



Geleneksel Kıbrıs Mutfağından Bir Örnek: Golifa (Koliva) (An Example of Traditional Cypriot Cuisine: Golifa (Koliva))

* Aysun YILMABAŞAR^a , Fulya SARPER^b 

^a Eastern Mediterranean University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Famagusta/Cyprus

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 19.12.2023

Kabul Tarihi: 11.03.2024

Anahtar Kelimeler

Golifa (Koliva)

Baharat

Kıbrıs

Besin ögesi

Keywords

Golifa (Koliva)

Spices

Cyprus

Nutritional element

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Kıbrıs mutfağı kültürel zenginliğine geçmişten günümüze Ada'da hüküm süren uygarlıklardan ve içinde bulunduğu Akdeniz havzası etkisinde ulaşmıştır. Kıbrıs adasının hem Kuzey toplumları hem de Güney toplumları tarafından yapılan Golifa her iki toplum içinde sembolik anlam taşıyan önemli bir yiyecektir. Çalışmada Kıbrıs mutfak kültüründe özel gün gastronomisi olarak yer edinmiş Galoifa ve onun lezzet bileşenlerinden anason, susam ve garacocçco (çörekotu) baharatları aktarılmaktadır. Ada mutfak kültürü bilgi ve deneyimine sahip, 20 kültür aktarıcısı ile yapılan yüz yüze görüşmelerde Golifa'nın Kıbrıs toplumu için ne anlam ifade ettiği ve geçmişinin nereye kadar dayandığı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Golifa'nın uygulama aşamalarının kayıt altına alınması ile hem Kıbrıs gastronomi literatürünün genişletilmesine hem de gelecekte unutulmasının önüne geçmek ve yeni nesillere aktarılmasına katkı sağlamak hedeflenmiştir. Golifa'nın bir porsiyon üzerinden besin değerleri hesaplanmış ve önemli fonksiyonel beslenme özellikleri ortaya konulmuştur. Çalışmada Golifa'nın asırlar öncesine dayandığı söylenebilmektedir. Günümüze kadar geleneksel Kıbrıs mutfağında yerini korumuştur. Geleneksel Kıbrıs Mutfak kültüründe bolluk ve bereketin simgesi olarak önemli bir yere sahip olan Golifa özel gün gastronomisi olarak yeni yılı karşılamak üzere yapılan inanış ve ritüeller içeren iki toplumlu sosyal yapının ortak bir kültür mirasıdır. Golifa besin öğeleri ve lif açısından oldukça zengindir. Ergenlik çağındaki gençlere, yetişkinlere ve yaşlılara önerilebilir.

Abstract

Cypriot cuisine has reached its cultural richness from the civilizations that have reigned on the island from the past to the present and under the influence of the Mediterranean basin in which it is located. Golifa, which is made by both the Northern and Southern societies of the island of Cyprus, is an important food that has a symbolic meaning in both societies. In this study, Galoifa, which has taken place in Cypriot culinary culture as a special day gastronomy, and anise, sesame and garacocco (nigella) spices are transferred from its flavor components. In face-to-face meetings with 20 cultural transmitters who have knowledge and experience of island culinary culture, it was tried to reveal what golifa means for the Cypriot community and how far its history dates back. By recording the implementation stages of Golifa, it is aimed to contribute both to the expansion of the Cypriot gastronomy literature and to prevent it from being forgotten in the future and to transfer it to new generations. In the study, it can be said that Golifa dates back centuries. It has maintained its place in traditional Cypriot cuisine until today. Golifa, which has an important place in the traditional Cypriot culinary culture as a symbol of abundance and fertility, is a common cultural heritage of a bi-communal social structure containing beliefs and rituals performed to meet the new year as a special day gastronomy. Golifa is very rich in nutrients and fiber. We can recommend it to teenagers, adults and the elderly at the age of puberty

* Sorumlu Yazar

E-posta: aysun.yilmabasars@emu.edu.tr (A. Yilmabaşar)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1366