sekiz katılımcı, tüketim amacıyla dondurucuda uzun süre saklanan salyangozların tadında bir değişiklik olmadığını benzer ifadelerle bu soruda belirtmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*"Her zaman her mevsim yerim çünkü biz gış sonu topladığımız garavolliyi difrizde dutabiliriz gabuklu yada gabuksuz. Dadında da hiçbir lezzet farkı yoktur."* (E15)

### **Katılımcıların Garavolli Mevsimsel Tüketim Durumları**

Yaz ve kış sezonunda mevsimsel tüketimde yenilebilir farklı kara salyangozlarına ev sahipliği yapan Kıbrıs adasında en fazla 'Koç' ismiyle anılan ve kışın kırsal nemli alanlarda toplanabilen salyangozların yenildiği tespit edilmiştir. 30 katılımcı, Koç salyangoz tüketimini yapmakta ve ayrıca üç ev katılımcısı yaz dönemi kırsal alanlarda ağaç kabuğunda bulunan bilimsel ismi "Theba psiana" tükettiği anlaşılmıştır. Verilen cevaplardan; katılımcıların %37'si kış mevsiminde, %63'ünün ise bu gıdayı hem yaz hem kışta yedikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*"Yazda da gışdada sıklıkla yerim. Yazda gücükleri beyazcıkıllar o şu, gışda büyük koç dediğimiz garavollileri ovalardan toplarık."* (E10)

E19 cevap örneğinde, 4 katılımcı benzer ifadeleri kullanmıştır. Dondurulmuş olarak stoklanmış salyangozların yazda dondurucudan çıktıktan sonra tadının değiştiğini ve lezzetli olmadığını ve "Koç" salyangozu tat değişimden ötürü yazda tercih etmedikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Gışın çok tükedirim Koç garavollisi derik biz bunlara ama yazın yemem yani yeyemem çünkü donmuş garavollinin dadını beğenmem tazesi gibi deildir.” (E19)*

E16 cevap örneğinde, 9 katılımcı benzer ifadeleri kullanmıştır. Bu ifadeler sosyal çevre ve kendileri tarafından kırsal alanlarda toplanan “Koç” salyangozu, mevsiminde taze iken pişirdikleri ve tükettikleri anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Sonbaharda 3. Yağmur yağınca toplamaya başlarız Nisan Mayısaya kadar tazedirler ve toplar yerik yada arkadaşlarım getirirse yaparık.” (E16)*

### **Katılımcıların Garavolli Yiyeceğini Öğrenim Şekli**

E16 cevap örneğinde, 17 katılımcı benzer ifadeleri kullanmıştır. Bu ifadelerden, salyangoz yeme alışkanlığının aile büyüklerinden kazanılan kültürel bir deneyim olduğu anlaşılmıştır. Bu durum, katılımcıların aileleri vasıtası ile kazandıkları salyangoz yeme alışkanlığını, geleneksel lezzetlere bağlı kalarak devam ettirdiğini göstermektedir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Bizim kültürümüzde garavolli vardı. Ben Nenemden öğrendim. Nenem Ergazi’denir orda bayağı bir garavoli yemesi var. Herkezi yerkan görürdük yani bizim köyde güçüklükden beri alıştık.” (E16)*

Ev katılımcısı E2’nin cevap örneğinde, üç kişi benzer ifadeler kullanmıştır. Salyangoz yeme deneyimini, çok sonradan sosyal ortamlarında; eş dost akraba ilişkileriyle öğrendiklerini ve çevrelerinde tüketenlerden görerek, merak duygusu ile tüketim alışkanlığı edindikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Garavolliyi adaya geldikten sonra eşimin tanıdıkları, arkadaşlarımla yedim, datdım ve beğendim onlar yaparken muhabbet ederken sora sora yapa yapa öğrendim.” (E2)*

### **Katılımcıların Garavolli Hazırlama Tekniğı ve Reçete Bilgileri**

29 katılımcı, E11 cevap örneğine benzer biçimde ve en az bir tarif vererek, salyangozun hazırlanma şeklinde benzer ifadeler kullanmıştır. Böylece katılımcıların, salyangozu geleneksel yöntemler ile pişirdikleri anlaşılmıştır. Geleneksel Kıbrıs mezesi olan Garavolli Gaynanmış’ı zeytinyağı ve sirke soslu meze tarifini yapan katılımcılar, salyangozu genel anlamda aşağıdaki gibi hazırlayıp pişirdikleri tespit edilmiştir:

Ev katılımcıları, salyangozları iyice yıkandıktan sonra soğuk su ile en az iki kez kaynama kıvamına gelince (ki; burada köpük oluşuncaya değin ifadesi kullanılmıştır) sularını değiştirdiklerini, 3 veya 4. kaynatma esnasında içerisine sebzeler ve arzuya göre baharatlar eklenerek ortalama kırk dakika kadar bir pişirim sürecinden geçirdikleri tespit edilmiştir. Katılımcılar, pişirme sürecinin; tencere büyüklüğü, salyangoz sayısının çokluğu veya azlığına bağlı olarak değişebileceğini aktarılmıştır. Salyangoz gıdasının pişme kıvamına geldiğini ise kabuklarının renginin solgun bir hal aldığı safhada kürdan veya çatal yardımıyla kolay çıkarılması durumunda anlaşıldığı ifade edilmiştir. Kıbrıs kültürüne has olan Garavolli Haşlamasının ve sosunun ev katılımcılarının sofralarında meze olarak tüketildiğı anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Hazırlanışını da söyleim; bir yıkamadan sonra soğuk suyanan yavaş yavaş ısınır ve garavolli gaynar tencerede biraz bişer toplam 2 defa suyunu süzerik tekrar kaynatıp üçüncü gaynama işleminde içine tuz kereviz haçunçnan bişirin gendilerini ve sosu için sirke zeytin yağı limonnan yen.” (E11)*

5 katılımcı, E14 cevap örneğine benzer şekilde salyangozun ete ikame olma özelliğı ile ilgili benzer ifadeleri kullanmıştır. Çeşitli şekillerde pişirebilen salyangozun, öğünlerde etin

kullanılabildiği yemeklere uygulanabilir nitelikte olduğunu belirtmiştir. Görüşme sorularında katılımcılar arasında en fazla garavolli katkılı yiyecek tarifinin bir kişi tarafından bilindiği anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Ben sabah kahvaltıda yumurtasını da, yahnisini da, gayanmış sirke soslu zeytin yağlısında yaparım ayrıca turşusunuda, mağarınayada gullanabilin, kebabını da herşeyi aklına ne gelirse bulgurunan da bişirebilin, pirinç pilavında da yaparım, et gibidir ya” (E14)*

### **Katılımcıların Garavolliyi Temin Durumları**

Katılımcıların günümüzde bu gıdayı kendileri, aile bireyleri ve arkadaş çevreleri tarafından çeşitli şekillerde temin ettikleri anlaşılmıştır. 26 katılımcının, E1’in cevap aktarımına benzer şekilde salyangozu kırsal alanlardan topladığı ve kendileri veya çevreleri vasıtası ile temin ettiği tespit edilmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Gışın arkadaşlarım yada köye gidersen ovalardan toplarım yada toplayıp getiren arkadaşlarımdan temin ederim.” (E1)*

22 katılımcı, salyangozu aile ve arkadaşlık birliklikleri vasıtası ile temin ettiklerini, bu gıdayı E8’in ifadesi ile benzer olarak, kendi mutfaklarında pişirdiklerini ve sofrada paylaştıklarını ifade etmiştir. Diğer 8 katılımcı salyangozu davet edildikleri ortamlarda tükettiklerini belirtmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Evde yapıyorsam da toplanırık bütün arkadaşlarım çevrem yer.” (E8)*

### **Evde Garavolli Pişirme Tercihleri**

Ev katılımcılarından sekiz kişi E9’un yanıtına benzer ifadeler ile bu gıdayı evlerinde pişirmediklerini ve stok olarak bulundurmadıklarını belirtmiştir. Katılımcı hanelerde sekiz kişinin, salyangoz pişirmediği, dışardaki sosyal paylaşım ortamlarda pişirdikleri veya tükettikleri tespit edilmiştir. Bu gıdayı pişirmeyen katılımcı yakınlarının mutfaklarında salyangoz olmasından dolayı rahatsızlık duydukları anlaşılmaktadır. Bu durum gıda neofibisi yaşayan birey yakınlarının, salyangoz pişirilmesine ve tüketilmesine ön yargılı yaklaşıtlarını göstermektedir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Ben artık bişirmem evde hanımında yemez zaten bişirmek istesem tencerede ben de dışarda bulacayık gendimizi. Topçuköye gidersem gavede bişirirler getirirler masaya hepsi yer. Ben yememezlik yapmam demesinler hepsi yer da bu yemez diye 2-3 dane atarım ağzıma.” (E9)*

### **Mevsim Dışı Garavolli Tüketim Durumu**

21 katılımcı, E15’in cevabına benzer nitelikte cevapları ile bu gıdayı her mevsim tükettikleri anlaşılmıştır. Katılımcıların, salyangozu daha çok alkolle tüketmeyi tercih ettikleri bir meze olduğu yönündeki ifadelerinden, bu gıdayı arkadaş ve akrabaları ile buldukları kalabalık eğlence ve sosyal ortamlarda alkol eşliğinde tükettikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Ben içmeyi severim yazda yapan varsa gitdiğimde orda da yerim. yani şöyle söyleim yazda da da gışda yerik.” (E15)*

9 katılımcının, E4’ün örnek cevabına benzer ifadeleri ile 'Koç' salyangozun sonbahar ve ilkbahar arasında mevsimsel tüketime tabi tutmakta oldukları anlaşılmaktadır. Dört katılımcı salyangozu

E4'ün anlatımına benzer şekilde lezzetinden dolayı taze tüketmeyi tercih ettiklerini ve bu nedenle koç salyangozu yazda yemedikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap řu şekildedir;

*“Herşeyin mevsiminde tüketilmesi gerekliliğine inanıyorum o yüzden kıştaki salyangozu kışın yerim”* (E4)

### Ev İçi Tüketimde Stok Olarak Garavolli Bulundurma Durumu

17 katılımcı tüketim amacı ile salyangozu stok olarak dondurucuda uzun süreli tüketim amacıyla bulundurdukları tespit edilmiştir. 13 katılımcı ise salyangozu yaza kadar stok olarak bulundurmadıkları tespit edilmiştir. Örnek cevap řu şekildedir;

*“Garavolliyi difrizde haşlayarak dutarım ki çok sevdiğimle oturup yeylim diye. Ama yaza kadar galdığını hiç hatırlamam.”* (E30)

Katılımcı E18 salyangozu mevsimsel tüketmesinin nedenini, mevsiminde pişen taze salyangozun daha lezzetli olmasından kaynaklandığını, bu nedenle de yalnızca kışın tükettiğini ifade etmiştir. Benzer ifadeyi kullanan dört katılımcının cevaplarından taze tüketilen salyangozların daha lezzetli olduğu anlaşılmıştır. Örnek cevap řu şekildedir;

*“Yazda içimden garavolli gelmez yeyim dadı tazesı gibi gelmez bana. Koç garavolliyi kışın yeyim severim.”* (E11)

### Marketlerde Garavolli Tüketim Durumu

25 katılımcı marketten salyangoz satın almadıklarını E8'in yanıtına benzer cevaplandırmıştır. Marketlerde bu gıdanın turşu satışı yapılmasına rağmen, görülmemesi katılımcıların yıl içindeki tüketimlerine yetecek kadar tüketim gerçekleştirdiği satın almada ihtiyaç gereksinimi olmadığını belirtmektedir. Örnek cevap řu şekildedir;

*“Maalesef garavolliyi marketlerde donmuş görmedim. Sadece garavolli turşusunu gördüm. Turşuyu aldım denedim.”* (E8)

Beş katılımcı, E23'ün yanıtına benzer ifadelerle marketlerden garavolli turşusu satın almakta olduğunu belirtmektedir. Bu durum katılımcı beş bireyin yeterli salyangoz bulunmaması halinde ürünü satın alabilecek potansiyelde olduğu ortaya çıkarmaktadır. Örnek cevap řu şekildedir;

*“Galmadığında turşusunu burda markelerden alırım.”* (E23)

Ev katılımcılarından yedi kişi bu gıdayı marketlerde görmediklerini olması halinde nasıl yapıldığını ve işlendiğine güven duymamalarından kaynaklı satın alıma niyetli olmadıkları E6'nın anlatımına benzer cevaplar ile anlaşılmıştır. Örnek cevap řu şekildedir;

*“Yok markette hiç görmedim görsemde almam. Güvenmem dışarda nasıl yapallar.”* (E6)

### TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırmanın bulguları doğrultusunda yirmi dokuz (29) ev katılımcısı garavollinin, temizlenme, hazırlanma ve pişirme şeklini başta aile büyükleri, çevrelerinde yapan kişilerden öğrendikleri yönünde bilgi aktarmışlardır. Bu durumu garavolli tüketimine ilişkin temizlenme hazırlanma ve pişirme bilgilerinin kültürelaktarım yoluyla öğrenildiğini nesilden nesile aktarıldığını açıklamaktadır.



Taşkın (2019), kaynakların tükenmesi veya tükenme tehlikesi karşısında, toplumlar beslenme kültüründe olmayan ve besin değeri yüksek olan ürünlerin gıda olarak kullanımı alternatif gıda olarak değerlendirilmektedir. Nitekim yapılan araştırma çerçevesinde bir katılımcı Kıbrıs'ta 1974 'den önce yaşanan ekonomik sıkıntı nedeni ile salyangozu et yerine tükettiğini ifade etmiştir. Taşkın (2019) ifadesinden yola çıkarsak araştırma bulgularına dayalı olarak 30 kişilik çalışma grubundan sadece 1 kişinin görüşlerinde besin kaynaklarının tükenmesi ve tükenme tehlikesine karşılık alternatif gıda değerlendirmesi olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Bu da yüzdelik olarak düşündüğümüzde katılımcıların %87'lik oranının salyangozu alternatif bir gıda olarak görüşlerinde belirtmediklerini ortaya çıkarmaktadır (Taşkın, 2019:76).

Jun-Jye Wang'ın 2011 yılında yapmış olduğu deneysel bir çalışmasının neticesinde salyangozun çiğ veya yarı pişmiş halde tüketiminin insan sağlığına ölümcül sonuçlara yol açacak kadar zararlı yani zehirli olabileceğini ortaya koymuştur. Bu doğrultuda araştırmada var olan katılımcı görüşleri doğrultusunda ortaya çıkan bulgular, salyangozları pişirme süreci ile ilgili pişirme hazırlamadan önce bağırsaklarının temiz olduğundan emin olunarak pişirme işlemini gerçekleştirdiklerini katılımcıların büyük bir çoğunluğu tarafından ifade edilmiştir. Kıbrıs'ta araştırma kapsamında var olan katılımcı görüşlerine dayalı olarak katılımcıların garavolli (salyangoz) tüketicileri olarak salyangozun pişirilmesinde oldukça hassas olduklarını ve pişirme hazırlama ve pişirim esnasında 3 veya 4 aşamalı olarak bu ürünü tüketilebilir hale getirdikleri araştırmanın bulgularında ortaya çıkmıştır. Ancak katılımcıların bu aşamaları yalnızca gıdanın tatlandırıcısı olarak görmekte oldukları tema ve kodlardan anlaşılmıştır. Katılımcıların hiç birinde (%0) gıdanın çiğ veya yarı pişmiş tüketilmesi halinde neler olabileceğine dair veri elde edilmemiştir. Bu bulgular ışığında katılımcıların gıdanın çiğ veya yarı pişmiş tüketilmesi halinde insan sağlığına zararlı neticeleri konusunda bilinçlerinin (farkındalıklarının) olmadığını söyleyebiliriz.

Katılımcı ev görüşmecilerinin görüşleri doğrultusunda katılımcıların, salyangozu sofralarında turşu, mangalda, bakliyat yemekleri, yahni, haşlama ve soslanmış olarak çeşitli şekillerde bulundurduklarını ifadelerden anlaşılmıştır. Bu belirtilenlerden salyangozun evlerde, restoranlarda ve meyhanelerde çok çeşitli menü oluşturabilecek bir ürün olduğu ortaya çıkmaktadır.

Yapılan araştırmada KKTC'de salyangozun geleneksel bir gıda olarak festival, şölen gibi etkinliklerde etkin biçimde tanıtımının yapıldığına dair herhangi bir kaynak ve/veya bulguya rastlamak mümkün olmamıştır. Bu itibarla kültürel bir lezzet olmasına rağmen garavollinin tanıtımının yapılmaması mevcut kültürel değer algısında kaybedilebilir endişesi yaratacak bir bilinç ve/veya farkındalığın araştırmacının çalışmakta olduğu katılımcı grubunda olmadığı bu bilgi kaynağının eksikliğini ortaya koymaktadır. Katılımcı görüşlerinde bu farkındalık bilincinin olmamasının nedeni toplumsal değerler bütünlüğünde araştırma bulguları doğrultusunda geleneksel damak lezzeti ile ilgili bilincin sosyal çevreden aidiyete yönelik doğru kodları alamadıklarını da söyleyebiliriz.

Araştırma bulguları doğrultusunda Ev katılımcıların 19'u (%57), garavolliyi ev hanelerinde kırsal alanlarda ücretsiz temin edilen bir öğün olarak görmenin yanı sıra yine satışı ile ek gelir elde edilecek bir ürün olarak görmekte olduklarını görüşlerinde ifade etmişlerdir. Bu açıdan ürünü ev hanelerine sosyo- ekonomik katkı sağladığı anlaşılmaktadır.

Araştırma bulguları doğrultusunda katılımcılardan 7 (%21) kişi bu gıdayı marketten satın almak istemediklerini, hangi koşullarda nasıl hazırlandığını bilmediklerini ve satın alma konusunda eğilimlerinin olmadığını ifade etmiştir.

Araştırmada var olan 30 katılımcının 25'i (%75), KKTC'de marketlerde pazarlanan yerli salyangoz turşusu üreticisi olduğu tespit edilen tek firmanın sahip olduğu TSE belgesinin, ürünü

satın almaları açısından etken olmadığı anlaşılmaktadır. Bu ifadelerden katılımcıların yarısından fazlasında gıda güvenliği ve hijyen bilincinin olmadığını ortaya çıkarmaktadır.

Araştırma bulgularında görüşmecilerden 5 (%15) katılımcı garavolliyi işlenmiş gıda olarak, turşu biçiminde satın aldığını ifade etmiştir. Araştırma bulgularını değerlendirdiğimizde katılımcılar salyangozu işlenmiş olarak marketlerde görmediklerini ve bu nedenle satın almadıklarını belirtmişlerdir. Ürünü marketlerde görmeyen katılımcıların ifadelerinden pazarlanan ürün için katılımcıda satın alma bilincini oluşturacak düzeyde pazarlama stratejisi geliştirilmediği ortaya çıkmaktadır.

Garavolli hazırlayan katılımcılar garavolli gıdasının hazırlanma ve pişirilme sürecinin birkaç aşmaktan oluşması ve böylece uzun zaman alması nedeni ile hazırlanma sürecinin zahmetli bulduklarını ifade etmiştir. Bu durum gıdanın işlenmiş ürün olarak kolay hazırlanabilir şekilde pazarlanması satın almayı teşvik edebilir.

Dünyada salyangozu tüketen ülkeler bu gıdanın tanıtımını geleneksel lezzetlerde reston, bar, sokak lezzetleri ve festivallerde sunmakta ve tanıtılmaktadır. Bu tür faaliyetler turistik çekici unsur olarak, destinasyon pazarlamasında yerel yiyeceklerin gastronomi turizminde ülke ve bölgenin tanıtılmasında etkili bir mekanizmalar olarak karşımıza çıkmaktadır. KKTC’de pek çok biçimde zengin bir menü çerçevesinde sunum imkanı olan salyangozun gastronomi turizminde destinasyon pazarlamasında dünya standartlarında hizmet sunabilecek kültürel mutfak ürünü olma potansiyeli değerlendirilmelidir. Bu gıdanın meyhanelerde yazılı ve görsel menülerde yer alması, tanıtıma yönelik festival, şenlik gibi etkin tanıtım mekanizmalar aracılığı ile tanıtılması halinde gastronomi turizmi ve ülke tanıtımına katkı sağlaması mümkün olabilecektir. Katılımcılar salyangoz gıdasının, pişirim ve tüketim tekniklerini kültürel aktarım yolu ile kişisel tecrübeleri ile öğrenmiştir. Gelenekselleştirilmiş olan bu gıdanın kültürel aktarım yanında formal bilgi kaynaklarına konu edilemesi gıdanın her yönü ile gelecek nesillere aktarımında ve bilimsel çalışmalarda netlik ve kolaylık yanında gıdaya yönelik tutumları ölçme ve değerlendirme imkanı sağlayacaktır.

Başta Avrupa olmak üzere Afrika ve Asya’da salyangoz çiftliklerde üretilmekte olan salyangoz, işlenmiş veya canlı olarak pazarlara sunulan, karlı getirisi olan bir ürün olarak görülmektedir. Kuzey Kıbrıs’ta doğal yaşamda mevcut olan salyangozların, çiftliklerde üretiminin teşvik edilmesi halinde iç ve dış piyasada talep görebilecek, ülke ekonomisine katkı sağlayabilecek potansiyelde olması gastronomi ve gıda endüstrisi alanında gelir getirici bir alternatif olarak ele alınmasını gerektirmektedir.

Kıbrıs Türk mutfağında yer alan geleneksel gıda ürünü olarak salyangozun insan beslenmesi açısından balık gibi protein içerikli ürünlere ikame olarak iyi bir alternatif gıda olarak değerlendirilmesi KKTC’de salyangozun bu yönü ile de değerlendirmeye tabi tutulması gıdaya yönelik tüketicilerin alternatif gıda ile ilgili bilinçlenmesine yardımcı olacaktır. Ayrıca Adanın kuzeyinde Kuzey Kıbrıs’ta salyangozun marketlerde işlenmiş gıda veya donmuş olarak pazarlanabilmesi için satın alma bilincini oluşturacak iyi düzeyde pazarlama stratejisi geliştirilmesi gerekmektedir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Destek Bilgisi:** Herhangi bir kurum ve/veya kuruluşun destek alınmamıştır.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

**Etik Kurul Onayı:** Doğu Akdeniz Üniversitesi, Yayın Etik Kurulundan 18.10.2021 tarih ve 21 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Oranı:** Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

## KAYNAKLAR

Adegoke, A., Bukola, C., Comfort, U., Olayinka, A., and Amos, O. (2010). Snails as meat source: Epidemiological and nutritional perspectives. *Journal of Microbiology and Antimicrobials*, 2, 1-5.

Akmese, K. A. ve Ateş, A. (2019). Gastronomy Tourism and Trends. Akmese, K. A: Main Themes in Tourism içinde (s. 51-73). Ankara: İksad Publishing.

Aksoy, N. (2006). *Maki, Türkiyenin Önemli Doğa Alanları*. Ankara: Doğa Derneği.

Altan, Z. (2016). *Kıbrıs Mutfağında Garavolli*. <https://www.yeniduzen.com/kibris-mutfaginda-garavolli-84447h.htm> [Online] [Erişim Tarihi:21.12.2021]

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(2), 368-388.

Chinyere, F. (2014). How to Clean Snail (Remove Snail Slime). Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=formCNRHi6A> [Online] [Erişim Tarihi: 20.12.2021]

Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi Ve Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 637-651.

Ertürk, M. (2018). Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 317-333.

Fortier, A. (1999). De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Pratiques culturelles liées au ramassage et à la consommation de l'Helix pomatia. *Journal d'agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, 39(1), 49-74.

Gökhan, H. B. (2003). Salyangoz yetiştiriciliği. Yayınlanmış Yüksek Lisans Semineri, Su Ürünleri Yetiştiriciliği Ana Bilim Dalı, T.C. Fırat Üniversitesi, Elazığ.

Güngör, A. (2017). Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 38(1-2), 367-379.

Gürbüz, C. ve Çetinkaya Bozkurt, Ö. (2018). Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi. *Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(3), 1-23. DOI: 10,30803/adusobed.330839

<https://www.etimolojiturkce.com/kelime/salyangoz>. [Erişim Tarihi:12.12.2021]

Karataş, Z. (2017). Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 1-20.

Kebapçı, Ü. (2007). Kuzey Batı Anadolu'nun Karasal Gastropadları. Doktora Tezi Biyoloji Anabilim Dalı Isparta.

Keskin, E. Örgün, E. ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3),255-267.

Kibar, S. (2017). Böcek Yemenin Nesi Yanlıştır?. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 96-113.

- Kruse, N. (2017). Snail comes out of the shell and onto the menu. Restaurant Hospitality: <https://www.restaurant-hospitality.com/food-trends/snail-comes-out-shell-and-menu> [Online] [Erişim Tarihi:10.12.2021]
- Lubell, D. (2004). Prehistoric edible land snails in the circum-Mediterranean: the archaeological evidence. *Petits Animaux Et Societes Humanities. Du Compliment Alimentaire Aux Ressources Utilitaires*, 77-98. University of Waterloo, Waterloo, ON, N2L 3G1 Canada
- Magdalena Matusiewicz, I. K. (2018). In Vitro Influence of Extracts from Snail *Helix aspersa* Müller on the Colon Cancer Cell Line Caco-2. *International Journal of Molecular Sciences*, 19(4), 1064.
- Open Bible Info. Snail: <https://www.openbible.info/topics/snail> [Online] [Erişim Tarihi:23.12.2021]
- Özçil, İ. E. (2017) Eşsiz Kıbrıs mutfağı. <https://www.kibrisgazetesi.com/essiz-kibris-mutfagi-makale,1466.html> [Online] [Erişim Tarihi:01.11.2021]
- Radoslaw P. and Radzki, M. B. (2018). Is the consumption of snail meat actually healthy? An analysis of the osteotropic influence of snail meat as a sole source of protein in growing rats. *Wiley Online Library Journal*, 102 (2), 885-891.
- Rao, M. (2020). Are Edible Snails A Surce of Sustainable Meat. Foodun Folded: <https://www.foodunfolded.com/article/are-edible-snails-a-source-of-sustainable-meat> [Online] [Erişim Tarihi:06.12.2021]
- Şah, M. (2017). Balalan'da Toprak Ana Günü. <http://gurmedergisi.com/> [Online] [Erişim Tarihi:16.12.2021]
- Şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın Tatları*. Kıbrıs: Lefkoşa Profil Reklam ve Danışmanlık Ltd.
- Taşkın, A. (2019). Geleceğin Alternatif Gıda Kaynakları ve Gıda Teknolojileri. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ. Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Violetta Aru, B. B. (2018). The Foodome of Bivalve Molluscs: From Hedonic Eating to Healthy Diet. *Journal of Food Composition and Analysis*, 69, 13-19.
- Wang Jiun-Jye, Chung Li-Yu, Rong-JyhLin, June-DerLee, Chaio-WenLin, and Chuan-MinYen (2011). Eosinophilic meningitis risk associated with raw *Ampullarium canaliculatus* snails consumption. *Kaohsiung Journal of Medical Sciences*, 27 (5), 184-189.
- Yıldırım, Z. ve Gürlek, M. E. (2020). Makü Öncülüğünde Canlandırılmaya Çalışılan Kârlı Bir Sektör "Salyangoz Yetiştiriciliği"-I. Göller Bölgesi, *Aylık Ekonomi ve Kültür Dergisi*, 7 (84), 52-55.