



## Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi (An Evaluation of Local Tastes of Rize within the Scope of Gastronomic Tourism)

\*Burhan BAŞARAN<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Vocational School, Rize/Turkey

### Makale Geçmişi

*Gönderim*

*Tarihi:02.04.2017*

*Kabul Tarihi:04.07.2017*

### Anahtar Kelimeler

Türk mutfak kültürü

Gastronomi

Pepeçura

Laz böreği

Rize simidi

### Öz

Türkiye zengin mutfak kültürüyle gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu zengin kültürün bir parçası da şüphesiz Rize'ye ait yöresel lezzetlerdir. Rize, denizle bütünleşik, doğal güzellikleriyle ön plana çıkan bir destinasyon merkezidir. Bu çalışmanın amacı, Rize'ye ait yöresel lezzetlerin kayıt altına alınması, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve gelecek nesillere aktarılmasıdır. Bu amaç doğrultusunda Rize ili ve ilçelerinde halen hazırlanan veya unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlere ait bilgiler kaynak olabilecek özelliklere sahip kişilerle yüz yüze görüşerek, yerel lokantaların menü kartları ve literatür taranarak elde edilmiş ve betimsel analizlerle değerlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre; Rize'ye özgü 64 yöresel lezzet kayıt altına alınmıştır. Yörede en bilindik ve en çok tüketilen yöresel lezzetler karalahana sarması, karalahana haşlaması, fasulye turşusu tavalisi, hamsi tavalisi, hamsikoli, hamsili pilav, mısır unu ekmeği, muhlama, Rize sütlacı, laz böreği, pepeçura, Rize simidi, Rize kavurması, koleti peyniri, minci, enişte lokumu ve kolivadır. Rize'nin gastronomi turizmi kapsamında önemli bir potansiyele sahip olduğu düşünülmektedir. Rize'nin bu potansiyelini kullanabilmesi ve yöresel lezzetlerini gelecek nesillere aktarabilmesi için tüm paydaşlar ortak bir eylem planı dahilinde hareket etmelidir.

### Keywords

Turkish culinary culture

Gastronomy

Pepeçura

Laz böreği

Rize bagel

### Abstract

Turkey has an important potential for gastronomy tourism with its rich culinary culture. A part of this rich culture undoubtedly includes local dishes. Rize is a destination that is surrounded by the sea and comes to prominence thanks to its natural beauties. The aim of this study is to record the local dishes of Rize, evaluate them within the scope of gastronomic tourism and hand down them to the next generations. For this purpose, the information about the local dishes which are still prepared or about to be forgotten in Rize and its districts was collected by interviewing people who can be regarded as sources and reviewing literature and menu cards of the local restaurants and then the data were evaluated with descriptive analyzes. According to the results of the study, 64 local dishes unique to Rize have been recorded. The most known and consumed local dishes in the region are "karalahana sarması", "karalahana haşlaması", "fasulye turşusu tavalisi", "hamsi tavalisi", "hamsikoli", "hamsili pilav", "mısır unu ekmeği", "muhlama", "Rize sütlacı", "laz böreği", "pepeçura", "Rize simidi", "Rize kavurması", "koleti peyniri", "minci", "enişte lokumu" and "koliva". It is considered that Rize has an important potential for gastronomic tourism. All stakeholders should act within a common action plan so that Rize can use this potential and hand down its local dishes to the next generations.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [burhan.basaran@erdogan.edu.tr](mailto:burhan.basaran@erdogan.edu.tr) (B. Başaran),

## **GİRİŞ**

19 yy.'ın ikinci yarısından itibaren teknoloji alanında yaşanan gelişmeler sağlık, ekonomi ve sosyal alanlardaki gelişmeleri tetikleyerek turizm faaliyetlerinin ve tüketici beslenme alışkanlıklarının değişimine yol açmıştır. Kontrolsüz ve hızlı şekilde gelişen kentleşme ve sanayileşme süreci beraberinde çevre koşullarını olumsuz etkilemiştir. Yaşanan bu değişim, turistleri kitle turizmi gibi alışlagelmiş turizm anlayışından uzaklaştırmış ve turistler kırsal bölgeler, çevre, tarih, kültür ve geleneklerle ilgilenmeye başlamışlardır. Tüketicilerin farklılık arayışına girdiği bu dönemde yayla turizmi, kış turizmi, doğa turizmi, gastronomi turizmi, termal turizm, sağlık turizmi, inanç turizmi gibi alternatif turizmler önem kazanmaya başlamıştır (Aydın, 2012:39; Kaypak, 2012:11).

Gastronomi, tarihsel gelişme sürecinde toplumların sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin tüm özelliklerini araştırarak günümüz şartlarına uyarlayan, aynı zamanda bilimsel ve sanatsal faaliyetlerle desteklenen bir bilim dalıdır (Canpolat ve Çakıroğlu, 2015:528). Aynı zamanda gastronomi, yiyecek ve içecek kültürünün bilim ve sanata dönüşmesi olarak ta nitelendirilebilir. Ve bugün turistlerin bir destinasyon merkezini ziyaret etmelerine neden olan önemli bir motivasyon kaynağını oluşturmaktadır (Bucak ve Arıcı, 2013:207).

Gastronomi turizmi ise, insanların bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri tecrübe etmesi ve o kültürü yaşamasıdır (Karim ve Chi, 2010:532). Bir başka ifadeyle turistlerin özellikle bir destinasyon merkezinin yemek kültürünü tanımak, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini ve özel alanlarını ziyaret etmesi olarak ta tanımlanabilir. (Hall vd., 2003:60). Gastronomi turizmi tarım, kültür ve turizm üzerine inşa edilmiştir. Tarım ürünü, kültür tarihi ve otantikliği sunmakta, turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Bu üç unsur, bölgesel çekicilik sağlayarak turistlere farklı deneyimleri kazandırmakta ve o bölgenin gastronomi turizmi geleceği için konumlandırmasında fırsatlar sunmaktadır (Du Rand ve Heath, 2006:208).

Turizm çeşitliliğini artırmak, turistlere farklı deneyimler kazandırmak ve tarihsel bir yolculuğa çıkarmak isteyen destinasyon merkezleri gastronomi turizmüne yönelmişlerdir (Sormaz vd., 2013:705). Destinasyon merkezleri, gastronomi turizmi ile rekabet halinde olduğu diğer destinasyonlardan farklılaşmakta ve bir adım öne geçebilmektedir. Aynı zamanda gastronomi turizmi sayesinde pazarlanan ürünlerden elde edilen kazançlar, bölgesel ve kırsal kalkınmada çarpan etki yaratmaktadır. Özellikle AB üyesi ülkeler, kırsal bölgelerin kalkınması ve kente göçün azalması için yöresel ürünleri kalkınma politikalarına dahil etmişlerdir (Demirer ve Mencet, 2009:237; Çevik ve Saçılık, 2011:504). Fransa, İtalya, İspanya, Tayland, Çin gibi yerel gastronomi kültürüne sahip birçok ülke, bölgesel kalkınma sağlamada yerel gastronomi kültürünü harekete geçirmiştir (Çağlı, 2012:41).

Gastronomi turizminde ürünleri taklit edilmekten yasal olarak koruyan coğrafi işaretlerdir (Orhan, 2010:250). Yöresel ürünlerin tescilli olmaları, bölgenin turistler için cazibesini artırmaktadır (Çağlı, 2012:61). Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından coğrafi işaret olarak tescil edilen geleneksel ürün sayısı 200 olup bunun 132 tanesi, halen başvuru aşamasında olan 300 geleneksel ürünün ise 245'i geleneksel gıdadır (TPE, 2017). Şu halde Türkiye'de yerel kültüre ait tescilli yapılmış ya da başvuru aşamasında olan geleneksel ürünler içerisinde gastronomik ürünlerin büyük bir paya sahip olduğu söylenebilir.

Türkiye Seyahat Acentaları Birliği'nin (TÜRSAB) Birleşmiş Milletler Dünya Seyahat Örgütü verilerine dayandırdığı Gastronomi Turizm Raporu'nda, yeme-içme harcamalarının dünya turizm gelirleri içindeki payının

yaklaşık % 30 olduğunu belirtmiştir. Aynı raporda, 2014 yılında Türkiye'ye gelen 41 milyon 415 bin turistin toplam 34.3 milyar dolar harcama yaptığı, bu harcamaların yaklaşık % 19'u yani 6 milyar 523 milyon dolarının yeme-içme faaliyetlerine harcadığı bildirilmiştir. Raporda, yabancı turist başına 157 dolar olan yeme içme harcamasının 250 dolar seviyesine çıkarılması hedef olarak belirlenmiştir (TÜRSAB, 2014:1). Bu bilgiler ışığında Türkiye'nin turizm gelirleri içerisindeki yeme-içme harcamalarının dünya ortalamasının oldukça altında olduğu söylenebilir.

Gastronomi turizminde lokanta, aşçılık okulu, seyahat acentası, otel gibi tüm paydaşlar göz önünde bulundurulduğunda en iyi örgütlenen ülke ABD'dir. ABD'de yemek turizmi alanında çalışan 17 bin 879 kurum bulunmaktadır. Bu sayı, bu sektörde faaliyet gösteren en aktif 50 ülkedeki toplam yemek turizmi kurumlarının % 53'üne karşılık gelmektedir. ABD'yi, sırasıyla İsveç, Kanada, İngiltere ve diğer Avrupa ülkeleri takip etmektedir. Türkiye ise yemek turizminde sadece 94 kuruma sahip olup, aynı sıralamada kendine 23. sırada yer bulabilmiştir (TÜRSAB, 2014:4).

Turistlerin Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerinin araştırıldığı çalışmalarda, Özdemir ve Kınay (2004:9-19), yabancı turistlerin Türk mutfağı ile ilgili görüşlerinin genel olarak olumlu olduğunu, Türk yemeklerini lezzetli, çeşitli, besleyici ve doyurucu bulduklarını belirtmişlerdir. Şanlıer, (2005:223), Arslan (2010:91), Mankan (2012:237), Albayrak, (2013:5050) yaptıkları araştırmalarda, yabancı turistlerin büyük çoğunluğunun Türk yemeklerini lezzetli bulduğunu ifade etmişlerdir. Yapılan bir başka çalışmada, yabancı turistlerin % 84,3'ünün Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi olduğunu, % 93,2'nin ikamet ettikleri ülkeye döndüğünde tanıdıklarına Türk mutfağı hakkında bilgi vereceklerini ve % 32,8'inin Türk yemeklerini tatmak için Türkiye'yi yeniden ziyaret edebileceğini ifade etmişlerdir (Birdir ve Akgöl, 2015:61-65).

### **Yöresel Lezzetler**

Uygarlıklar, yaşadıkları coğrafyanın kendilerine sunmuş olduğu zenginlikleri en iyi şekilde değerlendirmeye çalışmış ve yaşamlarını devam ettirebilmek için yemekler yapmışlardır. Yüzyıllar boyunca süregelen savaş, ticaret, göç, turizm gibi pek çok faktöre bağlı olarak kültürler birbirinden etkilenmiş ve toplumlar yeni hammadde, teknik ve bilgiye dayalı olarak yemeklerini geliştirmişlerdir. Hayatın doğal akışında halen kendiliğinden devam eden bu süreçle birlikte toplum ve yöre temelli mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır ve çıkmaya devam etmektedir (Delemen, 2001:1; Sandıkçioğlu, 2007:5-6). Toplumların kültürel zenginlikleri içerisinde mutfak kültürü ve bu kültürü oluşturan lezzetler şüphesiz büyük önem taşımaktadır (Arvas, 2013:232).

Anadolu; geniş ve verimli toprakları, farklı doğa ve iklim koşulları, coğrafi ve jeopolitik konumu gibi birçok özelliği nedeniyle uygarlıklar için cazibe merkezi olmuştur. Sahip olduğu bu eşsiz özellikler Anadolu'nun pek çok farklı kimlik ve kültüre ev sahipliği yapmasına ve farklı kültürlerin etkileşimine imkan sağlamıştır. Bu yüzden Anadolu'nun mutfak kültürü oldukça zengindir. Türklerin Orta Asya bozkırlarından batıya doğru göçleriyle başlayan süreç, Anadolu'nun Türk yurdu haline gelmesiyle birlikte yeni bir aşamaya evrilmiş ve Osmanlı İmparatorluğu doğmuştur. Osmanlı Devleti kültürünün mirasçısı olan Türkiye'nin farklı coğrafyalarında yaşayan yöre halkı ise geçmişten bugüne mutfak kültürünü yaşatmış ve kültürüne bağlı olarak geleneksel yöntemlerle bu lezzetleri üretmeye devam etmiştir.

Türk mutfağı, coğrafyasının sunmuş olduğu farklı tarımsal ve hayvansal ürünleri, inanç ve geleneklerine uygun olarak pişirmesiyle diğer milletlerin mutfaklarından önemli ölçüde farklılaşmaktadır (Albayrak, 2013:5054). Bu özelliğiyle Çin ve Fransa gibi eşsiz mutfak kültürüne sahip ülkelerle birlikte Dünya'nın en iyi üç mutfağından biri olarak kabul edilmektedir (Çimen, 2016:310). Türk mutfağını, çorbalar, sebze yemekleri, et yemekleri, zeytinyağlı yemekler, hamur işi ürünler, kuru baklagilli yemekler, salatalar ve tatlılar oluşturmaktadır.

Mutfak kültürlerinin oluşması ve yeryüzüne dağılışlarında coğrafi faktörler ana belirleyici unsurdur. Bu haliyle coğrafya bir toplum için kader demektir. Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü, iç ve kıyı kesimin birbirinden oldukça farklı coğrafi özelliklere sahip olmasından dolayı değişiklik göstermektedir. Yaylalarında tereyağı ve peynir başta olmak üzere pek çok süt ürünü üretilmektedir. Kıyı kesimlerinde sebzeler (lahana, mısır, fasulye vb.) ekilmekte ve yemeklerde kullanılmaktadır. İç kesimlerde ise pestil, köme gibi geleneksel gıdalar üretilmekte ve tüketilmektedir (Doğu, 2009:2).

Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölümü'nde yer alan Rize; ülkenin en çok yağış alan ilidir. Şehir denizle iç içedir. 2016 yılı, Rize ili ve ilçeleri nüfus toplamı 331.048'tir. İlin yüzölçümü 3.835 km<sup>2</sup>'dir. Kilometrekareye 89 kişi düşmektedir. Merkez ilçeye beraber 12 ilçe, 18 belediye, bu belediyelerde 202 mahalle ve ayrıca 291 köy vardır (Anonim, 2017a, Anonim, 2017b). Rize'de sonbahar ve kış mevsimi çok yağışlı, yaz mevsimi ise ılıktır. Coğrafi özellikleri, iklimi, bitki özellikleri bölgenin en karakteristik özelliklerini taşımaktadır. Genel olarak dağlık ve dik yamaçların hakim olduğu coğrafyadan dolayı tarım alanları oldukça sınırlıdır. Geçmişten günümüze Rize'ye ulaşım her zaman zor olmuştur. Bu durum kapalı bir kültürün oluşmasına buna bağlı olarak pek çok yöresel lezzetin de günümüze taşınmasına olanak sağlamıştır. Rize ekonomisi büyük ölçüde çaya dayanmaktadır. Son yıllarda kivi üretimi de yaygınlaşmıştır. Bilinenin aksine balıkçılık ise günden güne azalmaktadır (Anonim, 2017b, Anonim, 2017c). Tarım alanlarının darlığı ve iklim özellikleri Rize yöre mutfağını doğrudan şekillendirmiştir. Yöre mutfağının başlıca hammaddeleri; karalahana, fasulye, kabak, mısır gibi sebzelerin yanı sıra kivi, mandalina gibi sınırlı sayıda yetiştirilen meyveler, deniz ve hayvansal kaynaklı ürünlerdir (Anonim, 2017d). Rize'ye ait yöresel ürünlerden sadece Rize Bezi'nin coğrafi işaret tescili yapılmış olup, dünyaca ünlü Anzer Balı'nın tescili için ise başvuru yapılmıştır.

Son yıllarda Rize'den yazılı ve görsel medya da çokça bahsedilmektedir. Rize, özellikle yaylaları, kültürü, denizi, yöresel lezzetleriyle ön plana çıkmakta ve giderek artan ziyaretçi talebiyle karşı karşıyadır (Fettahoğlu vd., 2012:1). Bu durum şehri ziyaret eden turist sayılarına yansımıştır.

2007-2016 yıllarında Rize iline gelen yerli ve yabancı turist istatistikleri Tablo 1'de gösterilmiştir (Anonim, 2017e).

**Tablo 1.** Rize İli Turist İstatistikleri

Yıl	Yerli Turist	Yabancı Turist	Toplam
2007	417.338	57.975	475.313
2008	433.415	58.415	491.830
2009	437.817	58.729	496.546
2010	489.731	69.407	559.138
2011	509.911	61.217	571.128
2012	524.021	61.675	585.696
2013	581.465	68.417	649.888
2014	615.053	71.116	686.169
2015	616.889	73.459	690.348
2016	602.814	76.059	678.059

Bu çalışmada, Rize’de halen tüketilmekte olan veya unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin özellikleri, bileşimi, tüketim şekli hakkında bilgiler vererek bu lezzetlerin kayıt altına alınması, gelecek nesillere aktarılması, coğrafi işaret tescilleri için farkındalık yaratılması ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

#### **MATERYAL ve METOT**

Materyal, Rize ili ve ilçelerinde halen hazırlanan veya unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerdir. Bu çalışmada veriler, Rize/Merkez ve farklı ilçelerinde doğmuş, hala burada yaşamakta olan ve kaynak olabilecek özelliklere sahip gönüllü 40 yaş ve üzerindeki 13 ev hanımı ile yüz yüze görüşerek, Rize/Merkez, Çayeli ve Ardeşen ilçeleri ile Ayder yaylasında faaliyet gösteren ve turistlerin rağbet gösterdiği bilinen 9 yerel lokantanın menü kartı incelenerek ve ayrıca literatür taraması yapılarak Aralık 2016 tarihinde toplanmıştır. Kaynak kişilere bu lezzetlerin bileşimi, tarifi ve tüketim şekline ilişkin sorular sorulmuş ve veriler görüşme formuna kaydedilmiştir. Elde edilen veriler karşılaştırılarak ortak özellikler ve farklılıklar betimsel analizlerle aktarılmıştır.

#### **BULGULAR ve TARTIŞMA**

Yapılan görüşmeler ve literatür taraması sonucunda Rize’ye özgü 64 yöresel lezzet tespit edilmiştir. Söz konusu yöresel lezzetler kendi içinde gruplandırılarak açıklanmıştır.

#### **Çorbalar**

Rize ili ve ilçelerinde yöreye özgü 7 çorba tespit edilmiştir (Anonim, 2017d; Anonim, 2017e; Anonim, 2017f; Fadime Buzbuz (1931), İkizdere-RİZE; Melek Başaran (1965), Kalkandere-RİZE; Nimet Öksüz (1942), Der pazarı-RİZE; Heyriye Tüfenk (1945); Merkez-RİZE; Fethiye Özyanık (1971), Ardeşen-RİZE; Berrin Buçan (1975), Pazar-RİZE; Emine Tüfenk (1959), Merkez-RİZE; Melahat İnan (1944), Merkez-RİZE, Ayşe Başaran (1933), Kalkandere-RİZE; Emriye Şentürk (1964), Merkez-RİZE; Ayşe Tüfekçi (1948), Merkez-RİZE; Elife Başaran (1948), Kalkandere-RİZE; Nazmiye Demirci (1948), Merkez-RİZE; Fatma Erol (1963), İyidere-RİZE; Aygün Kalemci (1964), Fındıklı-RİZE, Kişisel görüşme, Aralık 2016). Bunlar;

Balık çorbası	Korkota/Korkoto çorbası	Kabak çorbası
Loby/Lobiya çorbası	Ğopi/Hopi/Hupi çorbası	
Mısır çorbası	Isırgan çorbası	

Balık çorbasında kullanılan balık genellikle palamut olup zaman zaman mevsim balıkları da kullanılmaktadır. Yörede kırılmış mısıra “*korkota/korkoto*” denilmektedir. Loby/lobiya “*fasulye*” demektir. Hopi “*içiyile birlikte kurutulmuş fasulye*”nin yerine kullanılan yöresel terimdir. Tıpkı loby da olduğu gibi yöreye göre farklı şekilde telaffuz edilebilmektedir. Yöreye özgü çorbaların yapım teknikleri bilinen yöntemlerle aynı olup zaman zaman bileşimleri yörelerde farklılık gösterebilmektedir.

Rize ve farklı ilçelerinde faaliyet gösteren ve turistlerin ziyaret ettiği bilinen bazı lokantaların menü kartlarında balık çorbasına rastlanırken diğer çorbalar menü kartlarında yoktur. Yine hanelerin öğünlerinde bu çorbalara neredeyse rastlanılmamaktadır. Çorbaların bileşimleri göz önünde bulundurulduğunda Rize'nin iklim ve coğrafi konumuna bağlı olarak oluşan bitkisel ve hayvansal ürün çeşitliliğiyle birebir örtüştüğü görülmektedir.

### Sebze Yemekleri

Rize ili ve ilçelerinde yöreye özgü 10 adet sebze yemeği tespit edilmiştir (Anonim, 2017d; Anonim, 2017e; Anonim, 2017f; Fadime Buzbuz (1931), İkizdere-RİZE; Melek Başaran (1965), Kalkandere-RİZE; Nimet Öksüz (1942), Derepazarı-RİZE; Heyriye Tüfenk (1945); Merkez-RİZE; Fethiye Özyanık (1971), Ardeşen-RİZE; Berrin Buçan (1975), Pazar-RİZE; Emine Tüfenk (1959), Merkez-RİZE; Melahat İnan (1944), Merkez-RİZE, Ayşe Başaran (1933), Kalkandere-RİZE; Emriye Şentürk (1964), Merkez-RİZE; Ayşe Tüfekçi (1948), Merkez-RİZE; Elife Başaran (1948), Kalkandere-RİZE; Nazmiye Demirci (1948), Merkez-RİZE; Fatma Erol (1963), İyidere-RİZE; Aygün Kalemci (1964), Fındıklı-RİZE, Kişisel görüşme, Aralık 2016). Bunlar;

Karalahana sarması	Fasulye tavalisi/kavurması	Pazı tavalisi/kavurması
Karalahana haşlaması	Fasulye turşu tavalisi	Tomari tavalisi/kavurması
Ezme/Vurma karalahana	Pazı dolması	Isırgan yemeği
Karalahana rohtikosu		

Karalahana ve fasulyeden yapılan yemekler yörenin vazgeçilmez yemekleridir. Sadece karalahana ile 4 farklı yemek yapılmaktadır. Ezme/vurma karalahana yemeği, karalahana haşlamasının “*kutali*” (*çamdan imal edilmiş, düz, ağız kısmı kepçe genişliğinde olan ve karalahanayı ezmeye yarayan bir alet*) denilen bir aletle ezilmesiyle elde edilir. Karalahana rohtikosu ise yeni bir yemek olmayıp, ezme/vurma karalahanaya mısır ekmeği ve tereyağı ilave ederek tüketilir. Fasulye turşusu tavalisi/kavurması yine yöre halkının beslenmesinde üst sıralarda yer almaktadır. Fasulye turşusu tavalisinde soğan yemeğin ayrılmaz bir parçası olup tercihe göre havuç veya patates ilave edilebilmektedir. Yöredeki şiveden dolayı zaman zaman “*i*”, “*i*” olarak okunmuş ve zamanla bu durum kanıksanmıştır. Kavurma yerine çoğunlukla “*tavali*” kelimesi kimi zaman “*kavruntu*” terimi de kullanılmaktadır. “*Tomari*”, genellikle ırmak kenarlarında yetişen bir bitkidir. Yaprakları pazı bitkisine benzemektedir.

Sebze yemekleri arasında, karalahana sarması, karalahana haşlaması ve fasulye turşusu tavalisi yöre halkı tarafından sıklıkla tüketilmektedir. Rize'ye gelen turistlerin pek çoğu bu yemekleri tatmak istemektedir. Gerek yöre halkı gerekse turistlerin yoğun ilgisinden dolayı pek çok lokantanın menü kartında bu yemeklere rastlamak mümkündür. Diğer sebze yemeklerine menü kartlarında rastlanılmamıştır ve yöre halkının beslenmesinde önemli bir yer tutmamaktadır. Tıpkı çorbalarda olduğu gibi Rize'nin sahip olduğu coğrafi özellikler ve iklim sebze yemeklerinin oluşumunu etkilemiştir.

### Hamsili Yemekler

Rize ili ve ilçelerinde hamsinin ana ürün olarak kullanıldığı pek çok yöresel yemek vardır (Anonim, 2017d; Anonim, 2017e; Anonim, 2017f; Fadime Buzbuz (1931), İkizdere-RİZE; Melek Başaran (1965), Kalkandere-RİZE; Nimet Öksüz (1942), Derepazarı-RİZE; Heyriye Tüfenk (1945); Merkez-RİZE; Fethiye Özyanık (1971), Ardeşen-RİZE; Berrin Buçan (1975), Pazar-RİZE; Emine Tüfenk (1959), Merkez-RİZE; Melahat İnan (1944), Merkez-RİZE, Ayşe Başaran (1933), Kalkandere-RİZE; Emriye Şentürk (1964), Merkez-RİZE; Ayşe Tüfekçi (1948), Merkez-RİZE; Elife Başaran (1948), Kalkandere-RİZE; Nazmiye Demirci (1948), Merkez-RİZE; Fatma Erol (1963), İyidere-RİZE; Aygün Kalemci (1964), Fındıklı-RİZE, Kişisel görüşme, Aralık 2016). Bunlar;

Hamsi çorbası	Hamsikoli	Hamsi baklavası	Hamsili pide
Hamsili pilav	Kiremitte hamsi	Hamsi çitlaması	Hamsi çitlaması
Hamsili köfte	Hamsili kaygana	Hamsi güveci	Hamsi salamurası
Hamsi salatası	Hamsi buğulama	Hamsi kuşu	Hamsi oturtması
Kağıtta hamsi	Otlı hamsili ekmek	Pilekide hamsi	

Rize denizle iç içe bir şehirdir. Bu durum, yöreye özgü yemekleri de doğrudan etkilemiştir. Sezonunda avlanan balıklar genellikle kızartılarak tüketilmektedir. Yöre halkı tarafından en sevilen ve sıklıkla tüketilen balık türü ise hamsidir. Fakat yöre halkı hamsiyi balık sınıfına dahil etmemekte, hamsiyi ayrı bir yerde tutmaktadır. Yöre halkının bu hassasiyeti göz önünde bulundurularak hamsi çorbası çorbalar grubuna dahil edilmemiştir. Özellikle kış aylarında avlanan hamsinin kullanıldığı pek çok yöresel yemek vardır. Yöre halkında hamsinin kar yağdıktan sonra daha lezzetli olduğuna dair bir inanışta hakimdir.

Hamsili yemekler arasında en çok tercih edilen hamsi tavalisi olup kimi zaman haftada 3-4 kez tüketilmektedir. Pişmiş hamsi zaman zaman sabah kahvaltılarında da tüketilmektedir. Hamsikoli'nin bir diğer adı da hamsili ekmektir. Yine hamsili pilav yöre halkı tarafından sevilmeğe ve sıklıkla tüketilmektedir. Rize'nin İyidere ilçesindeki bir mağaradan çıkarılan "pileki taşı" (ateşe dayanıklı, işlemesi kolay, düzgün bir kara taş) zaman zaman hamsi pişirmek içinde kullanılmaktadır. Yöre halkı hamsinin bol ve ucuz olduğu yıllarda fazla miktarda hamsi satın almakta ve salamuraya yatırmaktadır. Hamsinin bulunmadığı yaz mevsiminde salamuraya yatırılmış hamsiler tüketilmektedir.

Hamsi çorbası, hamsikoli, hamsili pilav ve hamsi tavalisine özellikle kış mevsiminde lokantaların menü kartlarında rastlanmaktadır. Bu yöresel lezzetler yöre halkının öğünlerinde yer almaktadır. Yine turistlerin yemek tercihlerinde ilk sorduğu yemekler arasındadır. Diğer hamsili yemeklere ise menü kartlarına rastlanılmamakta hatta yöre halkı tarafından neredeyse tüketilmemektedir.

## Mısır Unu İle Yapılan Lezzetler

Rize ili ve ilçelerinde mısır unu ile ekmek ve yemekler yapılmaktadır (Anonim, 2017d; Anonim, 2017e; Anonim, 2017f; Fadime Buzbuz (1931), İkizdere-RİZE; Melek Başaran (1965), Kalkandere-RİZE; Nimet Öksüz (1942), Derepazarı-RİZE; Heyriye Tüfenk (1945); Merkez-RİZE; Fethiye Özyanık (1971), Ardeşen-RİZE; Berrin Buçan (1975), Pazar-RİZE; Emine Tüfenk (1959), Merkez-RİZE; Melahat İnan (1944), Merkez-RİZE, Ayşe Başaran (1933), Kalkandere-RİZE; Emriye Şentürk (1964), Merkez-RİZE; Ayşe Tüfekçi (1948), Merkez-RİZE; Elife Başaran (1948), Kalkandere-RİZE; Nazmiye Demirci (1948), Merkez-RİZE; Fatma Erol (1963), İyidere-RİZE; Aygün Kalemci (1964), Fındıklı-RİZE, Kişisel görüşme, Aralık 2016). Bunlar;

Mısır ekmeği	Mıhlama/Muhlama	Haşıl/Haşıl	Çılbır
Hoşmer	Papara	Çumur	Haviçi

Yörede yetiştirilen mısırlar kurutulduktan sonra atölyelerde un haline getirilmektedir. Teknolojiye inat bir şekilde mısırı hala kendi değirmenlerinde öğüten pek çok kişi vardır. Mısır ununun kullanıldığı ve Rize'yle özdeşleşen iki özel lezzet vardır. Bunlar mısır ekmeği ile mıhlama/muhlama'dır. Mısır ekmeği, öğünlerde zaman zaman ekmeğin yerini almaktadır. Özellikle karalahanalı yapılan yemeklerin yanında aranan bir lezzettir. Mısır ekmeği piştikten hemen sonra içine yöresel tereyağı ve minci konularak tüketimi de oldukça yaygındır. Yine mısır ekmeği ufalanarak yoğurtla karıştırılır ve yöre halkı tarafından sıklıkla tüketilir.

Rize denince akla ilk gelen lezzet mıhlama/muhlama'dır. Yazılı pek çok dokümanda bu lezzetin ismi "mıhlama" olarak geçmektedir ancak Rize'nin neredeyse hiçbir yerinde telaffuz bu şekilde değildir. Aksine Rize'nin genelinde bu lezzete "muhlama" denmekte hatta lokantaların menü kartlarında da bu şekilde tanımlanmaktadır. Muhlama'yı bu kadar özel kılan hiç şüphesiz içinde kullanılan yöresel tereyağı ve yöreye özgü peyniridir. Muhlama günün her öğününde tüketilebildiği gibi çoğunlukla kahvaltıda tercih edilen bir lezzettir. Rize'deki pek çok lokanta da servisi yapılmaktadır.

Hoşmer; kaymaklı süt, peynir ve mısır unu karışımıyla hazırlanan bir yemektir. Hemşin bölgesinde ise sütün kaymağı alınıp mısır unu karıştırıldığı ancak peynirin konmadığı "Kotniyar" denilen bir lezzet daha vardır. Haşıl ise kavutuni/kavutunu ile yapılır. *Kavutini*; kavrulmuş mısır, loby ve kabak çekirdeğinin değirmende öğütülmesiyle elde edilen bir undur. Mısır ekmeği ve muhlama dışındaki diğer yöresel yemeklere rağbet yok denecek kadar azdır.

## Yöresel Tatlılar

Rize'ye özgü sütlü ve meyveli tatlılar şunlardır: (Anonim, 2017d; Anonim, 2017e; Anonim, 2017f; Fadime Buzbuz (1931), İkizdere-RİZE; Melek Başaran (1965), Kalkandere-RİZE; Nimet Öksüz (1942), Derepazarı-RİZE; Heyriye Tüfenk (1945); Merkez-RİZE; Fethiye Özyanık (1971), Ardeşen-RİZE; Berrin Buçan (1975), Pazar-RİZE; Emine Tüfenk (1959), Merkez-RİZE; Melahat İnan (1944), Merkez-RİZE, Ayşe Başaran (1933), Kalkandere-RİZE; Emriye Şentürk (1964), Merkez-RİZE; Ayşe Tüfekçi (1948), Merkez-RİZE; Elife Başaran (1948),



Kalkandere-RİZE; Nazmiye Demirci (1948), Merkez-RİZE; Fatma Erol (1963), İyidere-RİZE; Aygün Kalemci (1964), Fındıklı-RİZE, Kişisel görüşme, Aralık 2016).

Rize sütlacı	Laz böreği	Pepeçura	Kocakarı gerdanı
Kabak sütlacı/sütlüsü	Asude	Kabak tatlısı	Pekmezli kabak
Çırıhta/Çırahta	Herse	Paluze	Termoni
Ekşaşi			

Rize'nin sütlü tatlılarda olmazsa olmazı Rize sütlacı'dır. Sütlaç, toz haline getirilmiş fındık üzerine serpilerek servis edilmektedir. Zaman zaman sütlacın içine kadayıf veya baklava konarak tüketilmekte ve bu ürünler "Turbo" veya "Bomba" olarak adlandırılmaktadır. Yine Rize'yle özdeşleşen ve turistlerin ilk tercih ettiği tatlılardan birisi Laz böreğidir. Her ne kadar adı börek olsa da bir tatlı çeşididir. Pepeçura'nın hammaddesi yörede yetiştirilen kokulu (isabella) üzumdür. Bu nedenle pepeçura mayhoş bir tada sahiptir. Yaz mevsimiyle beraber hasat edilen kokulu üzümler ezilir, şıra haline getirilir. Tekniğine uygun şekilde işlenen şıralardan pepeçura elde edilir ve soğuk servis edilir. Ayrıca kokulu üzümün pekmez de üretilmektedir. Yörede baklavaya alternatif olarak içinde yoğun ceviz ve fındık olan Kocakarı Gerdanı şerbetli tatlısı vardır. Asude tatlısı pekmez, mısır unu ve tereyağından elde edilir. Yörede yetiştirilen kabaklar doğandıktan ve haşlandıktan sonra direkt pekmeze daldırılarak tüketilebileceği gibi kabak tatlısı içinde değerlendirilmektedir. Çırıhta'nın eldesi Ege Bölgesi'nde sıkça tüketilen lokmayla büyük benzerlik göstermektedir. Hamurlu bir tatlı olup sabah kahvaltılarında tüketimi yaygındır. Termoni ve Ekşaşi tatlılarında armut pekmezi kullanılır. Çoğunlukla Ardeşen, Pazar, Fındıklı, Çamlıhemşin ve Hemşin ilçelerinde tüketilmektedir.

Yöre halkı ve turistlerin en çok rağbet gösterdiği tatlılar Laz Böreği, Rize Sütlacı ve Pepeçura'dır. Pepeçura'nın lokantalarda servisi veya hanelerde tüketimi genellikle yaz mevsimi ile sınırlıdır. Diğer iki tatlıya ise hemen hemen her yerde rastlamak mümkündür. Kabak tatlısı ve Kocakarı gerdanı tatlısı da bazı işletmeler tarafından servis edilmektedir. Diğer tatlıların servisi ve tüketimi ise oldukça nadirdir.

### Diğer Lezzetler

Literatür taraması ve yapılan görüşmelerde Rize'ye özgü tespit edilen diğer lezzetler ise şunlardır (Anonim, 2017d; Anonim, 2017e; Anonim, 2017f; Fadime Buzbuz (1931), İkizdere-RİZE; Melek Başaran (1965), Kalkandere-RİZE; Nimet Öksüz (1942), Der pazarı-RİZE; Heyriye Tüfenk (1945); Merkez-RİZE; Fethiye Özyanık (1971), Ardeşen-RİZE; Berrin Buçan (1975), Pazar-RİZE; Emine Tüfenk (1959), Merkez-RİZE; Melahat İnan (1944), Merkez-RİZE, Ayşe Başaran (1933), Kalkandere-RİZE; Emriye Şentürk (1964), Merkez-RİZE; Ayşe Tüfekçi (1948), Merkez-RİZE; Elife Başaran (1948), Kalkandere-RİZE; Nazmiye Demirci (1948), Merkez-RİZE; Fatma Erol (1963), İyidere-RİZE; Aygün Kalemci (1964), Fındıklı-RİZE, Kişisel görüşme, Aralık 2016).

Rize simidi	Enişte lokumu	Koliva	Minci
Koleti peyniri	Hemşin helvası	Rize kavurması	

Turistlerin pek bilmediği ancak Rize'nin adeta sembolü haline gelen geleneksel lezzetlerinin başında Rize Simidi gelmektedir. Rize Simidi, kahvaltıda çayı tamamlayan ünlü bir yöresel lezzettir. Rize Simidi; ince görüntüsü, sert yapısı ve susamsız oluşuyla geleneksel simitlerden oldukça farklıdır. Bu yüzden yöre de "kel simit" olarak da bilinmektedir. Fiyatı diğer simitlere nazaran daha ucuz olduğundan kahvaltılarda fazlaca tüketilmektedir. İlk ısırıkta kişiye sert bir yapısı olduğunu hissettirmektedir. Rize'de neredeyse her köşe başındaki seyyar satıcı, fırın ve bakkallarda satışı yapılmaktadır. Yöre halkının başka bir şehre seyahat etmesi durumunda mutlaka yanına alması gereken bir lezzet olduğu yönünde kanaat vardır. Rize'ye özgü geleneksel ürünlerin satıldığı bazı e-ticaret sitelerinde satışı da yapılmaya başlanmıştır.

Enişte lokumu, nişan töreninden sonra kız tarafının damada hazırlayacağı bohçanın içine konan bir lezzettir. Bazı yerlerde kaynana lokumu olarak da bilinmektedir. Damat evine gönderilen enişte lokumları kırmızı kurdele ile bağlanır. Her ne kadar yöre halkı ürüne lokum dese de bilinen lokumla hiçbir alakası yoktur. Yaklaşık olarak bir karış büyüklüğünde, dikdörtgen şekilli ve oldukça sert bir pasta türüdür. Ticari olarak satışı pek yaygın değildir. Yöredeki çay ocaklarında bu lezzete rastlamak mümkündür.

Suda haşlanmış bütün mısıra yörede "Koliva" denilmektedir. Kalkandere ve İkizdere ilçelerinde kolivanın yanında fındık ve ceviz de tüketilmektedir.

Yaygın adı çökelek olarak bilinen ürünün yöredeki ismi "Minci"dir. Özellikle kahvaltıda tüketilmektedir. Koleti peyniri yörenin en karakteristik ve bilinen peyniridir. Yöre halkı ve turistlerin rağbet gösterdiği bir lezzettir. Her iki ürününde satışı oldukça yaygındır.

Rize kavurması çoğunlukla kahvaltılarda soğuk tüketilmektedir. Kavurma kullanılarak elde edilen pek çok kahvaltı türü vardır. Üretimi fabrika boyutunda gerçekleştirilmektedir. Yörede ve Türkiye'nin pek çok yerinde satışı yapılmaktadır.

Bir diğer kahvaltılık ürün ise Hemşin helvasıdır. Yöre halkı tarafından pek bilinmemektedir. Üretimi ve tüketimi oldukça sınırlıdır. Ayder ve civarındaki turistik tesislerde satışı gerçekleştirilmektedir.

## SONUÇ

Bu çalışma ile Rize'ye özgü 7 yöresel çorba, 10 yöresel sebze yemeği, 19 hamsili yemek, 8 mısır unlu yemek, 13 yöresel tatlı, 7 diğer lezzet olmak üzere toplam 64 yöresel lezzet tespit edilmiş ve kayıt altına alınmıştır. Yöresel lezzetlerin isimleri ve üretim şekilleri yörelere göre değişebilmektedir. Yörede ticari olarak satışı gerçekleştirilen ve yöre halkı tarafından en bilindik ve en çok tüketilen yöresel lezzetler; karalahana sarması, karalahana haşlaması, fasulye turşusu tavalisi, hamsi tavalisi, hamsikoli, hamsili pilav, mısır ekmeği, muhlama, Rize sütlacı, laz böreği, pepeçura, Rize simidi, Rize kavurması, koleti peyniri, minci, enişte lokumu ve kolivadır. Diğer yöresel lezzetlerin ise ticari boyutları neredeyse yoktur. Tespit edilen yöresel lezzetlerin özellikleri dikkate alındığında, Rize'nin sahip olduğu coğrafi özellikler ve iklimin yöre mutfağının oluşumunu ve çeşitliliğini doğrudan etkilediği ortaya çıkmaktadır.

Araştırmamıza kaynak teşkil eden ev hanımları, yemeğin hazırlanışının uzun sürmesi, koku, merak etmeme vb. diğer nedenlere bağlı olarak genç bayanların yöresel lezzetlerin üretimini pek bilmediklerini ifade etmişlerdir.

Ayrıca yöresel lezzetleri oluşturan hammadde üretimlerinde de ciddi azalmalar yaşanmaktadır. Bu durum yöresel lezzetlerimizin aynı zamanda büyük bir tehlike altında olduğuna da işaret etmektedir.

Geçmişten günümüze gelen ve bir kültür mirası olan yöresel lezzetlerin korunması ve devamlılığının sağlanması sadece bireylerin değil tüm meslek kuruluşları ile resmi kurumların görevidir. Şüphesiz yöresel lezzetler ancak yaşamımızın bir parçası haline geldiğinde, bu kültür gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılabilir. Şu halde yapmış olduğumuz araştırmayla önemli bir yöresel lezzet potansiyeline sahip olduğu düşünülen Rize için gastronomi turizmi büyük fırsatlar sunmaktadır. Gastronomi turizmi ile birlikte Rize, yöresel lezzetlerini markalaştırarak turizmini tamamlayabilir hatta sadece bu lezzetler turistler için cazibe oluşturabilir. Yerli ve yabancı pek çok turistin yöresel lezzetlere göstereceği ilgi, Rize’de özellikle kırsal bölgelerin gelişmesinde itici güç oluşturabilir. Bu durum beraberinde köyden kente göçü azaltabileceği gibi yöresel lezzetlerin de sürdürülebilirliğine olumlu katkı sağlayacaktır.

Rize’ye özgü yöresel lezzetlerin korunması ve gastronomi turizminin geliştirilmesi için tüm paydaşlar ortak bir eylem planı dahilinde hareket etmelidir. Öncelikle yöresel lezzetler ve gastronomi turizmi özelinde uzman bir ekip oluşturulmalıdır. Yöreye özgü lezzetler için bir harita hazırlanmalı ve kamuoyu bilinci oluşturulmalıdır. Yöresel lezzetlerin hazırlanışı ile ilgili mesleki eğitimler planlanmalıdır. Yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğinde anahtar rol hiç şüphesiz kadınlar ve gençlerdir. Bu yüzden özellikle bu kesimin eğitimlere katılmaları sağlanmalıdır. Bu kesim, yöresel lezzetlerin yanı sıra sağlık, üretim yöntemleri, girişimcilik ve pazarlama gibi konularda da eğitilmelidir. Eğitimini tamamlayan kişilere gastronomi turizmi bünyesinde aktif görev verilmelidir. Ayrıca söz konusu yöresel lezzetlerden coğrafi işaretlemeye uygun olanlar için Türk Patent Enstitüsü’ne başvurular yapılmalıdır. Gastronomi bölümünün yanı sıra aşçılık okulu da Rize’de açılmalıdır. Rize’ye özgü yöresel lezzetlerin turistler tarafından keşfi için gastronomi turları yapılmalıdır. Yine bu yöresel lezzetleri tanıtmak için ulusal ve uluslararası ölçekte festivaller düzenlenmelidir.

## **KAYNAKLAR**

- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30(8), 5049-5063.
- Anonim, (2017a). <http://www.nufusu.com/il/rize-nufusu> . Erişim: 12.02.2017.
- Anonim, (2017b). [https://tr.wikipedia.org/wiki/Rize\\_%28il%29](https://tr.wikipedia.org/wiki/Rize_%28il%29) . Erişim: 12.02.2017.
- Anonim, (2017c). <https://tr.wikipedia.org/wiki/Rize>. Erişim: 12.02.2017.
- Anonim, (2017d). <http://www.rize.gov.tr/mutfak-kulturu>. Erişim: 10.02.2017.
- Anonim, (2017e). <http://www.rizekulturturizm.gov.tr/TR,141221/turist-istatistikleri.html>. Erişim: 05.02.2017.
- Anonim, (2017f), <http://www.rizede.com/rize/rize-mutfagi/index.1.html>. Erişim Tarihi: 07.02.2017.

- Arslan, Ö. (2010). Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Aydın, O. (2012). AB’de kırsal turizmde ilk 5 ülke ve Türkiye’de kırsal turizm. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 39-46.
- Birdir, K. & Akgöl, Y., (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Bucak, T. & Arıcı, Ü.E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203-216.
- Canbolat, E. & Çakıroğlu, F.P. (2015). Tarihi Çarşamba kıvratması. *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu*, 8-10 Ekim, Ankara.
- Çağlı, B. I. (2012). Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü:gastronomi turizmi örneği. İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Çevik, S. & Saçılık, M.Y. (2011). Destinasyonun rekabet avantajı elde Etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği. *12. Ulusal Turizm Kongresi*, s.503-515, 30 Kasım- 4 Aralık 2011, Düzce.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz*, 32:307-315.
- Delemen, İ. (2003). Antik dönemde beslenme. *Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları*:15, Popüler Dizi:12, 2. Baskı, İstanbul.
- Demirer, R. H. & Mencet, N. (2009). Geleneksel ürünlerin bölgesel ekonomik katkısı. *2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, s.236-240, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- Doğu, F. A. (2009). Gıdaların coğrafyası. *2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, s.1-4, Van.
- Du Rand, G. E. & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current issues in tourism*, 9 (3), 206-234.
- Fettahoğlu Şenkaya, B., Demirel, Ö., & Özkır, D. (2012). Ayder (Çamlıhemşin-Rize/Türkiye) termal ve yayla turizm bölgesinin termal koruma ve turizm gelişimi açısından değerlendirilmesi. *İnönü Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2(5):151-164.
- Hall, M. C., Mitchell, R. & Sharples, L. (2003). Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development, in *Food tourism around the world: development, management and markets*. Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Mankan, E. (2012). Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri:Ege Bölgesi örneği. *Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Doktora Tezi. Ankara.

- Kaypak, Ş. (2012). Ekolojik turizm ve sürdürülebilir kırsal kalkınma. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), 11-29.
- Karim, A. S. & Chi, G-Q. C. (2010). Culinary tourism as a destination attraction:an empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde “coğrafi işaretlerin” kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Sandıkçioğlu, T. (2007). Hititler döneminde beslenme ve yeme-içme alışkanlıkları. *Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Özdemir, B. & Kınay, F. (2004). Yabancı ziyaretçilerin türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya'yı ziyaret eden Alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5-28.
- TPE, (2017). <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/geographicalRegisteredList/>.  
<http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/geographicalList/>. Erişim Tarihi: 01.02.2017
- TÜRSAB, (2014). [http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu\\_12302\\_3531549.pdf](http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf).  
Erişim Tarihi: 05.01.2017.

## **Extensive Summary**

### **An Evaluation of Local Tastes of Rize within the Scope of Gastronomic Tourism**

Gastronomy is a scientific discipline that studies all the characteristics of foods and drinks that communities have had in the process of historical development, adapts them to today's conditions, and is supported by scientific and artistic activities (Canpolat and Çakıroğlu, 2015: 528). Gastronomic tourism involves people experiencing foods and drinks specific to a region and living such culture (Karim and Chi, 2010: 532).

In the Gastronomic Tourism Report based on the data of the United Nations World Tourism Organization published by Association of Turkish Travel Agencies (TÜRSAB), it is stated that the share of eating & drinking expenditures in world tourism revenue is approximately 30%. The same report indicates that 41,415,000 tourists visiting Turkey in 2014 spent 34.3 billion dollars in total, of which nearly 19% (i.e. 6 billion 523 million dollars) were for eating & drinking activities (TÜRSAB, 2014:1).

Studies dealing with tourists' views on Turkish cuisine culture such as Şanlıer, (2005:223), Arslan (2010:91), Mankan (2012:237), and Albayrak, (2013:5050) report that majority of foreign tourists find Turkish food delicious.

Turkish cuisine differs from the cuisines of other nations with the cooking of different agricultural and animal products offered by Turkish lands in accordance with the beliefs and traditions prevailing there (Albayrak, 2013:5054). With this feature, it is accepted as one of the three best cuisines of the world, together with Chinese and French cuisines, which are also unique (Çimen, 2016:310).

Rize, which is located in the Eastern Black Sea region of Turkey in the northeast of the country, is one of the greenest provinces of Turkey as it is the rainiest one (Anonymous, 2017a). The shortage of agricultural areas and climate features in Rize are the main factors leading to the formation of local cuisine. The main raw materials of the local cuisine include vegetables such as black cabbage, beans, zucchini, and corn, some marine and animal products, and some fruits with limited production (Anonymous, 2017d).

This study aims to provide information about the characteristics, compositions, and ways of consumption of local tastes that are still consumed in Rize or have begun to sink into oblivion, record such tastes, transfer them to next generations, raise an awareness for geographical indication registrations, and make an evaluation within the scope of gastronomic tourism.

The research material is local tastes that are still made or have begun to sink into oblivion in the districts of Rize province, including the central district. The research data were collected through literature review and semi-structured interview with 13 housewives at the age of 40 or above that were born within Rize province, still live there, and were considered suitable for being a source of information in December 2016. The interviewees were asked questions about the compositions, recipes, and ways of consumption of the tastes. The data were recorded in the interview form and evaluated through descriptive analyses.

In the present study, 7 local soups, 10 local vegetable dishes, 19 anchovy dishes, 8 corn flour dishes, 13 local desserts, and 7 other tastes unique to Rize (i.e. a total of 64 local tastes) were identified and recorded. The best-known and the most-consumed tastes of Rize are stuffed black cabbage, boiled black cabbage, fried pickled beans, fried anchovy, *hamsikoli* (fried anchovy with vegetables), pilaf with anchovy, corn bread, *muhlama* (a dish made with vegetables and eggs), Rize rice pudding, *laz böreği* (dessert of milk, vanilla, sugar and butter mixture on layers of pastry), *pepeçura* (a dessert made with pudding composed of concord grapes), Rize bagel(simit), Rize roast, *koleti* (a kind of cheese unique to the region), *minci* (a kind of cheese low in fat), *enişte lokumu* (a dessert with high calorie traditionally served in weddings), and koliva. Other traditional foods are not preferred much. The geographical features and climate of Rize have directly affected the formation and diversity of the local cuisine.

Rize has a high potential for gastronomic tourism as it offers a big variety of local tastes, as found in the present study. With gastronomic tourism, a contribution can be made to Rize's tourism through branding of local tastes. These tastes can even form an attraction for tourists. The interest of domestic and foreign tourists in local tastes can be a driving force for the development of especially rural areas in Rize.

All stakeholders should act within a shared action plan so that local tastes unique to Rize can be protected and gastronomic tourism can be developed. Vocational trainings should be planned on the preparation of local foods. In

addition, initiatives should be launched for those local tastes that are suitable for geographical indication. Gastronomic tours should be organized for the exploration of local foods unique to Rize by tourists. Moreover, national and international festivals should be organized for the promotion of these local tastes.