



## 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),