

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

RİZE İLİ PAZAR VE ARDEŞEN İLÇELERİNDEKİ LAZLARIN MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ DEĞİŞİM

YÜKSEK LİSANS TEZİ

RABİA UZUN

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

GAZİANTEP
ARALIK 2020

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Tezin Başlığı: Rize İli Pazar ve Ardeşen İlçelerindeki Lazların Mutfak Kültüründeki Değişim

Adı ve Soyadı: Rabia UZUN

Tez Savunma Tarihi: 29/12/2020

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Doç. Dr. Erol ERKAN
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN
Tez Danışmanı

Jüri Üyeleri:

İmzası

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

Dr. Öğr. Üyesi Begümhan
TURHAN

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

İmza:

Adı ve Soyadı: Rabia UZUN

Öğrenci Numarası:201725574

Tezin Savunma Tarihi:29/12/2020

ÖZET

RİZE İLİ PAZAR VE ARDEŞEN İLÇELERİNDEKİ LAZLARIN MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ DEĞİŞİM

UZUN, Rabia

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

Aralık, 2020, 175 sayfa

Gastronomi yemeğe dair servisten, yapım aşamasına, pişirme tekniklerinden yemeğin sunuluşundaki ritüellere kadar mutfak kültürüne dair birçok kavramı içine almaktadır. Mutfak kültürünü incelemeyi amaçlayan bu çalışmanın araştırma alanı Rize'nin Pazar ve Ardeşen ilçeleri ile sınırlıdır. Bu çalışma kültür analizi deseniyle tasarlanan nitel bir çalışma olup kolay ulaşılabilir durum örnekleme yöntemine göre yapılmıştır. Araştırmanın örnekleme Pazar ve Ardeşen ilçesindeki 50 yaş ve üzeri 20 Laz kadındır. Araştırma görüşme yöntemiyle yapılmış, hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formuyla 21 adet açık uçlu soru sorulmuştur. Veriler betimsel analiz tekniğine göre incelenmiştir. Bu kapsamda mutfak kültürüne dair yapılan çalışmalardan yola çıkarak 4 ana tema ve 25 kod belirlemiştir. Bu tema ve kodlara göre Laz mutfak kültürüne dair bulgular tasnif edilmiştir. Sonuç olarak gelişen teknoloji ve tarımın özellikle yörede yapılan çay ziraatının Lazların mutfak kültürünü zamanla değiştirdiği söylenebilir. Katılımcıların geçmişte çoğu gıda maddesini kendileri üretirken günümüzde satın aldıkları görülmüştür. Çalışma sonucunda üç geleneğe ve Lazlara özgü 98 yemek tarifine ulaşılmıştır. Bunlar; 5'i çorba, 12'si tava yemeği, 7'si yumurtalı yemek, 6'sı et yemeği, 5'i balık yemeği, 10'u pilav, 3'ü makarna, 5'i baklagillerle yapılan yemekler, 11'i sebze yemekleri, 3'ü ot yemekleri, 5'i ekmekle veya mısır unuyla yapılan yemekler ve 26'sı tatlılardan oluşmaktadır.

Anahtar sözcükler: Gastronomi, mutfak kültürü, Laz mutfağı, Laz mutfak kültürü

ABSTRACT

CHANGES IN THE CULINARY CULTURE OF LASES IN RİZE PROVINCE, PAZAR AND ARDEŞEN DISTRICTS

UZUN, Rabia

Master Thesis

Gastronomy and Culinary Arts Department

Supervisor: Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

Aralık, 2020, 175 pages

Gastronomy is a general phenomenon that encompasses many culinary concepts from food service to production, cooking techniques to rituals in food presentation. The research area of this study, whose aim is to examine the culinary culture, is limited to Rize's Pazar and Ardeşen districts. This study is a qualitative study designed in a culture analysis design and conducted according to easily accessible situation sampling method. The sample of the study consists of 20 Laz women aged 50 and over in Pazar and Ardeşen district. The research was conducted with the interview method and 21 open-ended questions were asked with the semi-structured interview form prepared. The data were analyzed according to the descriptive analysis technique. In this context, 4 main themes and 25 codes were determined based on the studies on culinary culture. Findings related to Laz cuisine culture are classified according to these themes and codes. As a result, it can be said that the developing technology and agriculture in the region, especially tea agriculture, changed the cuisine culture of Laz people over time. It was seen that the participants produced most of the foodstuffs themselves in the past, but now buy them. As a result of the study, 3 traditions and 98 recipes specific to Laz people's were reached. These; It consists of 5 soups, 12 pan dishes, 7 egg dishes, 6 meat dishes, 5 fish dishes, 10 rice, 3 pasta, 5 legumes, 11 vegetable dishes, 3 herbs, 5 bread or corn flour meals and 26 desserts.

Keywords: Gastronomy, culinary culture, Laz cuisine, Laz culinary culture

ÖNSÖZ

Lazlar tarih boyunca Doğu Karadeniz’de yaşamış kendilerine has dili ve kültürü olan etnik bir topluluktur. Birçok medeniyetle temas eden Lazlar onlardan da etkilenmiştir. Antikçağda efsaneler diyarı olarak geçen ve Kolkhis olarak nitelenen topluluğun devamıdır. Günümüzde Lazlar Rize’de yoğun olarak yaşamaktadır. Osmanlı döneminde bu çalışmada araştırma alanı seçilen Pazar ve Ardeşen Laz derebeyliği idi. Kendilerine ait bir dili ve kültürü olan Lazlar farklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu çalışmada yöredeki Lazların mutfak kültürü ve yemekleri hakkında bilgi vermek istenmiştir.

Yüksek lisans sürecimde gösterdiği sabır, destek ve yardımları için sevgili danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN’a ve lisansımı tamamladığım Gaziantep üniversitesi, gastronomi bölümündeki kıymetli hocalarıma teşekkür ederim.

Her daim yanımda olan aileme sonsuz teşekkürler.

Rabia UZUN

Aralık 2020

İTHAF

Tezimi yüksek lisans sürecimin başında kaybettiğim, benim için çok değerli olan bugünlere gelmemi sağlayan iki insana anneannem ve babama ithaf ediyorum.



İÇİNDEKİLER

ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
ÖNSÖZ	iv
İTHAF	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar LİSTESİ	x
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
EKLER LİSTESİ	xiv
KISALTMALAR	xv

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi	1
B. Araştırmanın Amacı ve Önemi	1
C. Araştırmanın Yöntemi	3
C. 1. Araştırmanın Örneklemi	4
C. 2. Araştırma Verilerinin Toplanması ve Analizi	4
D. Araştırmanın Dayandığı Sayıtlar	6
E. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları	6
F. Konu ile İlgili Ulusal ve Uluslararası Tezler/Çalışmalar	7
F.1. Kitaplar	7
F.2. Makaleler	8
F.3. Tezler	8

I. BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Araştırma Alanını Tanıtıcı Bilgiler	10
1.1.1. Rize Adı Hakkında	10
1.1.2. Rize'nin Tarihi	11
1.1.3. Rize'nin Coğrafi Konumu	14
1.1.4. Rize'nin Nüfus ve Yerleşimi	16
1.1.5. Rize'de Ulaşım	20

1.1.6. Rize'nin İklimi	21
1.1.7. Rize'de Tarım ve Hayvancılık	21
1.1.7.1. Rize denince akla gelen: Çay	22
1.2. Araştırma Alanı Pazar ve Ardeşen İlçeleri Hakkında Genel Bilgiler	24
1.2.1. Pazar İlçesi İle İlgili Genel Bilgiler.....	24
1.2.2. Ardeşen İlçesi İle İlgili Genel Bilgiler	26
1.3. Lazlar Hakkında Bilgiler	27
1.3.1. Lazlar'ın Tarihi.....	28
1.3.1.1. Kolkheti (Kolkhis) Krallığı.....	28
1.3.1.2. Lazika Krallığı	31
1.3.1.3. 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı ve Lazlar	34
1.3.1.4. Lazia Theması ve Lazistan Sancağı.....	34
1.3.1.5. Yeni Lazistan sancağı	35
1.3.1.6. 93 Harbi ve göçler.....	35
1.3.2. Lazlarda Din	36
1.3.3. Lazların Dili: Lazca	36
1.3.4. Lazlarda Kültürel Hayat	38
1.3.4.1. Lazlarda imece kültürü	39
1.3.4.2. Kaybolan kültür taşıyıcıları: Değirmenler (Karmate).....	41
1.3.5. Lazlarda Geçiş Dönemleri ve Gelenekler.....	44
1.3.5.1. Doğum	44
1.3.5.2. Evlilik.....	45
1.3.5.3. Ölüm	53
1.3.6. Laz evleri ve diğer yapılar	53
1.3.6.1. Dibek (oçambre)	59
1.3.6.2. Serender (serenti/nayla)	60
1.3.6.3. Ambar (bağı).....	62
1.3.6.4. Kümes (okotumale).....	62
1.3.6.5. Fırın.....	62
1.3.7. Mutfak kültürü ve Lazlar	63

II. BÖLÜM

BULGULAR ve TARTIŞMA

2.1. Katılımcılarla İlgili Demografik Bilgiler	65
2.2. Araştırma Verilerine Dair Bulgular	66
2.2.1. Mutfak	66
2.2.1.1. Mutfağın evin içindeki konumu.....	66
2.2.1.2. Yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçlar.....	68
2.2.2. Yemek Yeme ve Öğün	72
2.2.2.1. Yemeğin yendiği yer.....	72
2.2.2.2. Yemek yemede kullanılan araçlar ve sofr a düzeni	72
2.2.2.3. Yenilen öğün sayısı ve zamanı	72
2.2.2.4. Günlük öğünler için hazırlanan yemek çeşidi, sayısı	73
2.2.3. Yörede Tüketilen Besin Grupları	74
2.2.3.1. Et grubu.....	74
2.2.3.2. Süt ve türevleri.....	77
2.2.3.3. Yumurta	77
2.2.3.4. Tahıllar.....	78
2.2.3.5. Baklagiller.....	79
2.2.3.6. Sebze ve meyveler	79
2.2.3.7. Yağlar.....	81
2.2.3.8. Baharatlar.....	82
2.2.3.9. İçecekler.....	82
2.2.3.10. Otlar ve bitkiler	82
2.2.3.11. Bal.....	83
2.2.4. Yemekler-Yiyecekler	83
2.2.4.1. Yemek yapımında kullanılan yiyecekleri depolama.....	83
2.2.4.2. Kısa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri ve saklama yöntemleri.....	85
2.2.4.3. Geçiş dönemlerinde yapılan yemekler.....	98
2.2.4.4. Kutsal ve özel günler için yapılan yemekler.....	104
2.2.4.5. Lazlara özgü ekmek isimleri ve yapılışı	106

2.2.4.5. Lazlara özgü peynir isimleri ve yapılışı.....	111
2.2.4.6. Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı	115
2.2.4.7. Kıtık dönemi yemekleri	164

SONUÇ ve ÖNERİLER

Sonuçlar	166
Öneriler	175
KAYNAKLAR	176
EKLER.....	183
ÖZGEÇMİŞ.....	Error! Bookmark not defined.

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1.1. Fındıklı (Viže) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları.....	17
Tablo 1.2. Ardeşen (Art'aşeni) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları.....	18
Tablo 1.3. Pazar (Atina) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları..	19
Tablo 1.4. Çamlıhemşin (Vija) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları.....	20
Tablo 2.1. Katılımcılara ait demografik bulgular.....	65
Tablo 2.2. Tema ve kodlar listesi	66
Tablo 2.3. Lahana çorbasının malzemeleri ve yapılışı.....	115
Tablo 2.4. Tavuk çorbasının malzemeleri ve yapılışı	116
Tablo 2.5. Minci tavalamanın malzemeleri ve yapılışı.....	117
Tablo 2.6. Meyon3inerinin malzemeleri ve yapılışı	117
Tablo 2.7. Çivilinin malzemeleri ve yapılışı.....	118
Tablo 2.8. Muhlamanın malzemeleri ve yapılışı.....	118
Tablo 2.9. Peynir tavalamanın malzemeleri ve yapılışı	119
Tablo 2.10. Fasulye tavalamanın malzemeleri ve yapılışı	120
Tablo 2.11. Turşu tavalamanın malzemeleri ve yapılışı	120
Tablo 2.12. Çiğ domates tavalamanın malzemeleri ve yapılışı	121
Tablo 2.13. Ceçveşi/mafuşinin malzemeleri ve yapılışı	121
Tablo 2.14. Oze mantarı tavalamanın malzemeleri ve yapılışı.....	122
Tablo 2.15. Yumurtalı mincinin malzemeleri ve yapılışı	123
Tablo 2.16. Pekmezli yumurta ve ballı yumurta yemeklerinin malzemeleri ve yapılışı	124
Tablo 2.17. Yumurtalı hamsinin malzemeleri ve yapılışı.....	124
Tablo 2.18. Bildircinli kaplamanın malzemeleri ve yapılışı.....	126
Tablo 2.19. Tavuklu kaplamanın malzemeleri ve yapılışı	126
Tablo 2.20. Etli kaplamanın malzemeleri ve yapılışı.....	127
Tablo 2.21. Pextinin malzemeleri ve yapılışı.....	127
Tablo 2.22. Meraconi kapçanın malzemeleri ve yapılışı	128

Tablo 2.23. Hamsi tavalamanın malzemeleri ve yapılışı	129
Tablo 2.24. Sebzeli hamsinin malzemeleri ve yapılışı.....	130
Tablo 2.25. Hamsili pilavın malzemeleri ve yapılışı	131
Tablo 2.26. Kabaklı pilavın malzemeleri ve yapılışı	132
Tablo 2.27. Sütlacın malzemeleri ve yapılışı	133
Tablo 2.28. Çxvari lapanın malzemeleri ve yapılışı	134
Tablo 2.29. Çeşkeğinin malzemeleri ve yapılışı	134
Tablo 2.30. Sütlü makarnanın malzemeleri ve yapılışı.....	135
Tablo 2.31. El makarnasının malzemeleri ve yapılışı	136
Tablo 2.32. Tumbunun malzemeleri ve yapılışı.....	136
Tablo 2.33. Fasulye yemeğinin malzemeleri ve yapılışı.....	137
Tablo 2.34. Ezme fasulyenin malzemeleri ve yapılışı	138
Tablo 2.35. Ozoni, pipizoninin malzemeleri ve yapılışı	139
Tablo 2.36. Ezme lahananın malzemeleri ve yapılışı	140
Tablo 2.37. Açık sarmanın malzemeleri ve yapılışı.....	142
Tablo 2.38. Haşlamanın malzemeleri ve yapılışı	142
Tablo 2.39. Karalahana sarmanın malzemeleri ve yapılışı	143
Tablo 2.40. Ğomu lu yemeğinin malzemeleri ve yapılışı	144
Tablo 2.41. Etmağaşenin malzemeleri ve yapılışı	146
Tablo 2.42. Centu3eri/Papa'nın malzemeleri ve yapılışı	147
Tablo 2.43. Yağı korkotinin malzemeleri ve yapılışı.....	148
Tablo 2.44. Laz böreğinin malzemeleri ve yapılışı.....	149
Tablo 2.45. Süt böreğinin malzemeleri ve yapılışı	151
Tablo 2.46. Bükme/yığmanın malzemeleri ve yapılışı	151
Tablo 2.47. Baklavanın malzemeleri ve yapılışı.....	152
Tablo 2.48. Bayram helvasının malzemeleri ve yapılışı	153
Tablo 2.49. Helva topunun malzemeleri ve yapılışı	154
Tablo 2.50. Şekerleme'nin malzemeleri ve yapılışı.....	155
Tablo 2.51. Pastanın malzemeleri ve yapılışı.....	156
Tablo 2.52. Kabak tatlısının malzemeleri ve yapılışı.....	156

Tablo 2.53. Sütli kabağın malzemeleri ve yapılışı	157
Tablo 2.54. Oşkuri termoninin malzemeleri ve yapılışı.....	158
Tablo 2.55. Termoni'nin malzemeleri ve yapılışı.....	159
Tablo 2.56. Ekşaşının malzemeleri ve yapılışı.....	160
Tablo 2.57. Lazlara özgü yemek türleri ve yemek isimleri.....	163
Tablo 2.58. Domivamıs türküsü ve çevirisi	165



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1. Rize il haritası	16
Şekil 1.2. Hamsi küpü	59
Şekil 1.3. Serender	60
Şekil 2.1. Patlıcan turşusu.....	88
Şekil 2.2. Bakır kazanda kaynayan hurma ve su karışımı.....	92
Şekil 2.3. Oçinaxu	92
Şekil 2.4. Mısır ekmeği	108
Şekil 2.5. Hamsili ekmek	109
Şekil 2.6. Hamsili pilav	131
Şekil 2.7. Kabaklı pilav	132
Şekil 2.8. Ezme lahana	139
Şekil 2.9. Lahana sarması	143
Şekil 2.10. Laz böreği	149
Şekil 2.11. Süt böreği/Gem3xineri.....	150
Şekil 2.12. Termoni.....	158
Şekil 2.13. Küme.....	161

EKLER LİSTESİ

Ek 1. Görüşme Formu	183
----------------------------------	------------



KISALTMALAR

TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu

DOKA: Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim Ve Kültür Örgütü

GAP: Güneydoğu Anadolu Projesi

T.C. :Türkiye Cumhuriyeti

TBMM: Türkiye Büyük Millet Meclisi

SSCB: Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği

Ed. :Editör

S. : Sayfa

S.S. :Sayfa Sayısı

VB. : Ve Benzeri

T.Y. :Tarihsiz Yayın

M.Ö. : Milattan Önce

M.S. : Milattan Sonra

Yay. Haz. :Yayına Hazırlayan

Km² : Kilometre Kare

Cm: Santimetre

M : Metre

Kg: Kilogram

G: Gram

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi

Gastronomi yemeğe dair servisten, yapım aşamasına, pişirme tekniklerinden yemeğin sunuluşundaki ritüellere kadar mutfak kültürüne dair birçok kavramı içine alan genel bir olgudur. Gastronomi alanında yapılan alan yazın taramasında incelenen tezler ve makalelere bakıldığında çalışmaların içinde mutfak kültürüyle ilgili örneklerle rastlanmıştır. Mutfak kültürüyle ilgili çalışmalar bir ilçe veya bölgenin mutfağına veya bir yemeğe dayalı olarak yapılmış çalışmalar olabilmektedir. Bu çalışmalarda geçiş dönemlerinde yapılan yemekler ve yemeklere dair ritüeller, unutulmaya yüz tutmuş lezzetler gibi birçok yemek ve yemek tarifi bulunmaktadır. Literatüre bakıldığında Doğu Karadeniz bölgesiyle ilgili yapılan mutfak kültürü çalışmalarında Laz mutfağı ve yemek kültürüyle ilgili yeterli çalışma olmadığı gözlenmiştir. Lazlara dair yapılmış çalışmalara bakıldığında çoğunun Lazların dili olan Lazca, Laz kimliği, Lazların müziği, Lazların kültürüne dair araştırmalar oldukları anlaşılmaktadır. Bununla birlikte Lazların yemek kültürü ve yemeklerine dair verilen bilgilerin birkaç kaynaktan çok sınırlı olarak belirtildiği görülmektedir. Laz mutfağına dair yapılan çalışmaların yetersizliği, az sayıda olması bu çalışmayı gerekli kılmaktadır. Yapılan literatür taraması sonucunda ‘‘Rize’de yaşayan Lazların nasıl bir mutfak kültürü var? Hangi yemekleri yapıyorlar?’’ sorusu araştırmanın temelini oluşturmuştur. Böylece çalışmanın konusu Laz mutfak kültürü olarak belirlenmiş ve gastronomi bakış açısıyla ele alınmıştır.

B. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Kültür bir toplumu birbirine bağlayan, onu millet yapan en önemli bağdır ve mutfakta bu bağın kültürdeki en mühim unsurlarından biridir. Yemek, içinde barındırdığı tüm aşamalarıyla kültürün en mühim özelliklerini yaşatır ve taşır (Kabacık, 2016, s. 3). Yiyecekler herhangi bir kültürün vazgeçilmez öğesidir. Yemek

maddi ve manevi öğelerden oluşan kültürün maddi ögesi olmakla birlikte her kültürde yer alan temel öğedir (Tezcan, 1993, s. 54). Ayrıca ‘‘Yemekler ve içecekler, içerisinde üretildikleri toplumun kültürel niteliğine göre bir simgesel değer taşımaktadır. Bu bağlamda hareketle yemek, aynı zamanda hem kültürü etkilemekte hem de kültürden etkilenmektedir.’’ (Sağır, 2012, s. 2679). Kendine has nadir yapısını muhafaza eden Karadeniz mutfağı, Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir (Yazıcıoğlu, Işın ve Özata, 2017, s. 36). Daha önce Çokişler ve Türker (2015, s. 125) tarafından yapılan çalışmada da vurgulandığı üzere turizm talebinin yüksek olduğu kendine özgü mutfak kültürüne sahip olan Doğu Karadeniz bölgesi ile literatürde yer alan çalışmalar az sayıdadır. Bu durum literatürde yeterince araştırılmamış olan, Doğu Karadeniz bölgesinde yaşayan etnik bir topluluk olan Lazların mutfak kültürünün araştırılmasını gerekli kılmaktadır. Araştırmanın amacı, Doğu Karadeniz bölgesinde yaşayan Lazların mutfak kültürünün incelenmesidir. Laz mutfak kültürünün kayıt altına alınmasıyla hem geleceğe aktarılması sağlanmış hem de yöre gastronomisi ve turizmine de katkı sağlamak amaçlanmıştır. Lazlar, günümüzde Rize ilinin 25 km doğusuna kadar uzanan alandan Kemer’in doğusuna kadar olan sahil kesiminde yaşarlar (Avcı, 2002, s. 7). Lazların yoğun yaşadıkları yer olan Rize, Osmanlı imparatorluğunun son yıllarında Lazistan Sancağı merkezi konumunda olması sebebiyle araştırma alanı seçilmiştir. Rize’nin İyidere, Kalkandere, İkizdere, Der pazarı, Çayeli, Güneysu, Hemşin, Çamlıhemşin Fındıklı, Pazar, Ardeşen ve merkez ilçede dahil olmak üzere 12 ilçesi vardır. Lazlar, Rize’nin Pazar (Atina), Ardeşen (Artaşeni), Fındıklı (Vi3e) ve Çamlıhemşin (Vija) ilçelerinde yaşamakta ve Lazca konuşmaktadır (Aksamaz, 2014, s. 213). Araştırma alanı Lazların yoğun olarak yaşadığı ve günlük hayatta Lazcanın yoğun konuşulduğu bu ilçelerden Pazar ve Ardeşen olarak sınırlandırılmıştır. Bu kapsamda Rize’nin Pazar ve Ardeşen ilçelerinde yaşayan Lazların mutfak kültürü ve yemekleri incelenmiştir. ‘‘Rize ili Pazar ve Ardeşen ilçelerindeki Lazların mutfak kültüründeki değişim’’ adlı çalışmanın amaçları aşağıda belirtilmiştir. Bunlar:

1. Rize’nin Pazar ve Ardeşen ilçelerinde yaşayan Lazların mutfak kültürünü irdelemek,
2. Yöredeki Lazların geçiş dönemlerinde neler yaptıklarını incelemek ve varsa bu dönemlere özgü yemekler ve tariflerine ulaşarak yazılı hale getirmek,

3. Gün geçtikçe kaybolan yemek kültürüne dair geleneklerin ve yemek tariflerinin geleceğe aktarılmasına katkıda bulunmaktır.

Yukarıda belirtilen amaçlar kapsamında aşağıdaki sorulara cevap verilmiştir.

Bunlar:

1. Rize'nin Pazar ve Ardeşen ilçelerinde yaşayan Lazların nasıl bir mutfak kültürü var?
2. Lazlar geçiş dönemlerinde neler yapıyorlar? Bu dönemlere özgü yemekler ve tarifleri nedir?
3. Lazların yaptığı yemeklerin adları ve yemek tarifleri nelerdir?

Bu çalışma alan yazında Laz mutfağına ve yemek kültürüne dair boşluğu doldurması, literatüre bu bağlamda katkı sağlaması bakımından önemlidir. Laz mutfağına dair yapılan çalışmaların az sayıda olması bu çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Ayrıca Cömert ve Özata (2016, s. 1972)'nin tüketicilerin yöresel restoranları tercih ederken Karadeniz mutfağının neden tercih edildiğini irdeledikleri çalışmalarının sonucunda yöre mutfağına yönelik ilginin oldukça yüksek olduğunu belirtmişlerdir. Bu çalışmada Doğu Karadeniz bölgesinde yaşayan Lazların mutfak kültürünün çalışılmasının önemini göstermektedir.

Kültürlerin giderek yok olduğu ve aynılaştığı bu dönemde yerelliğe olan önem bu duruma tezat oluşturacak nitelikte artmıştır. Yerelliğin önem kazanması ile yerel olan dikkati üzerine çekmiştir. Bu kapsamda yerel kültürün en büyük yansıtıcısı ve yaşayan değeri olan yemek kültürünün aktararak yaşatılması unutulmaması önemlidir. Turistlerin destinasyonları ziyaret motivasyonu olan yemek kültürü korunduğu takdirde gelen turistlerinde ilgisini çekecektir.

C. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırma sorgulama yaklaşımına göre nitel araştırmadır. Çünkü nitel araştırmalar bir soruyla ilgili niçin, nasıl sorularına cevap verme gayesiyle yapılır (Alınacak ve İslamoğlu, 2016, s. 47). Araştırmanın konusu Lazların nasıl bir yemek kültürüne sahip olduğu üzerinedir. Araştırma alanı Rize'nin Pazar ve Ardeşen ilçeleri olarak sınırlandırılmıştır. Yöredeki Lazların yemek kültürü ve bu kültüre dair unsurlar gastronomi açısından ele alınacağından bu araştırma nitel çalışma olup kültür analizi deseni tercih edilmiştir. Kültür analizinde amaç araştırmaya konu olan kültürün tanımlanması ve bu süreçte o kültürle ilgili bireylerin ya da grupların deneyimlerinin

ve tutumlarının kendi bakış açılarından aktarılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 68). Çalışma amaçlı örneklem yöntemi dâhilinde gerçekleştirilmiştir. Amaçlı örneklem yöntemleri bilgi noktasında zengin olduğu farz edilen durumları derinlemesine çalışmaya imkân tanır (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 118). Örneklem seçilirken düşük maliyet, zaman ve ulaşılabilirlik bakımından avantaj sağlaması açısından amaçlı örneklem yönteminin alt tipi olan kolay ulaşılabilir durum örnekleme tercih edilmiştir. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu yoluyla toplanmış ve betimsel analiz tekniğine göre incelenmiştir.

C. 1. Araştırmanın Örnekleme

Araştırmanın evreni Rize’de yaşayan Laz kadınlardır. Örneklem, ‘‘evreni temsil etme gücüne sahip sınırlı sayıda birey, olay veya olguyu araştırma kapsamı dâhil etmek’’ olarak tanımlanmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 113). Araştırma evreninden seçilen örnekleme çalışmak araştırmacıya zaman, maliyet ve enerji konusunda büyük fayda sağlamaktadır (Ural ve Kılıç, 2013, s. 32). Araştırmanın örnekleme amaçlı örneklem yöntemlerinden kolay ulaşılabilir durum örneklemesidir. Nitel araştırmalar maliyetli ve yoğun zaman alan çalışmalar olması bakımından örneklem seçiminde araştırmada zengin veriler elde edilebilecek kişi ve durumları dikkate almaya özen gösterilmelidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 123). Örneklem seçilirken zengin veriler elde edilebilecek kişilere ulaşmaya dikkat edilmiştir. Araştırma amacına uygun verilere ulaşmak için ve yemek kültürüne hâkim oldukları düşüncesiyle araştırmanın örneklemini 50 yaş ve üstü Laz kadınlar oluşturmuştur. Kolay ulaşılabilir durum örneklemesine göre seçilen araştırmanın örneklemini araştırma alanı olarak seçilen Ardeşen ve Pazar ilçelerindeki 20 kadın oluşturmuştur. Örnekleme alınan kadınların Laz olmalarına dikkat edilmiştir. Diğer yemek kültürü çalışmalarına bakıldığında katılımcıların yaş alt limiti 50 olarak belirlenmiştir. Örnekleme seçilen katılımcılardan bir kişi geçmişte düğün aşçısıyken, bir kişinin de annesi düğün aşçısıdır. Örnekleme dâhil edilen kişiler yemek kültürü konusunda bilgi verici konumunda olan Laz kadınlardır.

C. 2. Araştırma Verilerinin Toplanması ve Analizi

‘‘Rize ili Pazar ve Ardeşen ilçelerindeki Lazların mutfak kültüründeki değişim’’ adlı çalışmada veriler görüşme yapılarak toplanmıştır. Görüşme; araştırma amacına uygun şekilde oluşturulan soruların, araştırmacı tarafından kişilere

sorulmasıyla karşılıklı konuşma şeklinde gerçekleşen cevap alma sürecidir. Görüşme yöntemi, katılımcıya anlaşılmayan konulara açıklık getirmesi ve konuyla ilgili daha çok konuşma olanağı sağlaması açısından tercih edilmiştir (Ural ve Kılıç, 2013, s. 63).

Araştırma görüşme yöntemlerinden görüşme formu anlayışıyla gerçekleştirilmiştir. Görüşme formu yöntemi görüşme sırasında dikkate alınacak konu ve sorular listesi şeklindedir. Zaman konusunda esneklik sağlayan görüşme formu yaklaşımı, araştırmacıya elde edilen verileri daha sistematik bir şekilde düzenlenme ve karşılaştırma yapmaya elverişli hale getirme gibi yararlar sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 132). Hedeflenen amaçlara uygun olarak hazırlanan sorularla yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu daha önce yapılmış olan yemek kültürü çalışmalarından alınmış, ayrıca yemek kültürüyle ilgili ek sorular yazılmıştır. Yazılan sorular literatür taramasıyla belirlenmiştir. Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. Görüşme formunun ilk bölümü kişisel bilgilerden, ikinci bölümü günlük öğünler, kutsal ve özel günler, geçiş dönemleri, sofraya düzeni ve yemekler hakkında sorulardan oluşmaktadır. Görüşmecilere 21 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir.

Veriler betimsel analiz tekniğiyle incelenmiştir. Betimsel analizin amacı araştırma sonucunda elde edilen bulguların kısa, öz, sistemli bir şekilde düzenlendikten ve yorumlandıktan sonra okuyucuya sunulmasıdır. Katılımcıların görüşleri aktarılırken doğrudan alıntılara çokça yer verilir. Veriler açık ve sistematik biçimde betimlenerek ortaya koyulur (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 239). Çalışmada betimsel analiz tekniğiyle analiz edilen veriler daha önce yapılmış yemek kültürüne dair çalışmalarda kullanılan tema ve kodlar doğrultusunda analiz edilmiştir. Bu kapsamda doğrudan alıntılara da yer verilmiştir.

Görüşmeler yapılırken katılımcılardan izni istenerek ses kaydı alınmış, notlar tutularak veriler kayda alınmıştır. Katılımcılara görüşmenin amacı açıklandıktan sonra görüşme şartlarını sağlayıp sağlamadığına yönelik sorular sorulmuştur. Bu sorular kendini Laz olarak tanımlayıp tanımadığı, yaşadığı köyün Laz köyü olup olmadığı ve yemek yapmanın anneden öğrenilmesi sebebiyle annesinin Laz olup olmadığını. Görüşme sırasında annesi Laz olmayan ve yaşadığı köy ya da mahalle Laz yerleşimi olmayan kişiler çalışmaya dâhil edilmemiştir. Görüşmeler 19 Kasım-25 Aralık 2019 tarihleri arasında 20 kişiyle yapılmıştır. Görüşmeler ortalama 63 dk. sürmüştür. Görüşmeler tamamlandıktan sonra görüşmeler sırasındaki ses kayıtları ve yazılı

dokümanlar tekrar incelenerek yazılı hale getirilmiş ve düzenlenmiştir. Formlar düzenlendikten sonra katılımcılara R kodu verilerek birden yirmiye kadar katılımcıların ismi kodlanmıştır. Veriler daha önceden belirlenen kodlara ve temalara göre düzenlenmiş ayrıca veriler düzenlenirken oluşan alt kodlarda çalışmaya eklenmiştir. Katılımcıların dili Lazca, Türkçe karışık bir dildir. Bu sebeple anlaşılabilmesi için betimsel analiz sırasında verilen doğrudan alıntılar ve yemek tarifleri Türkçeye çevrilerek yazılmıştır. Türkçe yazılan kelime ve yemek isimlerinin Lazcası parantez içinde belirtilmiştir. Çalışmanın son kısmında katılımcıların aktardığı yemek tarifleri verilmiştir. Ancak yemek tariflerinde malzemelerin ölçüsü olmadığı için ulaşılan bir kaynaktan malzeme ölçüsü eklenmiştir. Bu kaynaktan ulaşılan tariflerde tartışma kısmında çalışmaya eklenmiştir. Tarifler katılımcılardan ve farklı kaynaklardan derlenerek tarifleri ilk defa deneyenlerin bu yemekleri aslına uygun şekilde yapabilmesi amaçlanmıştır.

D. Araştırmanın Dayandığı Sayıtlar

1. Araştırma alanı olan Rize'nin Pazar ve Ardeşen ilçelerinde yaşayan Laz kadınların yemek kültürüyle ilgili aktardıkları bilgilerin doğru olduğu varsayılmıştır.
2. 50 yaş ve üzeri Laz kadınların, Laz yemeklerinin tarifleri, yapılışına ve yemek kültürüne dair konularda bilgi sahibi olduğu varsayılmıştır.
3. Rize'de yaşayan Lazların, geçmişten bu yana Laz mutfak kültürünü yaşattıkları varsayılmıştır.
4. Rize'de yaşayan Lazlar kendilerine özgü yemekleri olduğu varsayılmıştır.
5. Yöre mutfağının üretilen yetişen ürünlerle doğrudan ilişkili olduğu, bu ürünlerin yapılan yemekler ve yemek kültürü ile etkileşimde olduğu varsayılmıştır.

E. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları

1. Araştırma alanı sadece Rize'nin Ardeşen ve Pazar ilçelerini kapsamaktadır.
2. Araştırma alanı, Rize ili Ardeşen ve Pazar'da yaşayan Laz kadınlar ile sınırlıdır.
3. Araştırmanın örneklemi 50 yaş üstü Laz kadınları kapsamaktadır.
4. Kültür analizi deseniinde planlanmış olan araştırma sadece yemek kültürü üzerine odaklanmıştır.

5. Araştırma yapılırken katılımcılar, sadece Laz köyü veya mahallesi olan yerlerde yaşayan, annesi Laz olan ve kendini Laz olarak tanımlayan kişilerden seçilmiştir.
6. Araştırmanın konusu Lazların yemek kültürü ve yemek tarifleridir. Bunun dışındaki konular (halk hekimliği uygulamaları, geleneksel inanışlar, çocuk masalları, çocuk oyunları, türkü ve destanlar) çalışma kapsamına dâhil edilmemiştir.
7. Özel gün ve geçiş dönemlerine dair sorular sorulmuştur. Bu günlere dair ritüeller ve yemek kültürü, yapılan yemekler ve tarifleri incelenmiştir.
8. Lazların dili olan Lazca ile ilgili detaylara değinilmemiştir.
9. Katılımcıların aktardığı yemek tarifleri standartlaştırılmış tarifler değildir.

F. Konu ile İlgili Ulusal ve Uluslararası Tezler/Çalışmalar

Literatür incelemesi sırasında Lazlarla ilgili yapılan çalışmaların birçoğunun Lazların tarihi, Lazların dili olan Lazca, Laz kimliği ve Lazların kültürü gibi konulara değindiği görülmüştür. Ayrıca kültür üzerine yapılan çalışmalarda Laz mutfağına kısaca değinildiği gözlenmiştir. Bunların yanı sıra literatürde Laz mutfak kültürü ve yemeklerine dair yazılmış bir kitap, bir makale ve Lazların yoğun nüfuslu olduğu Çamlıhemşin ilçesinin yemek kültürüyle ilgili birde yüksek lisans tezi bulunmaktadır.

F.1. Kitaplar

Özgün (2000) tarafından yazılan ‘‘Lazlar’’ adındaki kitap iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde Lazların tarihine ilişkin bilgiler yer alırken ikinci kısımda ise Lazca, imeceler, edebiyat, oyunlar ve son olarak Doğu Karadeniz bölgesinde yemekler başlığı altında 10 yemekle ilgili bilgiler yer almaktadır.

Kal (2006) tarafından yazılan ‘‘Paponi’’ adındaki yemek kitabı Laz yemekleri ve yemek kültürü hakkındadır. Kitabın ilk kısmında Lazların tarihi hatta mutfak eşyalarına dair bilgiler verilirken, ikinci kısımda yemekler ve tariflerine yer verilmiştir. Bu çalışmada 105 tanesi geleneksel Laz yemekleri olmak üzere, yazar ait olan 17 tarif ile birlikte 122 adet yemek tarifi mevcuttur.

Aksoylu (2009) ‘‘Laz Kültürü: Tarih, Dil, Gelenek ve Toplumsal Yapı’’ isimli 7 bölümden oluşan kitabında Lazların tarihi, kimliği, edebiyat ürünleri, halk inanışları, köklü bir geleneğe dayanan atmacacılık ve Laz evleri gibi konulara değinmiştir. Laz mutfağına dair bilgilerin yer aldığı çalışmanın 5. bölümünde yemeklerin tarifleri ve yapımını dair notlar aktarılmaktadır.

Alkumru (2011)'nın ‘‘Laz Kültür Tarihi’’ adlı kitabında Lazların tarihinden bahsetmiş son kısımda da bir Laz köyü olan kendi köyü Azlağa’dan bahsederek, anılarından anekdotlar kaleme almıştır. Ayrıca kitabın 17. bölümünde Azlağa’nın tarihinin anlatıldığı kısımda sadece isimleri verilse de Laz yemekleri geçmektedir.

Abaşışı ve diğerlerinin (2011) yazdığı ‘‘Laz Kültürü zerine Notlar’’ adlı kitapta düğünler, imece kültürü, ocuk oyunları, atmaca kültürü, destanlar ve Lazca gibi birçok kültürel konu hakkında bilgiler verilmiştir. Laz mutfak kültüründe önemli yeri olan değirmenler ve mısır da kitapta yerini bulmuştur.

Aksamaz (2013) ‘‘Lazlar, Lazca ve Laz kimliği’’ adlı kitabında Lazların tarihi ve Lazca hakkında kısaca bilgiler verilmektedir. Yine Aksamaz (2014)’ın ‘‘Dil Tarih ve Kültür Gelenekleriyle Lazlar’’ adındaki başka bir çalışmasında Lazların tarihine, Lazların kimliğine ve Lazcaya dair yapılan çalışmalara yer verilmiştir. Ayrıca bu kitapta kültürel yaşam başlığı altında yöresel mimarinin yanı sıra doğum, evlilik ve ölüm gibi geçiş dönemlerine dair geleneklere dair açıklamalar mevcuttur.

F.2. Makaleler

Başaran (2017) ‘‘Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi’’ adlı çalışmasında yöresel lezzetleri belirlemek için yaşları 40 ve üzeri olan 13 ev hanımıyla yüz yüze görüşme yapmış ve ayrıca Rize’de Çayeli, Ayder ve il merkezinde turistlerin uğrak yeri olan 9 lokantanın menü kartlarını incelemiştir. Betimsel analizlerle incelenen veriler ışığında çalışmada 64 yöresel lezzete ulaşmıştır.

oşan ve Seçim (2020) tarafından yapılan ‘‘Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü zerine Bir Araştırma’’ adlı makale Laz dili, yemekleri ve gelenekleriyle ilgilidir. Araştırma Rize, Artvin ve Trabzonlu olan 8 Laz kaynak kişi ile yarı biçimsel mülakat tekniğiyle yapılmıştır. Bu alışma sonucu 8 gelenek ve 35 yemek tarifi ile 60 kadarda mutfakla ilgili Lazca kelimeye ulaşılmıştır.

F.3. Tezler

Dokur (2009)’un hazırladığı ‘‘Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü zerine Bir alışma’’ adlı yüksek lisans tezinde amlıhemşin yemek kültürü incelenmiştir. Araştırma amaçlı olasılıksız örnekleme tekniğine göre yapılmış ve

örneklem grubu 58 kişidir. Görüşme formu yöntemiyle verilerin toplandığı araştırmada elde edilen 22 yemeğin yemek tarifleri de standartlaştırılarak ölçeklendirilmiş, ayrıca besin değerleri de hesaplanarak belirtilmiştir. Çalışmada tarifi standartlaştırılmamış ‘‘Kukuti’’ ve ‘‘Hoşmel’’ adında iki yemek daha belirtilmiştir. Çalışmada yazlık kışlık öğünler, sofraya düzeni, geçiş dönemleri ve kutsal günler ve bu dönemlerde yapılan yemeklere dair bilgiler mevcuttur. Ancak çalışmada sınırlayıcı unsur olarak dildeki farklılıktan söz edilmiş bu sebeple tercüman kullanıldığı belirtilmiştir. Çalışmada yer alan köyler Dikkaya köyü, Köprübaşı köyü, Topluca köyü, Çayırduzu köyü, Muratköy köyü, Behice köyü, Güllü köyü ve Kadıköy köyü’dür. Çamlıhemşin köylerinden Mek’alisk’irt’i (Dikkaya), Abıçxo (Köprübaşı), M3’anu/M3’ano (Topluca), Ğvandi (Çayırduzu), Komilo (Murat), Beija (Behice), Zibari (Güllü), Orenkit/Orençit (Kadıköy) Laz yerleşimleridir (Güney Yılmaz, 2012). Çalışmada araştırma alanı olan köylerle ilgili bilgilerde buradaki nüfusun etnik yapısı ve kültürüne dair açıklamalar yapılmamıştır. Araştırma alanı seçilen köylerde görüşme yapılan kişiler Laz kimliğe sahiptir, bu sebeple yapılan mutfak kültürü çalışmasında adı geçen yemeklerin birçoğunun adı da Lazcadır.

I. BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Araştırma Alanını Tanıtıcı Bilgiler

1.1.1. Rize Adı Hakkında

Şehrin isminin kaynağı hakkında birçok görüş mevcuttur (“Rize Ticaret Borsası”, t.y.). Birçok kaynakta Rize ilinin adı Rhizion, Riso, Rhition, Risum, Riso ve Rhizus olarak belirtilmektedir. Şehrin doğusunda Taşlı dere adındaki nehre Arianus’un Rizio nehri demiş olması muhtemeldir (Karpuz, 1993, s. 1). Rize adının Yunanca ‘‘pirinç’’ anlamında kullanılan ‘‘Rhisos’’ kelimesinden geldiği, Rumca ‘‘dağ eteği’’ manasındaki ‘‘Rıza’’ kelimesinden geldiği ya da Osmanlıcada ‘‘ufak kırıntı, döküntü’’ anlamına gelen ‘‘Rize’’ kelimesinin geldiğine dair görüşler vardır (Karpuz, 1993, s. 1; “Rize Ticaret Borsası”, t.y.). Ayrıca derenin etrafında pirinç tarımı yapılması sebebiyle Trabzon tarihi yazarı olan Şakir Şevket ‘‘İrizoyos’’ diye isimlendirildiğini ifade etmiştir (Karpuz, 1993, s. 1). ‘‘Eriza’’ adı Sakalar döneminde Erzincan için kullanılmışken baştaki ‘‘e’’ harfinin düşmesiyle bu ismin ortaya çıktığı ve yörenin adının buradan gelmiş olabileceği de öne sürülen bir başka görüştür (“Rize Ticaret Borsası”, t.y.).

Rize adı ilk kez Arianus’un M.S.131-132’de ‘‘Periplo’’ yani ‘‘Gemi Yolculuğu’’ adlı eserinde geçmektedir. Arianus bu eserinde Karadeniz kıyılarında ve Pazar’a kadar seyahat etmiş ve gezdiği yerlere dair bilgiler vermiştir. Arianus’un Atina (Pazar) isminin Yunan tanrıçası Athena’dan geldiğini düşündüğünü belirtmiştir.

W.E.D. Allen'in 1932 yılında "A History Of The Georgian People" ismiyle yazdığı kaynakta Karadeniz'de Rumca sanılan isimlerin aslında Lazca olduğunu, Yunanca pirinçten geldiği iddia edilen Rhizaion/Rize'nin ise Lazcada "insanların ve askerlerin toplandığı yer" anlamına geldiğini belirtmiştir. Ayrıca Athenai isminin Lazcada "gölgelerin olduğu yer", Çayeli adının ise Lazca "mapavri" yani yapraklı anlamına geldiğini söylemiştir (aktaran Bilgin, 1997, s. 20). Başka bir kaynakta da Rize'nin eski adı Kafkas dillerine özgü Rizinius'tur (Alkumru, 2011, s. 93). Alkumru (2011, s. 93) Rize'yi, Lazların "Rizini" olarak adlandırdığını belirtmiştir.

1.1.2. Rize'nin Tarihi

Rize tarihiyle ilgili bilgilere, Rize'nin geçmişte Trabzon vilayetinin kazası olması sebebiyle Trabzon tarihi araştırmaları kaynaklık etmektedir (Karpuz, 1993, s. 2). Tarih öncesi çağlara dair yeterli kazı ve araştırma yapılmayan Rize'de bu döneme ait bilgilere ulaşılamamıştır. Ancak yüzey araştırmaları sonucu Yontma Taş çağından beri bölgede yerleşimin olduğu görülmüş ve Eski tunç devrine ait buluntulara da ulaşılmıştır. Doğu Karadeniz bölgesine Yunan kolonilerinden evvelde yerleşildiği ve ilk çağ kaynaklarında Cholhis, Pontus olarak geçen, Rize'de yaşayan yerli kavimler olduğu da bilinmektedir (Karpuz, 1993, s. 7-8). Hitit ve Urartu devletleri bölgede olmasa da güney Rusya ve Kafkaslardan Türk kavimleri olan Kimmerlerin büyük kısmıyla beraber İskitlerinde bölgeye geldiği bilinmektedir (Karpuz, 1993, s. 1). Rize ve Çoruh bölgesinin adı tarih sahnesinde ilk defa M.Ö.765 yılında Urartulara ait çivi yazılı kitabede geçmektedir. Bu kitabede bölgenin adı "Kulki/Kulkha" şeklinde belirtilmiştir. "Kolk-Koldit" isimleri daha sonra Yunan kaynaklarında da geçmektedir ("Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü", t.y.).

Doğu Karadeniz'in yeşillerle kaplı ili Rize doğal bir koyun gerisindeki küçük bir limanda kurulmuştur. M.S. 6 yüzyılda bir kale ile kalenin etrafındaki yerleşim yeri olarak karşımıza çıkan Rize'nin, kuruluş tarihi M.Ö. 6. yüzyıla kadar geri gider (Karakaş Özür, 2001, s. 3; Karpuz, 1993, s. 1). Şehirde bilinen en eski yapı Rize Kalesi'dir ve yerleşim bu alan ile çevresinde gerçekleşmiş zamanla etrafa yayılmıştır (Karakaş Özür, 2001, s. 6; Karpuz, 1993, s. 1). Karadeniz'e yayılan Miletoslu denizciler Doğu Karadeniz'de de "Emperion" yani "pazar yeri" olarak adlandırılan ticari yerleşim birimleri kurmuştur. Bu pazar yerleri şehrin nüfus ve yerleşimini etkilemiş, gelişmesini sağlamıştır (Karakaş Özür, 2001, s. 7). M.Ö. 606'da Medler'de Doğu Karadeniz bölgesine hâkim olmuştur. M.Ö. 547'de Anadolu'nun bütünüyle

beraber bu bölgede Pers hâkimiyetine girmiştir. Rize ve çevresi Pont satraplığına bağlanmıştır. İskender'in M.Ö.334'teki Doğu seferiyle Perslerin hâkimiyeti son bulmuş, Pont satraplığının devamı olan Pontus devleti (M.Ö.301-117) kurulmuştur. Pont satraplığına bağlı olan Rize ve çevresi yine Pontus devleti hâkimiyetinde kalmıştır. M.Ö. 63'te Pompeius Pontus kralı Mithridates'i yenmiş, böylece bölge Roma hâkimiyetine geçmiştir (Karpuz, 1993, s. 8). M.S. 131-132'de Arrianus İstanbul'dan başlayıp Karadeniz kıyılarını dolaşarak Rize'nin çevresi, nehirler ve Pazar (Atina) şehrinden bahsettiği "Periplous Euksinou Pontor" yani "Karadeniz Kıyılarında Seyahat" adlı bir eser kaleme almıştır (Karpuz, 1993, s. 8-9). Roma ikiye bölündüğünde Rize ve çevresi Bizans toprakları içinde yer almıştır. Rize, Bizans döneminde (395-1204) Pontus Polemiecus eyaleti sınırları içinde kalmıştır. Bizans'ın sınırları 5.yüzyılda Rize'nin yakınına kadar gerilemiştir. Aynı zamanda bu dönemde Hristiyanlıkta yörede yayılmaya başlamıştır. Iustianianos döneminde (527-565) Rize kalesi genişletilmiş ve yeniden inşa edilmiştir. Avar, Kuman ve Bulgar Türklerinden Bizans ordusunda paralı asker olarak çalışanlar doğudaki sınırların korumasında görevlendirilmiştir. Iustinyen döneminde bölgede yaşayan Can'ların itaatinin sağlanmasına ve Doğu'daki Laz saldırılarının önlenmesine gayret edilmiştir. Bölgenin tarihinde Lazlar ve Canlar (Canayarlar) önemli rol oynamıştır. Bu dönemde Bizans sınırı Çoruh nehri ve nehrin ağzındaki Apsaros (Gönye)'da bulunan mühim bir kale olmuştur. Rize ise yönetim olarak Lazia Temasına bağlı nahiye konumunda yer almıştır. 1204'te Latinlerin İstanbul'u işgali Trabzon'da bağımsız bir Trabzon-Rum devleti (1204-1461) kurulmasını sağlamış ve Kafkasya'dan kaçan Alexsios Komnenos Gürcülerin yardımıyla devlet kurmayı başarmıştır. Bu dönemde Rize ve çevresi Trabzon devleti sınırlarına dâhil olmuştur (Karpuz, 1993, s. 9). 1214'te Komnenosların kurduğu imparatorluk Selçuklulara, Gaznelilere, Moğollara ve İlhanlılara vergi vererek hatta Akkoyunlular, Taceddinoğulları, Hacıemiroğulları gibi Türk beylikleriyle evlilikler yoluyla ittifaklar kurarak ayakta kalmıştır. Rize bu dönemde tekstil ve ticaret merkezi konumunda olan Trabzon Rum krallığının nahiyesi olmuştur. Bu dönemde ayrı bir birim olan ve merkezi Pazar (Atina) olan Rize'nin doğusundaki topraklarda yine bu imparatorluğa bağlanmıştır (Bilgin, 1997, s. 28). 1461'de Fatih Sultan Mehmet'in Trabzon'u fethi beraberinde Rize ve çevresi de Osmanlı toprağına dahil olmuştur (Karpuz, 1993, s. 1). Osmanlı kayıtlarından da anlaşılacağı gibi fetihten öncede bölgenin yerlisi olan Lazlar, gönüllü olarak

Osmanlı'nın yanında olmuş hatta Osmanlı hudut topraklarının savunmasını henüz tam olarak Müslüman olmayan Lazlara vermiştir. 1461'de sonra ve 1483'ten önceki yıllarda Gürcü, Ermeni ve Megreller tarafından farklı zamanlarda Rize ve Pazar bölgelerinde yağma için yapılmış baskınlar kayıtlara geçmiştir. Bu baskınlar sırasında Osmanlı askeriyle beraber savaşı ve bu nedenle vergi muafiyeti sağlanan henüz Müslüman olmayan köylüler olduğu kaydedilmiştir. Laz halkı hudut savunması için Martalosluk görevini üstlenmiştir. Hatta Yavuz Sultan Selim'in Trabzon valisi olduğu dönemde Gürcistan seferine çıkarken halktan birlikleri de aldığı belirtilmiştir. Bu kaynaşmalar zamanla Müslümanlığında yöre halkı tarafından gönüllü olarak kabul edilmesini sağlamıştır (Bilgin, 1997, s. 32).

1461'de Trabzon'un fethiyle Osmanlı topraklarına eklenen Rize ve çevresi, 1486 ve 1534 tarihli Trabzon sancağı Mufassal Tapu Tahrir Defteri kayıtlarına bakıldığında merkezi yönetime bağlanmıştır. Rize, 16. yüzyıl başlarında merkez kaza ve 31 köyden ibaretti (Karpuz, 1993, s. 10-11). Fetihle beraber bölgeye Çorum, Sivas, Amasya Tokat'tan; 1466'da fethiyle beraber Karaman'dan, Maraş ve Elbistan'dan Müslüman Türk ahali yöreye yerleştirildi. Bu dönemde Rize merkezi dışında Atina (Pazar) kazasının 30 köyü; Hemşin kazasının 34 köyü mevcuttu. Hemşin, Karahemşin ve Eskanos adında 3 nahiyeden oluşuyordu. Hemşin'de Kale-i bala (Varoş kale) ve Zir (Zil) kale adında iki kale vardı. 1486'da tutulan ilk Turabozan Sancağı Tahrir Tapu Defteri'nde Rize bölgesi: Rize, Atina (Hemşin nahiyeleriyle), Lazluk (Vitçe/Fındıklı, Ardeşen, Hopa, Arhavi) Turabzon'a bağlı üç kaza olarak kaydedilmiştir (Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Evliya çelebi 1640'ta Gönnye kalesine görevli gitmiştir. Rize'den kısaca: "Trabzon'a bağlı deniz kıyısında güzel bir yerdir." diyerek bahsetmiştir. 19. yüzyılın önemli olayı Batum kalesi muhafızı olan Rize ayanı Tuzcuoğlu Memiş Ağa'nın isyanı (1814-1817) ve öldürülmesidir. Bu isyana bağlı olarak Trabzon ağalarının isyanı 1835 yılına dek devam etmiştir (Karpuz, 1993, s. 11). Rize tarihinde önemli yer tutan genelde bir iki vilayet ya da kazayı etkilese de etkileri 20 yıl süren Tuzcuoğlu isyanı ve benzer ayaklanmalar bu açıdan önemlidir (Bilgin, 1997, s. 34). 3 Mart 1878'de Berlin anlaşmasıyla Rize, Lazistan sancağının yeni merkezi olmuştur. Bu anlaşmayla geçmişte sancak merkezi olan Batum'da Rusya'ya bırakılmıştır (Karpuz, 1993, s. 11). Rize 1896-1918 yılları arasında Lazistan sancağının merkezi konumunda olmuştur ve bu dönemde Atina (Pazar) ve Hopa ise Rize'nin en önemli kazalarıdır (Karakaş Özür, 2001, s. 31-32).

1914'te Osmanlı devleti Birinci Cihan Harbine katılınca Doğu cephesinde çetin mücadeleler başladı. 16 Kasım 1914'te Ali Rıza Bey'in mili kuvvetleri ve Hopa Hudut Taburu düşmanın üzerine yürüdü. Yavuz ve Midilli gemilerinin saf dışı kalışı ve yardımın gecikmesi kuvvetlerimizi 19 Şubat 1916'da Fırtına deresine kadar çekilmek zorunda bıraktı. Rus bombardımanına direnemeyen kuvvetlerimiz önce Pazar'a, sonra Çayeli'ne kadar çekildi. 8 Mart 1916'da Rize işgal edildi (Karpuz, 1993, s. 12). Bu dönem yörede açlık, yokluk, hastalık ve ölümlere neden olmuş, Rizeliler için esaret ve muhacirlik yılları başlamıştır. Göç edenlerin yanı sıra cephe gerisinde kalanlar Ermeni ve Rum çetelerinin baskınlarına maruz kalmıştır. 2 Mart 1918'de Rize düşman işgalinden kurtulmuştur. Ruslar çekilmiş ancak Rus ordusundaki Ermeniler Rize'de camileri ve Rize çarşısını ateşe vermişlerdir (Bilgin, 1997, s. 76; Karpuz, 1993, s. 13). Ortaya çıkan Rum çeteleri Rum Pontus devleti kurmak için çalışırken sivil halkıda katletmiştir. 8 Aralık 1922'de Kazım Karabekir'in Rize'ye gelmesiyle Rum çetelerine karşı mücadele başlatılmış, Rizeliler Kuvay-ı Milliye'ye yazılmıştır. İstiklal mücadelesinin kazanılmasıyla Rize ve Artvin 'Çoruh vilayeti' adıyla birleştirilmiştir. 20 Nisan 1924'te Rize tek başına vilayet olmuştur (Karpuz, 1993, s. 13).

İl merkezinde Osmanlı'nın fethi öncesine ait eserler kalmamış, kısmen tahrip olmasına rağmen kale günümüze ulaşmıştır. Osmanlı döneminde inşa edilen camilerin bazıları yıkılıp yok edilmiş olsa da birçoğu restorasyonlarla günümüze dek varlıklarını sürdürebilmişlerdir. Ayrıca camiler dışında Rize'de Osmanlı döneminden kalan medrese, çeşme, kütüphane ve hamam gibi yapılarda mevcuttur (Karpuz, 1993, s. 1). Günümüzde ilde yer alan 3 müze; Atatürk Evi Müzesi, Etnografya Müzesi ve Çaykur Çay İçim Müzesi'dir. Rize'de Ayder ve Anzer mevkiinde Kültür ve Turizm Koruma ve Gelişim Bölgesi mevcuttur (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı [DOKA], t.y.). Kaçkar dağı milli parkı ve bu parkın sınırları içinde yer alan Ayder yaylası da Rize'dedir. Dereler üzerinde yapılan çoğu 100 yaşında birçok köprü mevcut olmakla birlikte bunlar; Güneyce Köprüsü, Mikron Köprüsü, Şenyuva Köprüsü, Köprüköy Köprüsü, Kemer Köprüleri ve Çağlayan Köprüsü'dür. Kaleler ise; Bozuk Kale, Ciha Kalesi, Yukarı Kale, Rize Kalesi, Zil Kalesi'dir ("Rize Ticaret Borsası", t.y.).

1.1.3. Rize'nin Coğrafi Konumu

Karadeniz'e kıyısı olan Rize Türkiye'nin kuzeydoğusunda, Doğu Karadeniz bölgesi içerisinde yer alır. Şehrin batısında Trabzon, güneyinde Erzurum,

güneybatısında Bayburt ve doğusunda Artvin illeri vardır. Karadeniz'in en karakteristik özelliklerini taşıyan Rize, Anadolu'nun diğer bölgelerinden de coğrafi ve kültürel yapısıyla ayrılmaktadır ("Rize Ticaret Borsası", t.y.). Yüz ölçümü 3920 km² olan Rize'nin, akarsuların taşıdığı alüvyonlar sebebiyle kıyı şeridinde düzlükler yer alır ("Rize Ticaret Borsası", t.y.).

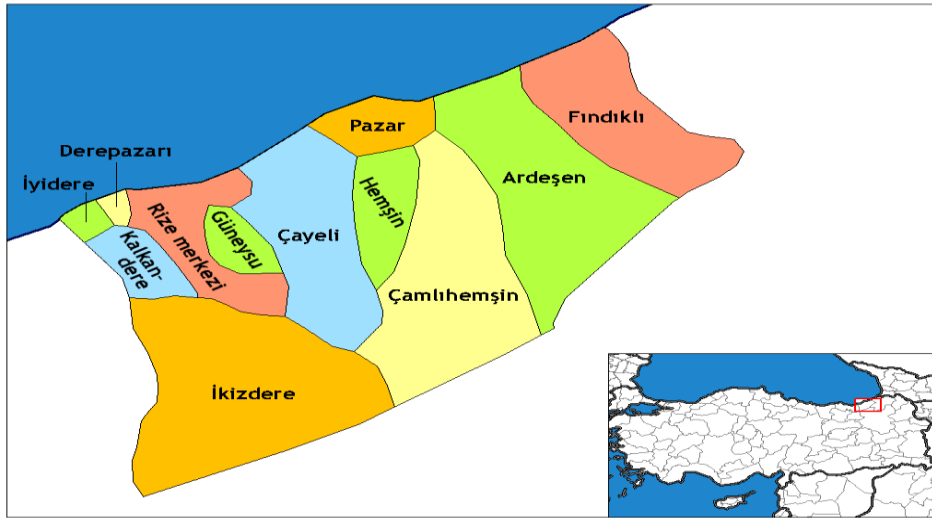
Rize, doğusunda Fener burnu yer alan kıyı kesiminde kurulmuştur. Dar bir kıyı şeridine doğru genişleyen şehirde, mahalleler farklı yükseklikte yamaçlarda yer alır. Kıyı kesiminde sahil doldurularak kazanılan alanda yer alan yerleşimlerde son yıllarda yapılmış olup, çevre yolu da kıyıdaadır. Türkiye'nin en yüksek dağlarına sahip olan bölgelerden biride Rize'nin bulunduğu coğrafya içerisinde. Rize dağları denize paralel uzanır. Kaçkar dağları da Rize dağlarıyla birleşerek kapalı bir havza oluşturmaktadır. Derin vadilerden akan akarsular denize dökülür. Deniz seviyesinden 0-700 metre arası yükseltide verimli tarım arazileri olan vadi tabanları ve yamaç düzlükleri yer alır. 700-2300 metre yükseklikte ise dağ ırmakları kuşağı vardır. Yükselti arttıkça sıcaklık düşer, yağışlar artar. Kestane gürgen, meşe, kızılğaç alt kısımlarda; ladin, köknar gibi ağaç türleri ise üst kısımlarda yetişir. Vadilerin belli kesimlerinde köy yerleşimleri kurulmuştur. Orman üst sınırından sonra 2300 metrenin üstünde yaylalar mevcuttur. En önemli dağlar Kaçkar dağları (3937 m.) ve Hunut dağı (3560 m.)'dır. Dağların arasında yer alan küçük göller mevcuttur (Karpuz, 1993, s. 4). Doğudan batıya en önemli akarsular ise sırayla; Abu (Çağlayan) deresi, Fırtına deresi, Pazar deresi, Büyük dere, Kibledağ deresi ve İyidere'dir (Karpuz, 1993, s. 5).

Çok eskiye dayanan yaylacılık, yüksek rakımlı yerlere çıkılıp hayvanların otlatılmasıdır. Esasen hayvanın daha iyi beslenmesi ve daha iyi ürün alınabilmesi için yaylacılık yapılır. Rize'de arazi yapısı nedeniyle geniş tarım yapılamayışı halkın özellikle yüksek kesimlerde hayvancılık yaparak geçinmesine neden olmuştur. Yaylacılığın gerçek anlamda yapıldığı zamanlarda her ailenin 100 kadar koyunu 10 kadar sığırı varken bu sayı günümüzde bazı ailelerde 3-4 ineğe kadar düşmüştür. Bu duruma çay tarımına geçilmesi ve geçinmek için yapılan göçler neden olmuştur (Karabaşa, 1997, s. 183). Yaylalar: Çamlıhemşin'de Ayder, Sal, Pokut, Hazındağ, Samistal, Golezana, Palovit, Elevit, Amlakit Verçenik, Hacivanak, Aşağı ve Yukarı Kavron, Kito, Varoş, Trovit, Çiçekli, Başhemşin, Salinov, Palakçur, Çeymakçur, Avusor; Çayeli'de Ambarlı, Karoz; Pazar'da Varap; Güneysu'da Handüzü; İkizdere'de Çağırankaya, Vaşa, Homeze (Demirkapı), Sivrikaya, Anzer (Ballıköy),

Ovit, Gölyayla, Petran Yaylası, Varda, Cimil, Ardeşen’de Tunca Dere Mezra (Dutha) ve Fındıklı’da Taşlı yaylalarıdır (Karabaşa, 1997, s. 183; Karpuz, 1993, s. 5; “Rize Ticaret Borsası”, t.y.; “Rize Valiliği”, t.y.). Bu yaylalardan Yukarı Kavron, Ayder ve Anzer yaylaları turizm merkezi ilan edilmiştir (“Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü”, t.y.). Üç ay kalınan yaylalara genelde Haziran başında çıkılır, Ağustos sonu gibide geri dönülür (Karabaşa, 1997, s. 183; Karpuz, 1993, s. 5). Ayder, Sal ve Pokut ise mezradır. Yaylaya gidiş-dönüş dönemlere hava şartlarına göre değişebilmektedir. Rakımı daha düşük olan mezralara 15-20 gün daha erken yani Mayıs ayı gibi çıkılabilmektedir (Karabaşa, 1997, s. 183). Doğu Karadeniz ve Rize yaylaları, çay plantasyonları, narenciye bahçeleri, türlü bitki örtüsüyle kaplı olması sebebiyle turizm için cezbedicidir. Bu anlamda Ayder kaplıcaları da önemlidir. Fakat bu alanlarda tabiat bozulmakta kirletilmektedir. Kaplıca turizminden başka dağcılık, arıcılık, yayla turizmi ve balıkçılıkta mühim kaynaklardır (Karpuz, 1993, s. 6).

1.1.4. Rize’nin Nüfus ve Yerleşimi

Aşağıda Şekil 1.1’de Rize ilinin konumu ve ilçeleri yer almaktadır.



Şekil 1.1. Rize il haritası (“Rize Ticaret Borsası”, t.y.)

Yukarıda Şekil 1.1’de görüldüğü gibi Rize merkez ilçesiyle birlikte; Derepaşarı, Kalkandere, İkizdere, İyidere, Güneysu, Çayeli, Pazar, Hemşin, Çamlıhemşin, Ardeşen ve Fındıklı ilçelerinden oluşur (“Rize Ticaret Borsası”, t.y.). “Rize ilinin 12 adet ilçesi, 18 adet belediyesi ve 351 adet köyü bulunmaktadır.” (DOKA, t.y.). 2019 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçlarına göre Rize nüfusu 343.212 kişidir (Türkiye İstatistik Kurumu [TÜİK], 2020). Yıllara göre değişen köy

ve şehir nüfusu dağılımında il dışına verilen göçlerde etkili olmaktadır. Ayrıca yörede yer şekilleri nüfusun dağılımını etkilemiş, sahil ve akarsu vadilerinde yerleşmeye uygun düzlüklerde yerleşim merkezleri yoğunlaşmıştır. Öyle ki 12 ilçeden yarısı sahil şeridinde, kalan 6 ilçe ve köylerde özellikle akarsuların oluşturduğu düzlüklerde kurulmuştur. İç kesimlerde yerleşme biçimi engebeli arazi ve sosyoekonomik sebeple “Dağınık köy yerleşmesi” olarak gerçekleşmiştir. Evler birbirinde uzak olmakla birlikte konutlar kendi arazileri içerisinde. İç, doğu ve güneydoğudaki gibi köy meydanı kavramı ve toplu yerleşim görülmez. Fakat çay tarımı ile beraber gelen sosyal ve ekonomik gelişmeler yerleşme biçimini de etkilemiştir. İnsanların daha iyi koşullar altında yaşama isteği sonucunda yol kenarlarına inşa edilmeye başlayan yeni konutlar, yontulmuş taş-ahşap karışımının olduğu yöreye özgü mimari yerine betonarme yapılardan oluşmuş böylece yerleşimde “Yol boyu köy yerleşmesi” biçiminde olmuştur (“Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü”, t.y.).

Araştırma alanı olan Rize’de yer alan Laz köy ve mahallelerinin Lazca olan eski adları ve Türkçe olan yeni adları aşağıda yer alan tablolarda belirtilmiştir. Aşağıda Tablo 1.1’de Fındıklı ilçesindeki Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları belirtilmiştir.

Tablo 1.1. *Fındıklı (Viže) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları* (Aksamaz, 2014, s. 66-68; Güney Yılmaz, 2012)

Eski Adı	Yeni Adı	Eski Adı	Yeni Adı
Abusufla/Abunoğa	Aksu Mahallesi	Manast’iri, Ğavra	Hürriyet Mah.
Gesiya	Tatlısu Mahallesi	Meķiskiri	Sahil Mah.
Viżenoğa	Merkez Mahallesi	Paçva, Kalo, Mçkadu	Yeni Mah.
Torozi	Liman Mahallesi	Abuulya	Çağlayan
Kurtume, Gori	Ilıca Mahallesi	Gurupit’i	Yeniköy
Rakanika	Tepecik Mah.	Ğayna	Ihlamurlu
Sumla	Sümer Mahallesi	Çukuliti/Abuxemşini	Aslandere
Mzuğu	Sulak/Aşağı/Zğu	Žat’i	Saat
Trevendi	Derbent	Župe	Beydere
Pižxalasuflla	Arılı	Ç'anapeti	Meyvalı
Pižxalaulya	Gürsu	Ç'urçava	Çınarlı
Možxora	Kıyıcık	Xemşilati	Yaylacılar

Yukarıda Tablo 1.1’de görüldüğü üzere Fındıklı’da 25 Laz yerleşimi mevcuttur.

Aşağıda Tablo 1.2’de Ardeşen’deki Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları belirtilmiştir.

Tablo 1.2. *Ardeşen (Artaşeni) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları* (Aksamaz, 2014, s. 68-72; Güney Yılmaz, 2012)

Eski Adı	Yeni Adı	Eski Adı	Yeni Adı
Metisti	Barış Mahallesi	Dutxe	Tunca
Noğa	Merkez Mahallesi	Putra	Bahar
Oğordule	Yayla Mahallesi	Kvançareri	Elmalık Mahallesi
Siati	Baş, Cami, Kahveciler, Kuzey Mahalleleri	Cibistasi	Kavaklıdere, Müftü, Yeni Mahalleleri
Ağeni	Beyazkaya Mah.	Çiçivati	Şentepe
Bağozı	Yamaçdere Mah.	Furtona	Düz Mahalle
Ağvani	Seslikaya	Noğoceni	Manganez
Xoğovati	Esentepe	Yanivati	Bayırcık
Celaiskuri	Kirazlık	Omcore	Güneyköy
Timisvati	Köprüköy	Palivat’i	Sinan
Tolikçeti	Duygulu	Sifat’i	Pirinçlik
Merxenit’i	Şenyurt	Pelegivati	Akkaya
Mut’afı	Gündogan	Ğera(Ğere)	Işıklı
Şanguli	Doğanay	Ğaleni Ğğemi	Aşağıdurak
Çumaida	Eski armutluk	Xocibadi	Akdere
Cileni Ğğemi	Yukarı durak		

Yukarıda Tablo 1.2’de görüldüğü üzere Ardeşen’deki Laz yerleşimlerinin sayısı 31’dir.

Aşağıda Tablo 1.3’te Pazar ilçesindeki Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları verilmiştir.

Tablo 1.3. *Pazar (Atina) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları* (Aksamaz, 2014, s. 74-77; Güney Yılmaz, 2012)

Eski Adı	Yeni Adı	Eski Adı	Yeni Adı
Apso	Suçatı köyü	Noxlamsu	Yavuz-Hasköy
Acaba	Bucak köyü	Mermanati	Akbucak
Aranaşı	Darılı Mahallesi	Melyati	Merdivenli
Avramiti	Güney	Meleskuri	Ortayol
Cini Bulepi	Zafer Mahallesi	Mamaçivati	Irmak
Duduvati	Güzelyalı Mah.	Bogina	Tektaş Şendere
Pafiati	Papatya	Dat'ivati	Handağı
Kos'anivati	Dernek	Veneği	Örnek
Kvakçe	Beyaztaş	Zanahati	Derinsu
Şilerit'i	Soğuksu Mah.	Zelexi	Balıkçı
Noğadixa	Cumhuriyet Mah.	Tordovati	Sivrikale
Noğa	Merkez Mahallesi	Çitati	Aktepe
Tudeni-Bulepi	Kirazlık Mah.	Kosk'enevati	Hisarlı
Kužuma	Hamidiye Mahallesi (Eski Trabuzani)	Ku'kulati-Larozi	İkiztepe
Lamğö	Yücehisar	Kuzi'ka	Elmalık
Cabati	Sulak-Gürgöze	Pa'pilat'i	Sessizdere
Xa'ku	Şehitlik	Ca'çivati	Akmescit
Xançkuri	Alçılı	Mesemit'i	Topluca
Xunari	Aktaş	Cigetore	Boğazlı
Xudisa	Kesikköprü köyü	Sa'pu	Ocak
Xotri	Kocaköprü köyü	Sitori	Kayağantaş
Xaçapit'i	Subaşı	Ç'ingiti	Uğrak
Sulet'i	Dağdibi	Ťavlat'i	Tütüncüler
Skefenivati	Sivritepe	Ğulivati	Şentepe
Surminati	Kuzayca	Žukit'a	Derebaşı

Yukarıda Tablo 1.3'te görüldüğü gibi Pazar ilçesindeki Laz yerleşimlerinin sayısı 50'dir.

Aşağıda Tablo 1.4'te Çamlıhemşin'in köylerinin eski ve yeni adları belirtilmiştir.

Tablo 1.4. *Çamlıhemşin (Vija) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları* (Aksamaz, 2014, s. 73-74; Güney Yılmaz, 2012)

Eski Adı	Yeni Adı
Abiçxo	Köprübaşı
Meķalesķiriti	Dikkaya
Mżanu	Topluca
Komilo	Muratköy
Ėvandi	Çayırdüzü

Tablo 1.4'te görüldüğü gibi Çamlıhemşin ilçesinin Laz köyü sayısı 5'tir.

Yukarıda yer alan tablolar Aksamaz (2014, s. 61-77)'dan ve Güney Yılmaz (2012)'dan derlenerek sadeleştirilmiştir. Aksamaz (2014, s. 78) Rize dışında Artvin'in ilçeleri Hopa, Borçka ve Arhavi'nin Laz yerleşim yerlerinin değişen eski ve yeni adlarını, ayrıca Türkiye'nin batısında Bolu, Bursa, Sakarya, Zonguldak, İstanbul ve Kocaeli'de olan Laz yerleşim yerleri ve adlarını da belirtmiştir.

1.1.5. Rize'de Ulaşım

Rize, Doğu Karadeniz sahil şeridinde yer alır. Tüm Türkiye'yle karayolu bağlantısına sahip olan Rize'de ulaşım deniz ve ağırlıklı olarak da kara yolu vasıtasıyla sağlanmaktadır. Trabzon havalimanına yakın olan Rize'de hava yolu ulaşımı da bu sayede sağlanabilmektedir. Ulaşım yılın her döneminde kolaylıkla yapılabilmektedir ("Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü", t.y.). Ayrıca Rize-Artvin Havalimanı inşaat çalışmaları tamamlandığında ulaşım altyapısına önemli katkı sağlanacaktır. Rize Organize Sanayi Bölgesi'nin faaliyete geçmesi ve GAP bölgesiyle Karadeniz arası ulaşımın daha kolay ve hızlı bir şekilde gerçekleştirilmesine katkı sağlayan Ovit Tüneli'nin tamamlanmasıyla ilin lojistik açıdan önemi artmıştır. Rize Limanı, transit yol merkezi konumunda olup 170.000 m² geri sahası ve 11.000 m² kapalı alana sahiptir (DOKA, t.y.).

1.1.6. Rize'nin İklimi

Karadeniz iklimi görülen Rize’de, dağların kıyıya paralel olması sebebiyle, dört mevsim yağışlı ve ılıman bir iklimi vardır. Ortalama sıcaklık yıllık 14 derecedir. Metrekare başı 2300 mm. yağış oranına sahiptir. Ocak ayı en düşük sıcaklığa sahip ayken, Temmuz ayında en yüksek sıcaklığın olduğu aydır. İlkbaharda diğer mevsimlere kıyasla yağış miktarı en azken en yüksek yağışta sonbaharda görülmektedir (“Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü”, t.y.). Ülkemizde en çok yağış alan ilimiz Rize’dir (“Rize Ticaret Borsası”, t.y.). Bu sebeple zengin bir bitki örtüsüne sahip olup çeşitli ağaçlardan oluşan ormanları, ayrıca orman gülü (Rhododendron) ve birçok yayla çiçeğiyle kaplı yaylaları vardır (Karpuz, 1993, s. 5). İklimi mikro klima oluşturur. Doğu Karadeniz’deki diğer illere göre en nemli, yağış alan ve yıllık ortalama sıcaklıkları yüksek olan ildir (Karakaş Özür, 2001, s. 3). Kışın sıcaklık ortalamasının iklimin tarım açısından elverişli olmasını sağlamıştır. Böylece Rize’de pirinç, turunçgiller, çay, fındık ve tropik bitkilerin yetişmesine imkân tanımıştır (Karakaş Özür, 2001, s. 14).

1.1.7. Rize’de Tarım ve Hayvancılık

Ekonomide tarım ve hayvancılık önemli yer tutar. Başta çay, mısır, fındık, meyve ve sebze üretimi yapılmaktadır. Ahır inekçiliği şeklinde hayvancılık yapılmaktadır. Yazları çıkılan yaylalar arıcılık ve ineklerin için uygun ortamı sağlamaktadır (Karpuz, 1993, s. 6). Rize ve Artvin kıyı kesiminde ziraatı yapılan turunçgiller, çay dışında ekonomik değer taşıyan ürünlerdir. Ayrıca bölgede ekonomik değer taşımayan kiraz, üzüm, ayva, dut, kestane, incir, nar, muşmula ve ceviz yetiştirilmektedir. Doğu Karadeniz’de kıyı kesimlerde yapılan balıkçılık ve daha iç dağlık kesimlerde yapılan arıcılık en önemli geçim kaynağı konumundadır. Balcılık ve arıcılık önemini korusa da modern teknikler henüz gereken seviyeye ulaşmamıştır (Arslantürk, 2011, s. 107). Rize’de arıcılık önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Özellikle ünü Dünya’ya yayılan ve sadece İkizdere’deki Anzer yaylasında yetişen Anzer balı meşhurdur. Zengin bitki örtüsüne sahip yaylanın sayıları 450-500 kadar olan kır çiçeklerinde 80-90’ı bu yaylaya özgüdür. Anzer balının hastalıklara iyi gelen şifa deposu bir bal oluşuyla bilinmektedir (T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı, 2014, s. 35; Haberal, 2011, s. 109). “En önemli ürünü çay olan Rize’de kivi meyvesi yetiştiriciliği de başlamış durumdadır.” (“Rize Ticaret Borsası”, t.y.). Ayrıca Rize’de çay ve kivi dışında fındık ve likapa bitkilerinin de tarımsal üretimi yapılmaktadır

(DOKA, t.y.). Rize’de balıkçılık önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Avlanan balıklar; palamut, torik, karagöz, zargana, istavrit, mezigit, tirsi, kalkan, levrek, barbun, lüfer, kefal, kırlangıç, izmarit ve hamsidir. Kirlenme gibi sebepler de son yıllarda Karadeniz’deki balık türlerini de azaltmıştır (T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı, 2014, s. 35).

1.1.7.1. Rize denince akla gelen: Çay

Anavatanı Çin olan çay 17. yüzyılın başında Avrupa’ya, 19 yüzyıl sonlarında ise Türkiye’ye gelmiştir (Karpuz, 1993, s. 79). Çayın ülkemizde yetiştirilmek istenmesinin tarihi 1883’e kadar uzanmaktadır. Bu dönemde Japonya’dan getirtilen tohumlarla Bursa’da bir bahçe kurulmuş başarılı olunamamıştır. Hatta çay tarımına dair bir kitap kaleme alınmıştır (Özyurt, 1997, s. 164). 1917 yılında Ali Rıza Ertem Bey, Rize ve çevresinin çay, limon, portakal ve mandalina gibi bitkilerin yetiştirilmesine uygun olduğunu tespit etmiştir. Bu konuda 1924’te 407 sayılı kanun çıkarılmıştır (Özyurt, 1997, s. 164; Karpuz, 1993, s. 79). Mandalina, portakal, elma gibi meyveler kıyı şeridinde XIX. yüzyıldan beri üretilen meyvelerdir. Yöredeki iktisadi gelişimin artması için 1924’te fındık, portakal, limon, mandalina ve çayın üretilmesini öngören kanun yürürlüğe sokulmuştur (Avcı, 2002, s. 47). 407 sayılı kanunla bugün çay üretilen bölgelerde portakal mandalina benzeri ürünlerin yetiştirilmesinin teşviki amaçlanmıştır. Zihni Derin’in çalışmalarıyla başarılı olan çay tarımında ilk hasat 1938’de yapılmış, 138 kilo ürün elde edilmiştir. Yine de halkın güvensizliği çay işleme problemi gibi nedenler çay üretiminin gelişmesini sağlamamıştır (Özyurt, 1997, s. 164). 1940’a kadar süren faaliyetler neticesinde zihni derinin öncülüğüyle örnek çay ekimi yapılmış ve halk çay tarımına ikna edilmiştir. Bu sebeple Türk çaycılığının kurucusu Zihni Derin olmuştur (Karpuz, 1993, s. 79).

2 Mart 1940’ta çıkarılan 3788 sayılı yasa ile çayın üretimine, satımına dair bir plan çizilmiş, çay dikiminin yaygınlaşması bu süreçten sonra hızlanmıştır (Avcı, 2002, s. 48). 1940 yılı itibariyle çay tarımı yayılmaya başlamıştır (Çapa, 2016, s. 303). Hatta git gide artan çay üretimi “Çay bayramı” ilan edilerek kutlanmış ve ilk çay fabrikası Rize’de 1947’de kurulmuştur (Çapa, 2016, s. 307). Çay tarımı ancak 40-50’li yıllarda yaygınlaşmıştır (Avcı, 2002, s. 49). Doğu Karadeniz’de 1939-1940 yıllarında çay henüz tamamen kabul görmemiş, çayın ziraatının yayılması ve ekim-dikim alanların genişlemesi 1956 yılında başlamış ve 1965’ten sonra hızlanma göstermiştir (Arslantürk, 2011, s. 110). 1965 yılı sonrası çay tarımı için hızlı bir ivme ve yayılma

dönemi olmuş, adeta çay kültürü bir dönüm noktası yaşamıştır. Başta Rize merkez olmak üzere Artvin, Trabzon, Giresun ve Ordu'nun sahil kesimlerinde çay ekim ve dikim alanları oluşmuştur (Arslantürk, 2011, s. 111).

Rize en çok çayın yetiştirildiği ildir. Cumhuriyet'in ilk yıllarıyla beraber başlayan serüven 1937'de çay tarımına geçilmesiyle başlamış ve çay tarımına bağlı çay sanayi kurulmuştur. Rize halkı için çok önemli olan çay sürekli gurbete giden halka kendi toprağında çalışma şansı vermiştir (Karpuz, 1993, s. 6). Sosyal ve ekonomik büyümeler Cumhuriyet döneminde çay üretimine geçilmesiyle kurulan fabrikalarla sağlanmış, şehir gelişmeye başlamıştır (Karpuz, 1993, s. 1). Çayın sosyal ve ekonomik açıdan istihdam oluşturma, gelir kaynağı olma, hayat standardını değiştirme, yapılaşmayı artırma kültür ve eğitim düzeylerini artırma, göçleri azaltma ve ürün yapısını değiştirme gibi etkileri olmuştur (Özyurt, 1997, s. 172). Rize'de çay tarımı diğer ürünlere oranla daha yüksek istihdam sağlamıştır (Özyurt, 1997, s. 174). Çay hem üreten aileler hem de kentlerde yaşayan ailelerin gelirini arttırmıştır (Özyurt, 1997, s. 176).

Çay tarımından önce tarlaların neredeyse tamamına yakını mısır için kullanılıyordu. Bunun dışında mısır tarlaları içinde karalahana, kabak, salatalık, fasulye yaygın olarak yetiştirilirdi. Ayrıca taze soğan, patates, biber, domates gibi sebzelerde ekilerek her aile kendi sebze ihtiyacına yetecek kadar ürünü yetiştirirdi (Arslantürk, 2011, s. 106). Başta mısır tarlalarının yanında çay bahçeleri yapılarak temel besin kaynağı olan mısırın üretiminin sekteye uğramaması planlanmıştır (Avcı, 2002, s. 49). Ama mısır tarlaları çay üretiminin yaygınlaşmasıyla daralmıştır (Avcı, 2002, s. 52). Öyle ki 1970'lerde ormanlık araziler bile tasfiye edilerek çay bahçesine dönüştürülmüş. Zaten ihtiyaç kadar üretilen mısırın üretimi gittikçe azalmıştır. Günümüzde ise mısır dikimi çok az yapılmakta geçmiş yıllardaki alışkanlığın devamı olarak kalmaktadır (Avcı, 2002, s. 53). Rize'de ilkel dönemlerde derelerin kıyı kısımlarında dağ pirinci ekilmekte ve balıkçılık yapılmaktaydı (Karakaş Özür, 2001, s. 22). Hicri 1322 Trabzon Salnamesi'nde Rize hakkında Rize'nin Lazistan sancağının merkezi olduğu ve halkın Rusya, Romanya'ya çalışmak için gittiği, yörede limon, portakal, elma, çavdar, arpa, fasulye gibi ürünlerin yetiştigi, yaylacılığın yaygın olduğu ve minzi, tereyağı, bal ve balıkyağı gibi hayvansal ürünlerin üretiminin yapıldığından bahsedilmiştir (Karakaş Özür, 2001, s. 30). Rize'de çay tarımına geçilmesiyle beraber bölgeye yetiştirilen diğer ürünlerde azalma olmuştur. Mandalina

başta olmak üzere turunçgiller, fındık, ceviz vb. meyveler ve mısır gibi hububatların üretimi azalmıştır (Özyurt, 1997, s. 175). Portakal, mandalina, limon, fasulye, karalahana ve mısır bahçeleri evlerin etrafını süslemekteyken yaygınlaşan çay tarımıyla birlikte bu tablo yerini evlerin etrafındaki çay bahçelerine bırakmıştır (Karakaş Özür, 2001, s. 96). Çay tarımıyla beraber hayvancılık gerilemiş, yöre halkı kendi ihtiyacı için ürettiği sebze ve meyveleri artık üretmemeye başlamıştır. Ayrıca yapılaşmanın yoğunlaşmasına, kırsal kesimler ve şehirlerarası trafikte de yoğunluğun artmasına neden olmuştur (Özyurt, 1997, s. 178). Çay tarımı ana ev ve eklentileri olan serender ve fırın kullanımının da öneminin azalmasına neden olmuştur. Meyve ve sebzeciliğin yoğun olduğu dönemde kullanılan serender ve konservecilik bilindiği dönemde yiyeceklerin kurutulması için kullanılan fırınlar önemli ölçüde atıl kalmıştır (Özyurt, 1997, s. 180).

Geçmişten bu yana geleneklerin etkisiyle artan çeşitliliğin zenginleştirdiği çayın, içiliş zamanı ve şekli, servis edilme biçimi, çay servisindeki materyaller ve hatta ülkeden ülkeye tüketilen çayın çeşidi dahi kültürel anlamda değişim göstermektedir. Türkiye'nin Dünya'da çay üretimde 5. sırada olması çay turizmdeki yüksek potansiyelini göstermektedir. Türk çayı ve çay kültürü turizm çeşidi olarak ele alınmalı ve Dünya'ya tanıtımı pazarlaması yapılmalıdır. Böylece çay tarımının yapıldığı bölgelerdeki ekonomiye katkı sağlayacak ve ayrıca "somut ve somut olmayan kültürel mirasımız da sürdürülebilir kılınacaktır.". Sürdürülebilir doğa temelli turizm kapsamında ele alınan çay turizmi, sağlık turizmi, kırsal turizm ve kültür turizmi ile bağlantılıdır (Sü Eröz ve Bozok, 2018, s. 1160). Uzun bir geçmişe sahip olmasa da çay kültürü, ülkemizde sosyal hayatta önemli bir yere sahip olmuş ve "üretilmesinden tüketilmesine kadar birçok düşünsel zenginlik yaratmıştır.". Ülkemizde sevilerek tüketilen siyah çay en çok tüketilen içeceklerden biri olmuştur (Güneş, 2012, s. 235).

1.2. Araştırma Alanı Pazar ve Ardeşen İlçeleri Hakkında Genel Bilgiler

1.2.1. Pazar İlçesi İle İlgili Genel Bilgiler

M.Ö. 64'te Pompeius'un kurduğu ilçenin eski ismi Athena'dır ("Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü", t.y.). Atina, ilk çağlardan Osmanlı'nın son dönemlerine dek gelen yerleşim birimidir. Doğu Karadeniz bölgesine yer alan ilçe Rize'ye bağlıdır. İlçenin isminin kaynağına dair farklı görüşler mevcuttur. Görüşlerden biri ilçenin isminin eski çağlarda burada saltanat süren ve mezarı olan

Athenai isminde bir kadının adından geldiği yönündedir (Demirci ve Saraç, 2012, s. 1; Saraç, 2015, s. 25). Diğer görüş ise burada yer alan bir tapınak merkezi olduğu tapınakta da Athena isminde bir tanrıçaya yapılan ibadet sebebiyle bu ismin günümüze ulaştığı şeklindedir. Bunlar dışında Atina isminin bölgede birçok koloni kuran Yunan etkisindeki Miletoslular tarafından ya da bölgeye gelip koloni merkezi kuranların soylarını dikkat alarak yöre halkının verdiği lakap olabileceği şeklindedir (Saraç, 2015, s. 25). Arianus'un Atina (Pazar) isminin Yunan tanrıçası Athena'dan geldiğini düşündüğünü belirtmiştir. W.E.D. Allen'in 1932 yılında "A History Of The Georgian People" ismiyle yazdığı kaynakta Karadeniz'de Rumca sanılan isimlerin aslında Lazca olduğunu, Athenai isminin Lazcada "gölgelerin olduğu yer" anlamına geldiğini belirtmiştir (aktaran Bilgin, 1997, s. 20).

19. yüzyılın başlarına dek Karadeniz sahil şeridi bataklık olması sebebiyle yerleşim alanı olarak tercih edilmemiş, yerleşim daha çok yüksek kesimlerde olmuştur. Yüksek kesimlerde yaşayan halk geçimini tarım ve hayvancılıkla sağlamakta bu sebeple de sahil bölgelerini pek tercih etmemekteydi (Saraç, 2015, s. 27). Alkumru (2011)'nin Prof. Dr. Karl Koch'un 1843-1844 tarihli "Reise Im Pontische Gebirge" yani "Pontus Dağlarında Seyahat" adlı eserinden o yıllarda Pazar hakkında aktardıkları şöyledir:

"Lazistan'a giriyoruz.

17 Ağustos'ta Atina'ya doğru yolculuğumuza başladık ve Zuğa vadisi (deresi'ne) vardık. Evler yeşil meyve ağaçları arasında kayboluyordu. Özellikle çok yaygın mısır ve darı ekilmiş topraklar vardı. Sığ yaygın bir nehri aşarak Atina'ya (Pazar) vardık ... "(s. 132).

"Atina iki bey arasında paylaşılamıyor, kavgaları bitmiyordu. Kasabanın sayısız evleri dağınık haldeydi. Köyler deniz kenarında idi. Vadide, denizin hemen hemen çevresini yıkadığı 'Augitparhyr' kayalığında küçük, ama çok sağlam bir kale vardı. Adı 'Kız Kalesi'ydi. Duvarların uzunluğu 15-20 adım idi. Kız kalesinin yukarları Eski Trabzon adını taşıyordu... "(s. 133).

Bir dönem kaza merkezi olan Atina ve ilçeleri coğrafi özellikleri engebeli ve تنها olsa da birçok sebeple farklı devletlerin ilgisini çekmiş ve tarih boyunca sık sık istila edilmiş ve bir çok devletin hâkimiyetine girmiştir. 1461'de Osmanlı'nın Trabzon'u fethi sonrası savaş yapılmadan Çoruh nehrine kadar olan bölgede Osmanlı'nın hâkimiyet sahasına girince ilçede Osmanlı toprağı olmuştur (Demirci ve Saraç, 2012, s. 2). 1854'te belediye, 1864'te ilçe konumunda olan Atina 1877 yılına kadar Batum sancağına bağlı tek ilçe olmuş ve Batum'un Ruslara kalmasıyla Çoruh vilayetine bağlanmıştır. Daha sonrada Rize'nin il olmasıyla Rize'ye bağlanmıştır. 1915'te başlayan Rus işgali 10 Mart 1918'de ilçenin işgalden kurtulmasıyla son

bulmuştur. O dönemde Pazar ilçesine bağlı olan Çamlıhemşin, Hemşin ve Ardeşen beldeleri ilçe statüsüne alınmış ve Pazar'dan ayrılmıştır ("Pazar Belediyesi", t.y.). 27 Ekim 1915'e kadar şehir Atina ismini korumuştur. Bir dönem Enver Paşa'nın yer isimlerinin değişmesi yönündeki tezkere uygulanması için 9 Mayıs 1916'da Dâhiliye Nezareti'ne gönderilen belgede Atina ismi yerine "Müftü" ismi tavsiye edilmiştir. Ancak ilçe 1928 yılında Pazar ismini aldı ve o tarihten beride bu isim kullanılmaktadır (Saraç, 2015, s. 28). Cumhuriyet döneminde değiştirilen isim "Pazar yeri" manasında Pazar yapılmıştır ("Pazar Belediyesi", t.y.).

Pazar, Rize il merkezinin 37 km doğusunda yer alır. Kuzeyi Karadeniz'le çevrili olan ilçenin batısında Çayeli, doğusunda Ardeşen, güneyinde de Çamlıhemşin ve Hemşin ilçeleri yer alır. Pazar ilçesinin yüzölçümü 315 km²'dir ("Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü", t.y.). İlçenin nüfusu 2019 yılı verilerine göre 31.395 kişidir. İlçede tek belediyeye bağlı 12 mahalle ve 50 köy mevcuttur ("Türkiye Nüfusu İl İlçe Mahalle Köy Nüfusları", t.y.). İlçede yarımada üzerine inşa edilen Kız Kalesi'nin 13-15. yüzyıllarda Trabzon Rum imparatorluğu döneminden kalma olduğu tahmin edilmektedir. Zaman içinde onarım gören kale Osmanlılar tarafından da kullanılmıştır (T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı, 2014, s. 312). Başka bir anlatımda da Kız Kalesi'nin ne zaman yapıldığı net olarak bilinemese de Cenevizliler döneminde inşa edildiği rivayet edilmiştir. Yıllar içerisinde yıpranan ve tahrip olan kale onarılarak turizme kazandırılmıştır ("Pazar Belediyesi", t.y.). Pazar'da Kız Kalesi ve Ciha Kale dışında cami, konak ve taş kemer köprü gezilebilecek yerlerdendir ("Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü", t.y.).

1.2.2. Ardeşen İlçesi İle İlgili Genel Bilgiler

Ardeşen uzun yıllar Roma, Bizans ve Trabzon Rum imparatorluğu idaresinde kalmış, 1461'de Trabzon'un fethiyle birlikte Osmanlı toprağı olmuştur. Yörenin adının Yavuz Sultan Selim'in Trabzon sancak beyi olduğu dönemde bölgeden geçerken Fırtına deresinde gördüğü ağaç parçaları üzerine "Bu belde تنها değil, bakın dere yonga taşıyor. Bu yörenin ardı şendir" diyerek bölgede inanların yaşadığına işaret etmiştir. Zamanla Yavuz Sultan Selim'in ifade ettiği "Ardışen" kelimesinin halk ağzında Ardeşen olarak yerleşmiştir. 1 Mart 1953'te ilçe statüsü almıştır ("Ardeşen Kaymakamlığı", t.y.). Alkumru (2011)'nin Prof. Dr. Karl Koch'un 1843-1844 tarihli 'Reise Im Pontische Gebirge' yani "Pontus Dağlarında Seyahat" adlı eserinden o yıllarda Ardeşen hakkında aktardıkları şöyledir:

“Mükemmel bir kahvaltıdan sonra sahile inip denizden yolumuza devam ettik. Bir buçuk saat sonra Furtuna Nehri’nin bitimine vardık. Nehrin sağ tarafında Anchialos adında bir prens oturuyordu. Yerin ismi Artaçin (Ardeşen) idi. Sahilde mısır ve pirinç ekili alanlar ve büyük meyve bahçeleri vardı...” (s. 134).

Ardeşen, Rize il merkezine 45 km uzaklıktadır. Kuzeyi Karadenizli çevrili olan ilçenin batısında Pazar, güneyinde Çamlıhemşin, Kaçkar Dağları ve doğusunda Fındıklı yer alır. İlçenin yüzölçümü 743 km²’dir (“Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü”, t.y.). 2019 yılı verilerine göre nüfusu 41.106 kişi olan Ardeşen’e bağlı 1 belde, 30 mahalle ve 41 köy mevcuttur (“Türkiye Nüfusu İl İlçe Mahalle Köy Nüfusları”, t.y.). Ardeşen, son zamanlarda bölgedeki gelişen turizm hareketiyle birlikte rafting ve yayla turizmiyle ön plana çıkmaya başlamıştır (“Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü”, t.y.). İlçenin akarsuları Yeniyol Deresi, Işıklı Deresi, Dolana Çayı, Durak Deresi, Tunca Deresi ve Fırtına Deresi’dir. Kıyı kesimleri ılık ve bol yağış alan ilçede Karadeniz iklimi hâkimken iç kesimlerde iklim sertleşir. Yıllık sıcaklık ortalama 14–15 derecedir (“Ardeşen kaymakamlığı”, t.y.). Kemer köprü, cami, ev örnekleri ve kilise gibi birçok tarihi eser bulunan ilçede, Seslikaya köyünde 1890 yılında yapılmış olan Süleyman Dede (Efendi) Türbesi de yer alır (“Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü”, t.y.).

1.3. Lazlar Hakkında Bilgiler

“Kendilerine ait dilleri olan Lazlar, kültürleri, gelenekleri ve yaşam biçimleriyle de coğrafyalarındaki diğer toplumlardan farklı duran bir halktır.” (Atsız Gökdağ, 2011, s. 120). Laz kelimesi yanlış şekilde Anadolu’da tüm Karadenizlileri ifade eden bir terim olarak kullanılmaktadır. Fakat Lazlar aslında farklı bir etnik gruba mensup kendilerine özgü dilleri olan bir halktır. Lazlar yaşadıkları bölge ve konuştukları dil itibarıyla Rumlardan ayrılmaktadır. Lazların yaşadığı alan günümüzde Rize ilinin 25 km doğusuna kadar uzanan alandan Kemer’in doğusuna kadar olan sahil kesiminde yaşarlar (Avcı, 2002, s. 7). Lazlar Kafkasya’da beraber yaşadıkları Svanlar ve Gürcülerden 2 bin yıl önce Doğu Karadeniz’e yerleşmiştir. Aynı dil ailesine mensup oldukları halde ortak noktaları sadece Kafkasya’da yaşamış halklar olmalarıdır. Lazlar ve Megreller 8. yüzyılda ayrılmıştır. Hatta aynı soydan olan Megrellerle bile farklı kültür alanı içinde yaşamış olmaları sebebiyle ciddi anlamda farklılık oluşmuştur. Lazlar Kafkas halklarından dil, kültür ve tarih bakımından farklı bir etnik topluluktur (Avcı, 2002, s. 8). Lazlar Doğu Karadeniz bölgesine Kafkaslardan inmişlerdir (Özgün, 2000, s. 17).

1.3.1. Lazlar'ın Tarihi

Kafkasya, batısında Karadeniz'in, doğusunda Hazar Denizi'nin doğal sınırlarını oluşturduğu dağlık bir bölgedir (Aksamaz, 2014, s. 19). Kafkasya bölgesi güneyde Aras nehri, kuzeyde Don Nehri ağzına ve batıda Karadeniz ile doğuda Hazar denizi kıyıları arasında kalan bölgeye verilen isimdir (Özgün, 2000, s. 38). Kafkasya'da kuzeyde Kırım, Azak denizi bölgesinde Kimmerler, İskitler, Sarmatlar ve Yunan kolonileri; güneybatı yönünde Trapezus (Trabzon), Karadeniz sahillerinde Yunan asıllı Miletoslular; Kolkhis'te, Laz-Megrel ve Abhazlar; Kolkhis'in kuzeydoğu ve doğu kısmında Gürcüler vardı (Alkumru, 2011, s. 30). Milattan günümüze kadar Güney Kafkasya'da Abhazlar, Megreller, Lazlar, Gürcüler ve Svanlar birlikte yaşadı (Alkumru, 2011, s. 47). Arianus Trabzon'un doğusunda Canlar ve Kolkhların yani batıdan Doğu'ya doğru Mazhelonelsler, Heinioochlar, Zydriateler, Lazlar, Absilaeler, Abasciler (Abhaz) ve Sohum civarında Sanigelerin yaşadığını söylemiştir. Ofi/Solaklı deresinin doğu kısmında kalan toprakları "Kolkhların ülkesi" olarak isimlendirmiştir (aktaran Bilgin, 1997, s. 22). Kolkheti, Lazların tarihine dair en eski bilgiyi sunar (Aksamaz, 2013, s. 8; Özgün, 2000, s. 59). Dumezil (2000, s. 10) Kolkhis'i Lazların Devleti olarak nitelemektedir. Lazlar M.Ö.1. yüzyılda başlayan Laz akınları ile Trabzon'a kadar olan bütün kıyı şeridinde yerleştiler (Özgün, 2000, s. 18). Rize ve Batum arasında kalan Çoruh nehriyle sınırlanan bölge Osmanlı'nın son döneminde Lazistan olarak isimlendirilmiştir. Bu bölgeye Gürcüler Çaneti demektedir (Avcı, 2002, s. 9). Lazların Kafkasya'da yaşadığı daha sonra Doğu Karadeniz ve Kafkaslarda etkinliklerini sürdürdükleri bilinmektedir (Özgün, 2000, s. 37).

1.3.1.1. Kolkheti (Kolkhis) Krallığı

Doğu Karadeniz bölgesi çok eski tarihlerden beri Kolkhis adıyla bilinir (Alkumru, 2011, s. 24). Kolkheti kelimesi "Kolkhların ülkesi" manasındadır (Özgün, 2000, s. 107). M.Ö.8.yüzyılda Kolkheti adı ilk kez Urartu yazıtlarında geçmektedir (Aksamaz, 2014, s. 23; 2013, s. 8). M.Ö.12-11.yüzyıllarda Karadeniz'in doğu kıyılarında kurulan Kolkhida Devleti'nde yaşayan halkların en büyüğü Lazlardır. Burada yaşayan Lazlar, "Egrisili" olarak adlandırılmıştır. Kolkhida Devleti'nde ayrıca Abhaz-Abazalar ve Megrel-Lazlar iç içe yaşamıştır. Yunan ve Roma kaynakları Lazlardan "Lazika" olarak bahsetmiştir. Yine Roma ve Yunan kaynaklarında Kolhida ismi yerine: Cochis, Kolkis, Qulha, Kolhis, Kolhide, Kolkhis, Kolchis, Kolhhid, Kolkya, Kolcis, Kolha, Kolh isimlerinin de kullanıldığı görülmektedir. Lazların diğer

adı olan Çani ismi de birçok farklı yazım şekliyle ifade edilmektedir. Örneğin; Tsan, Tzan, Tzannes, Chan, Tchan, Çan, San, Ç'an, Chani, Cahnni, Canivk, Tjani, Tcani. Çani. Günümüzde Gürcüler, Lazlara hala bu ismi vermekte "Tçani" demektedir (Özgün, 2000, s. 19). Aksamaz (2014, s. 105)'ın W.E.D. Allen'dan aktardığına göre Gürcüler, Lazların yaşadıkları bölgeye Çaneti, Laz yerine Çani demişlerdir. Ayrıca Svan dilinde "Lazan" anlamına gelen Çaneti'yi kullanmış, Svanların komşuları olan Megrelleri de Çan-ar olarak adlandırmışlardır.

Kolkheti, Lazların tarihine dair en eski bilgiyi sunar (Aksamaz, 2013, s. 8; Özgün, 2000, s. 59). Kolkheti kültür ve yönetim alanının sınırları farklıdır. Kolkheti yönetim alanı Gagra'dan Çoruh yatağına kadar olan bölgeyi kapsarken, kültür alanı güneyde Trabzon'a kadar ulaşmaktadır (Aksamaz, 2013, s. 8). Kolkhis'in sınırları: batıda Karadeniz, doğuda Kafkas dağları, güneybatıda Çoruh'un Karadeniz'e döküldüğü Batum ve Gonya'ya kadar olan kıyı şerididir. Bazı tarihçiler güneybatı sınırının sadece Batum'u değil Rize'yi de içine aldığını, bazıları da sınırın Trabzon'a hatta Giresun'a kadar uzun olduğunu söylemektedirler (Alkumru, 2011, s. 20-21). Alkumru (2011, s. 103-104)'nın Kolkhis'le ilgili Amasyalı coğrafyacı Strabon'dan aktardığına göre Phasis'de denizden 38,5 km içeride bir su yolu mevcuttur, bu su yolunun üstünde 120 kadar köprü vardır. Phasis, nehir boyu göçebe kuşların konakladığı, kaz, su ördekleri, su tavukları, keçi ve geviş getiren hayvanlar bulunur. Ayrıca Kolkhis'te ayva, ceviz, bal, baharat türleri, nane, darı, mısır, incir ve şarap gibi yiyeceklerin üretildiğinden bahsetmiştir. Milattan öncesini anlatan yazılı kaynaklarda Güneydoğu Karadeniz'de Kolkheti vadisinde yaşayan birbiriyle akraba ve kaynaşmış kavimlerden bahsedilmektedir (Aksamaz, 2013, s. 8). Milattan önceki yıllarda Doğu Karadeniz'e hükmeden Kolhida Krallığı Laz-Megrel ve Abhaz-Abaza halklarından oluşmaktadır (Özgün, 2000, s. 56). Kolkhis'te birbirleriyle çok yakın akraba olan Megreller ve Lazlar beraber yaşamışlardır ama kültürleri birbirine karışmamış hatta yöneticileri bile farklı olmuştur (Alkumru, 2011, s. 130). Kızgut (2016, s. 2)'ta Kolkhisle ilgili "Bölgenin etnik yapısı ele alındığında; Kolkhisliler'in hem Gürcüler'in hem de Lazlar'ın ataları oldukları noktasında çok ciddi kanıtlar mevcuttur. " demiştir. Ayrıca antikçağ yazarlarının eserlerinde M.Ö.6.-4. yüzyıllarda batı Gürcistan'ında içinde yer aldığı bölgede Kolkhislilerin yaşamıştır. Kolkhisliler bağımsız halde yaşasalar da biraraya gelen bir çok boyun "kolkhis üst kimliğini"

oluşturduğu belirtilmiştir. Bu kimliğinse ilerleyen zamanlarda yerini bölge olarak Lazika, etnik olarak Lazlara bırakmıştır (Kızgut, 2016, s. 39).

Birinci yüzyılda Kolkheti (Lazika/Egrisi) ve Kartli (İberya/Gürcistan) birbirleri üzerinde egemenlik kurabilmek için savaştılar. Savaşlar Roma'nın askeri müdahalesiyle sonuçlandı (Aksamaz, 2013, s. 8). M.Ö.6-1.yüzyıl arasında Kolhida Krallığı kabilelerden Kartveli/Megrel, Çani ve Abhaz'ları tek çatı altına aldı (Özgün, 2000, s. 57). Miladın birinci yüzyılında Roma imparatorları Augustus ve Neron arasındaki dönemde Lazlar Kafkasya'dan Doğu Karadeniz'e yerleştiler (Alkumru, 2011, s. 43; Özgün, 2000, s. 59). Yerleştikleri bu mitolojik bölgeye Kolkhis denmekteydi. Gürcüler ve Abhazlar bu topraklara Egrisi, Romalılarda Lazikos-Lazika adı verdiler. Roma kendi egemenliği altındaki bu krallığın topraklarının yönetimini Çani'lere bıraktı (Alkumru, 2011, s. 43). Kafkasya'da 6. yüzyılda büyük değişimler yaşanmıştır. Pers İmparatorluğu'nun müdahalede bulunması ve kuzeye uzanan sahil yolundaki Petra gibi önemli üslerin Doğu Roma imparatorluğu tarafından istilası Lazların imparatorluğu olan Kolkhis'in yıkılmasına neden olmuştur (Dumézil, 2000, s. 12).

1.3.1.1.1. Kolkhis'in önemi

Bölgedeki devletler Kolkhis topraklarından geçen İpek yoluna sahip olmak istiyorlardı. Gemiler aracılığıyla Orta Asya'ya gidecek olan veya Orta Asya'dan yüklenecek olan malların olduğu yere ipek yolu kapısı denmekteydi. Bu kapıların sahibi olan devletler tacirlerden yüksek oranda vergi alıyorlardı. Milattan önce bu kapılar Doğu Akdeniz'de İskenderun ve Sayda limanlarıyken daha sonra bu limanların görevini uzun yıllar boyu Trabzon aldı. Trabzon'un denize açık olması ve sık çıkan fırtınalarda gemilerin sığınmasına uygun olmayışı, doğal bir liman olan Batum ve özellikle Poti şehrine verilen önemi arttırıyordu. Bu sebeple Orta Asya'daki alım satım ticaretinde Kolkhis'teki "İpek yolu kapısı" batılı tüccarların uğrak yeri oldu. İran ve Bizans arasında yıllar boyu süren savaş ve sürtüşmelerin asıl sebebi İpek yoluna hâkim olma istekleriydi. Bu da İpek yolu'nun geçtiği Kolkhis topraklarını stratejik açıdan önemli kılmakla beraber diğer devletlerin tehdidi altında bırakıyordu. Orta Asya'dan, Hindistan'dan gelen mallar Hazar Denizi'nden, Albania'ya (Azerbeycan) oradan İberya'ya (Doğu Gürcistan) son olarak gemilere yüklenmek üzere Pazisi (Poti) limanına taşınıyordu. Hazar Denizi'nin kuzeyinden ve Kırım'dan Anadolu'ya en kısa ve tehlikesiz yol Kolkhis topraklarıydı. Yani bu topraklar kuzeyden gelecek güçlerin

geçmesine en uygun topraklardı. Roma-Bizans bu durumun gerçekleşmemesi ve kendi topraklarını bu sayede koruma altına almak için bölgedeki hâkimiyetin kendi ellerinde olmasını istemişlerdi (Alkumru, 2011, s. 26-28). Stratejik önemi olan M.Ö.1.yüzyılda sürekli savaş halinde olan Kolkheti Krallığı, Roma tarafından (64-63)'te ele geçirildi (Aksamaz, 2014, s. 25).

1.3.1.2. Lazika Krallığı

Roma-Bizans eserlerine bakıldığında etnik bir topluluk olarak Laz adını ilk kez kullanan kişi birinci yüzyıl tarihçesi Plinius'tur (Aksamaz, 2014, s. 22; Kızgut, 2016, s. 147). Romalı 2. yüzyıl tarihçisi Arrianus döneminde Gagra'dan Çorum yatağına kadar uzanan ve Sokhumi'den başlayıp Trabzon'un doğusuna kadar olan bölgede Lazika yani Egrisi Krallığı bulunmaktaydı. Roma-Bizanslılar buradaki etnik halkı Laz olarak adlandırırken, devletlerine de Lazika Krallığı dediler. Gürcüler ve Abhazlar ise bu bölgedeki etnik halka Megreller derken, devletlerine ise "Egrisi" adını verdiler. M.S.6.yüzyıl Bizans tarihçisi Prokopius'tan aktarılanlara göre Kolkheti bölgesinin halkına verilen Kolch adı Laz adıyla yer değiştirdi (Aksamaz, 2014, s. 22).

Roma hükümdarı Avganos döneminde Kafkaslardan başlayıp Neron dönemine değin Karadeniz'in doğusundan Trabzon'a kadar olan bölgeye yansıyan bu göç dalgası zaman içinde yoğunlaştı. Zaten yıkılan krallığını bu göçün etkisiyle tehdit altında hisseden 2. Polemon krallığını Roma'ya devretti. M.S.63'te Pontus Krallığı yıkıldı (Özgün, 2000, s. 35). Eyaletin adı "Pontus Polemonyakos" oldu. Çoruh yatağından, Trabzon'un doğu kesimine kadar olan alanda nüfusları yoğun olan Lazlar, Lazika Krallığı'nın yönetimi dışında kaldı (Aksamaz, 2014, s. 26). Roma, Pontus Polemenyakos dışında kalan Kolhida'nın içindeki Megrel-Lazları ve Abhaz-Abazaları kendi vasalları haline getirdi ve Lazika Krallığı'nı kurdu (Aksamaz, 2014, s. 26; Özgün, 2000, s. 62-63). Roma imparatorları çıkardıkları fermanla Lazika'nın krallarını onaylanmaktaydı (Jordaniya, 2010, s. 610). Lazlar sırasıyla Pontus Krallığı'na ve Roma imparatorluğuna karşı bağımsızlık mücadelesi başlattılar. Lazika'yı stratejik öneminden dolayı bırakmak istemeyen Roma imparatorluğu 69-79 yıllarında, Anicetus'un önderliğinde çıkan bağımsızlık ayaklanmalarıyla Lazika'yı terk etmek zorunda kaldı. Lazika güçlenerek günümüz Batı Gürcistan'ını hâkimiyetine aldı ve sınırlarını genişleterek Çoruh'u da geçip güneydoğu Karadeniz'e doğru yayılmaya başladı (Aksamaz, 2014, s. 25-26).

3.yüzyılda Roma'nın sınırları doğuda Kafkas dağları, batıda Atlas Okyanusu, kuzeyde Ren ve Tuna Nehri, güneyde Büyük Sahra'ya kadar olan bölgeydi. Sınırlarına sürekli yapılan akınlar sonucu iyice zayıflayan Roma ve 395'te Kavimler göçünün etkisiyle ikiye bölündü. Adını Doğu Roma'nın merkezi Bizans'tan alan yeni bir imparatorluk kuruldu. Bu dönemde Lazika Krallığı iyice güçlendi ve sınırları genişledi (Aksamaz, 2014,s. 26-27).

4. ve 5. yüzyıllarda iktisadi gelişimi hakkında kısıtlı bilgiye sahip olunmasına karşın arkeolojik bulgular ve yazılı metinlerden öğrenildiği kadarıyla bu dönemde yüksek tarım uygulamaları, tarım ürünleri ve bağıcılık önemliydi. Ayrıca ormancılık ve hayvancılık düzeyleri gelişmişti (Aksamaz, 2014, s. 27). Lazika Krallığı'nın da teşvikiyle 4. ve 5. yüzyılda kıyı kentlerde ticaret ve üretim gelişti. Çin ve Hindistan'la bağlantılı olan ticaret yollarının Lazika Krallığı'ndan geçmesi bölgeyi Bizans ve Persler için önemli kılıyordu. Perslerin bölgeyi ele geçirmek istemesinin iki nedeni vardı. Persler bölgedeki Bizans etkinliğinden rahatsızlardı ve Lazika'yı üs olarak kullanıp Kafkasların önündeki kavimlerle ve Doğu Avrupa'daki kavimlerin Bizanslılara karşı savaşmalarını sağlamak istiyorlardı. Bu dönemde Lazika kendine bağlı vasalları da olan Bizans vasalıydı (Aksamaz, 2014, s. 28-29). Bizans doğu sınırını Perslere karşı korumak için Lazika'nın siyasi ve iktisadi gücünü kısıtladı. İkinci Yedigird döneminde Ermenistan ve İberya'yı (Kartli/Gürcistan) fethetti. Bu bölgeleri fethetme amaçları; bölgeyi müttefik haline getirerek Lazika'ya karşı kullanmak ve Lazika Krallığı'nı ele geçirmektir. Lazika, Bizans için Perslerin yayılmasına engel olması adına stratejik bir bölgeydi. Bizans'ın Lazika'ya uyguladığı baskıcı politikalar ve aldığı yüksek vergiler halkın Bizans'a olan karşıtlığını arttırdı. Persler bu durumdan faydalanmak istese de Lazika kralı Gubaz Pers-Bizans arasında politik bir denge kurarak halkının zarar görmesini engellemeye çalıştı. Bizans, kral Gubaz'ın yürüttüğü siyasetten rahatsız olunca Lazika'ya yıllarca saldırdı ve 465'te çatışmaya son verildi. Böylece Gubaz yerine Tsate Lazika kralı oldu (Aksamaz, 2014, s. 29). Bizanslılar ileride Trabzon doğusundaki Lazika Krallığının kendilerine sorun olabileceğini düşünüyorlardı. Bu yüzden Lazika Krallığı içindeki Abhaz-Abaza, Svan halklarını ve Lazları birbirine düşürmek, parçalamak ve gerektiğinde kendi aralarında savaştırmak için bölmeyi planladılar (Aksamaz, 2014, s. 30). Gittikçe güç kaybeden Bizans'la, 5.yüzyılın ortalarında Lazika'nın anlaşmazlığı artınca savaş çıktı. Savaşta etnik kökeni Abhaz olan halklar Lazlarla aynı safta yer aldı. Savaşı Bizans kazansa da

Ahbazların Lazlarla birlikte hareket etmesini sorun görerek 6.yüzyılın ikinci yarısında Apsilyalılarla, Abazgiaların Egrisi'den ayrılmasına neden oldular (Aksamaz, 2014, s. 109). İlk önce 5. yüzyılın 70'li yıllarında Svanlar daha sonra 6.yüzyılın ikinci yarısında da Abhazlar-Abazalar Lazika yönetiminden koptu. Bizans'ın desteğiyle Lazika'dan ayrılan Abhazlar, Lazika Krallığı ile aynı statüde tanındı (Aksamaz, 2014, s. 30). 8.yüzyılda Lazika Krallığı'nın yıkılmasıyla aynı bölgede Abhazya krallığı ortaya çıktı (Aksamaz, 2014, s. 109). Sadece Lazlardan oluşan Lazika yıllar içinde Abhaz Krallığı'na dâhil oldu. Abhazya Krallığı'nı; Abhazlar-Abazalar, Svanlar, Megrel-Lazlar ve Kartli'den bölgeye göçen Gürcüler oluşturdu. 8. yüzyılda Abhaz kralı Leon halkını Bizans boyunduruğundan kurtardı. Abhazya Krallığı güneyde Çoruh yatağından başlayıp, kuzeyde Tuapse (Nikopsia)'ya kadar olan sınırdıydı (Aksamaz, 2014, s. 30-31). Lazika Krallığı yıkılıp bölge Abhazların hâkimiyetine girince M.S.778'de Lazlar ve Megreller güneye doğru göç ettiler (Alkumru, 2011, s. 48). Yıkılan Lazika Krallığı'nın Çoruh Vadisi'nden Trabzon'a kadar olan bölgede yerleşen Lazlar ise Bizans'ın egemenliği altında yaşadılar (Aksamaz, 2014, s. 30-31). 5. ve 6. yüzyılda Bizans-Pers savaşı nedeniyle Lazika Krallığı Rion havzasında yerleşmiş olan nüfusun neredeyse tamamını yitirdi. Böylece Arap istilasından etkilenen Gürcüler, toprakları olan Kartli'den tamamen göç ederek Laz nüfusunun nerdeyse yok olduğu bu bölgeye yerleşti. Günümüzde Gurya-Acara olarak da bilinen tampon bölge oluştu (Aksamaz, 2014, s. 31; Özgün, 2000, s. 69). 6.yüzyılda bazı bölünmelerden dolayı Lazlar Çoruh Nehri civarında, Megreller Rion vadilerinde yoğun olarak yaşamaya başladı (Alkumru, 2011, s. 48; Özgün, 2000, s. 69). Ortaçağın ilerleyen zamanlarında M.S. 900-1000 yılları arasında Laz halkının tamamı Acara Bölgesi'ne toplanmış oldu (Alkumru, 2011, s. 178). Günümüzde bu bölgede yaşayanlar Megrel, bu bölgenin dışında çoğunluğu Doğu Karadeniz'de yaşayanlar ise Laz olarak adlandırıldı. Lazlar ve Megreller aslında aynı kavim olmalarına karşın Megreller Hristiyan, Lazlar ise Müslümandır. Bizans'a karşı koyma gayesiyle Somet, Abhaz, Kahet ve Ranların kraliçesi Tamara konfederal bir yapı oluşturarak ordu kurdu. Bu ordu Güneydoğu Karadeniz'deki Lazlarında desteğiyle Karadeniz Bölgesi'nde etkinlik kazandı. Lazları da içine alarak bir Laz devleti kurmak ve böylece oluşacak tampon bölge ile Selçuklu ve Bizanslılara karşı güvenliği sağlamak amaçlandı (Aksamaz, 2014, s. 31-32). 1204'te Gürcistan kraliçesi Tamara yardımıyla Aleksi Komnen Trabzon'u ele geçirdi ve krallığını ilan etti. Bu gelişmelerle 1204'te Batum'da dâhil olarak günümüz Pazar

ilçesine kadar olan sınırdaki Lazia Thema'sı kuruldu (Aksamaz, 2014, s. 32; Özgün, 2000, s. 77). Kral Komnen'in kardeşi Davit krallığı önce Batum'a sonra Kırım'a kadar genişletti. 1222'de Komnen ölünce tahta geçen damadı Andronikos geçti ve Kırım'ı aldı. Selçuklu ordusu Kırım'dan gelen mal yüklü gemiye el koyunca araları bozuldu ve Selçuklu hükümdarı Alaattin Keykubat Trabzon kalelerini kuşattı ama başarılı olamadı. Bu durumda, Trabzon Devleti'nin Selçuklularla arasının bozulmasını ve devletin güç kaybını fırsat bilen Lazlar ve Gürcüler bağımsızlıklarını duyurdu. Daha sonra Trabzon devleti Selçuklu hâkimiyetine girdi. 1238'de Moğol istilasıyla Trabzon Moğolların eline geçti. Böylece Selçuklu hâkimiyetinden çıkmış oldu. Fakat Doğu Karadeniz Anadolu eyaleti olarak kaldı. 1297'de 2. Aleksi Komnen tahta geçti, daha sonra Bizans'la bağını kopararak devletin bağımsız olmasını sağladı (Özgün, 2000, s. 77-78).

1.3.1.3. 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı ve Lazlar

1453'te Osmanlı İstanbul'u fethederek Bizans'ı yıktı ve böylece Lazların Bizans'la olan mücadelesine de son nokta konmuş oldu. 2. Mehmet Karadeniz'i Osmanlı gölü haline getirme amacıyla 50 kadırgayı 1451'de Doğu Karadeniz'e yolladı. Batumi ve Sokhumi'de kurduğu etkinlikle beraber bölgedeki Abhaz-Abazaları, Megrel-Lazları ve Gürcüleri Osmanlı yönetimine aldı. Bu durum Trabzon krallığının doğudan kuşatılmasına, zaten Trabzon İmparatorluğu içinde yer alan Rumlarla çatışma halinde olan Lazların Osmanlı ile müttefik olmalarına sebep oldu (Aksamaz, 2014, s. 33). 1461'de Fatih Sultan Mehmet Trabzon'u fethetti ve Trabzon Devleti'ne son verdi. Osmanlı'nın son verdiği devletin sınırları günümüzdeki Pazar ilçesine kadardır (Aksamaz, 2014, s. 33; Özgün, 2000, s. 83-84). Böylece Trabzon'un doğusundaki Lazlarda Osmanlı yönetimi altına girmeye başladı. 10 yıl evvel Batumi çevresi ve kuzeydeki Lazlarla da Osmanlı yönetiminin teması sağlanmıştı. Batum'dan Trabzon'a kadar olan bölgedeki Lazlar Osmanlı'nın müttefiki olarak kabul edildiği için 1461'den 1580'e kadar olan sürede Lazlar fiili olarak bağımsızdı. 1580'den sonra Lazlar İslamiyet'e geçti ve 1840'lara kadar derebeylerinin yönettiği özerk bir bölge oldu (Aksamaz, 2014, s. 33).

1.3.1.4. Lazia Theması ve Lazistan Sancağı

Trabzon'un doğusunda Bizans boyunduruğundan kurtulan Lazlar 1204'te Lazia Theması'nı kurdu (Aksamaz 2014, s. 110; 2013, s. 11; Jordaniya, 2010, s. 611;

Özgün, 2000, s. 77). Bu temanın sınırları Atina (Pazar)'dan Gürcistan'a kadar uzanmaktaydı (Jordaniya, 2010, s. 611). 1461'de Trabzon'un fethi ile beraber Lazlar Osmanlı yönetimine girmeye başladı. 1514'te Yavuz Sultan Selim Çaldıran Savaşı'ndan sonra Atina (Pazar), Cgala, Beğlivan, Hopa, Arhavi, Viçe, Gonia, Sarp ve Batum yerlerini de devletin sınırlarına dâhil etti (Özgün, 2000, s. 84). 1519'da eyaletin sınırının Batum'da dâhil ederek genişlemesiyle Trabzon ayrı bir eyalet oldu. Aksamaz (2014, s. 110)'ın 1640'da bölgeyi dolaşan Evliya Çelebi'den aktardığına göre bu eyaletin 5 sancağı vardı. Bunlar; Canik, Trabzon, Gonia (Gönye), Aşağı Batum, Yukarı Batum'dur. Lazistan sancağının merkezi Gönye, kazaları ise Atina, Sumla, Viçe ve Arhavi'dir (Aksamaz, 2014, s. 110). Osmanlı yönetimine bağlı derebeyliklerin yönettiği bölge Aksamaz (2014, s. 34)'ın Karl Koch'tan aktardığına göre 15 Laz derebeyliğinden oluşuyordu ve bunlar: Atina (Pazar 2), Bulep, Artaşın (Ardeşen), Viçe, Kapiste, Arhavi, Kisse, Hopa, Makria (Makriali), Gonia (Gönye), Batumi, Maradit (Maradidi), Perlevan ve Çat derebeylikleriydi (Aksamaz, 2014, s. 34). Lazistan'ın coğrafyasından dolayı Yavuz Sultan Selim bölgenin beylik sistemiyle yönetilmesini sağladı. 2. Mahmut devrinde zaten sınırlı yetkisi olan bu beylikler kaldırıldı (Özgün, 2000, s. 85-86).

1.3.1.5. Yeni Lazistan sancağı

1851'de Acara çevresi ve Aşağı Gurya Lazistan sancağına bağlandı. 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşı sonucunda sancağın merkezi olan Batumi Rusların olunca sancağın merkezi Rize oldu. Aksamaz (2014, s. 35)'ın Şemseddin Sami'nin "Kamus-ul Alam" adlı eserinden aktardığına göre Lazistan sancağının sahili 125 km uzunluğunda, genişliği ise 25-30 km arasında ve Rize, Atina, Hopa adlarıyla 3 kazaya, 6 nahiye ve 364 köye ayrılmıştır (Aksamaz, 2014, s. 35). Lazistan sancağı Cumhuriyet döneminde tek ulus, tek dil anlayışı çerçevesinde lağvedildi ve Laz nüfusun yoğun olduğu Pazar, Ardeşen, Fındıklı, Rize iline; Arhavi ve Hopa, Artvin iline bağlandı (Aksamaz, 2014, s. 39).

1.3.1.6. 93 Harbi ve göçler

93 harbiyle Giresun'a kadar olan bölgeyi işgal eden Ruslar ülkelerinde Bolşevik İhtilali olunca geri döndü, bölgeyi boşalttı. 1918'de Brestlitovsk antlaşması Ruslarla anlaşma imzalandı, Kars, Ardahan ve Batum sancakları tekrar Osmanlı hâkimiyetine girdi (Özgün, 2000, s. 121). 1918'de Mondros imzalandı, Batum İngiliz

işgaline uğradı. 1920’de, İngilizler Kafkaslardan ayrılınca Batum Gürcülerin eline geçti. 1921’de TBMM-SSCB arasında Moskova Antlaşması ile Batum sancağı Ruslara bırakılmış, Kars, Ardahan, Artvin Türkiye sınırlarına dâhil edilmiştir. Bu durum Laz halkının bölünmesine neden olmuştur (Özgün, 2000, s. 122). 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşının en önemli sonucu Lazların göç etmesine neden olmasıdır. Lazlar batıya Karamürsel, İzmit, Bursa, Yalova, Adapazarı ve Sapanca gibi yerlere yerleşmişlerdir (Aksamaz, 2013, s. 12; Özgün, 2000, s. 113).

1.3.2. Lazlarda Din

Lazlarda güneş, ay ve gökyüzü kutsal sayılıyordu. Bölgeye sonradan yerleşen Roma/ Bizans ve Pontus’a karşı olan Lazlar onlar tarafından açılan kiliseleri siyasi yapı olarak görüyorlardı. Tamamen Hristiyanlığı kabul ettikleri dönemde bile Lazlar eski inançlarına bağlıydı. Öyle ki Hristiyanlığın resmi din kabul edilişi Gürcistan’da 4. yüzyılın başlarında olmuşken Kolkhis’te yani Lazların devletinde bu dinin tanınması 6. yüzyıla denk gelir (Dumézil, 2000, s. 10). Osmanlı’nın bölgeye hâkim olmasıyla Lazlar zamanla islamiyeti kabul etti (Aksamaz, 2013, s. 9). Laz yöneticileri 1564’te Osmanlı’ya Müslümanlığı kabul ettiklerini bildirdiler. 18 yüzyıla gelindiğinde nüfusun tamamı Müslümandı (Alkumru, 2011, s. 174).

1.3.3. Lazların Dili: Lazca

Lazca ve Megrelce dilbilimciler tarafından antik Kolkheti dili diye bilinen Zan dilinin zamanla ayrılmış olan iki kolu olarak nitelendirir (Aksamaz, 2014, s. 213; Aleksiva, 2011a, s. 145; Atsız Gökdağ, 2011, s. 120). Dilbilimcilere göre Zan dilleri Güney Kafkasya dil ailesi içindedir ve bu diller içinde Lazca, Svanca, Megrelce ve Gürcüce de yer almaktadır (Aksamaz, 2014, s. 16; Aleksiva, 2011a, s. 145; Avcı, 2002, s. 74; Çağatay, 2018, s. 116). Bu diller arasında Lazca ve Megrelce birbirine en yakın olanlarıdır (Atsız Gökdağ, 2011, s. 120; Çağatay, 2018, s. 116). Modern dilbilimciler ayrı diller olarak değerlendirmesini savunurken Çikobava ve Marr Zan dilleri altında değerlendirmektedir (Aleksiva, 2011a, s. 145).

Romalı koloniciler Kafkasya’ya gelirken yanlarında kimi kaynakta 70 kimisinde 130 olarak ifade edilen sayıda farklı dillerde tercüman getirerek burada yaşayan halkla bu şekilde iletişim kurabilmişlerdir. Bu sebeple yabancılar bölgeyi ‘‘Diller Dağı’’ olarak isimlendirmiştir (Aksamaz, 2014, s. 20). Alkumru (2011, s. 46) Kafkas dillerinin çok çeşitli olduğunu ve konuşulan dillerin sayısının kırkı bulunduğunu

söylemiştir. Yerel Kafkas dilleri üç gruptur. 1.grup: Güney Kafkasya veya Kartvelili dilleri; Gürcüce, Megrelce, Lazca ve Svanca'dır. 2. grup: Kuzeybatı kesimindeki dillerden: Abhazca, Abazaca, Ubi, Adıgey ve Kabartay'dır. 3.grup: Orta-kuzey ve kuzeydoğu dillerinden; Çeçence, İnguşca, Bats dili ve Dağıstan'daki dillerdir (Özgün, 2000, s. 40).

1920'li yıllarda Lazca yazılı hale geldi, hatta Sovyetler Birliği altındaki bölgelerde yaşayan Lazlar kendi dillerinde eğitim aldı. Lazca tiyatro oyunlarının bile sergilendiği bu dönem 1937-38'deki politikalarla son buldu. Laz okulları direktörü İskender Tzitaşi öldürüldü. 1949'da Batı Gürcistan Lazları Kazakistan'a zorla sürgün edildi (Aksamaz, 2014, s. 193). 1920'li yıllarda başlayan Lazca alfabe oluşturma çabaları 1984 yılında Wolfgang Feuerstein ile Fahri Kahraman tarafından hazırlanmıştır. Bu alfabe 35 harfli olup hazırlanmasında "Dumézil'in çeviriyazı sistemi" esas alınmıştır (Atsız Gökdağ, 2011, s. 120).

Asırlar boyu aynı coğrafya da konuşulan Lazca zamanla farklı diyalektlere ayrılmıştır. Bunlar: Doğu diyalekti; Xopa-Çxala diyalekti, Arkabi-Vi3e diyalekti ve Batı diyalekti ;Atina-Artaşeni diyalektidir (Aleksiva, 2011a, s. 146; Çağatay, 2018, s. 116). Lazcanın Doğu Karadeniz'de konuşulduğu yerler: Rize'nin Pazar (Atina), Ardeşen (Artaşeni), Fındıklı (Vi3e), Çamlıhemşin (Vija) ilçeleri ve Artvin'in Arhavi (Arkabi) ve Hopa (Xopa) ilçeleridir (Aksamaz, 2014, s. 213; Atsız Gökdağ, 2011, s. 120). Türkiye'de büyük ölçekte konuşulan bir dil olan Lazca, geçmişte ikiye ayrılan Gürcistan-Türkiye sınırında olup Gürcistan'ın sınırları içinde yer alan Sarp köyünde de konuşulmaktadır (Çağatay, 2018, s. 116). Ayrıca Lazca konuşanlar 93 Harbinde Akçakoca, Sapanca gibi yerlere göç eden Lazlardır (Aksamaz, 2014, s. 213). Lazlar başta İzmir, İstanbul ve Ankara gibi büyükşehirler olmak üzere yurdun dört yanına dağılmış, eğitim, işsizlik ve coğrafyanın nüfusa yetmeyişi gibi ekonomik sebeplerle göç etmiştir (Çağatay, 2018, s. 116).

Dil kullanım alanının daralmasıyla anadil olarak Lazca öğrenen kişilerin sayısı azalmaya, yok olmaya başlamıştır (Atsız Gökdağ, 2011, s. 111). Atsız Gökdağ (2011, s. 112)'ın 21 Şubat Dünya Anadili gününden evvel UNESCO tarafından yayımlanan, "Tehlike Altındaki Diller Atlası" adlı çalışmadan aktardığına göre ülkemizde 15 dil tehlikededir. Ciddi tehlike altında olan bu dillerden biride Lazcadır. "Dilbilimciler bu gidişle Lazcanın birkaç kuşak sonra tamamen yok olacağının altını çizmektedirler." (Atsız Gökdağ, 2011, s. 120).

1.3.4. Lazlarda Kültürel Hayat

Doğu Karadeniz nispeten düz alanların sahilde yer aldığı, akarsuların böldüğü dağlar ve dik yamaçlardan oluşan vadilerin yer aldığı bir coğrafyadır. Bu yüzden evler dağınık yerleşimli ve tarım toprakları irili ufaklı bölünmüş topraklardır. Bu durum toprağın önemini, değerini diğer yörelere göre nispeten arttırmıştır. Bu sebeple Lazlar şehirleşmiş olsa da ata topraklarını satmaz bu mirasa sahip çıkarlar. Lazlar geçmişte daha çok vadi içlerine yerleşmişler, çok yakın bir zaman diliminde deniz kıyılarına doğru yerleşim gerçekleşmiştir. Tuz, sabun gibi temel ihtiyaçların satın alınması gerektiğinde erkekler kasabalara iner ve gerekenleri satın alırdı (Bucaklışı, 2011a, s. 15). Bucaklışı (2011a, s. 15-16)'nin Anton Bryer'den aktardığına göre Lazlar dağlarda dağınık olarak yerleşmiş, çok azı kıyıdaki kasabalarda kalan bir topluluktur. Yazları karların erimesinden sonra yüksek yaylalara hayvanlarını otlatmak için götürürler ve mevsimlik olarak orada yaşar, göçerlerdi. Geçmişte köylerde ve sahilde oturan tüm Lazlar yaylacılık geleneğini sürdürdü. Günümüzde sadece yükseklerdeki köylerde yaşayan Lazlar yaylacılığı devam ettirmektedir. Sahilde yaşayan Lazlar yaşamlarını denizcilikle sürdürmüştür. Hatta denizcilikle ilgili bir bayramları vardır. 14 Ağustos günü (Rumi 1 Ağustos) güneş doğmadan kalkılır ve kalkanlar sadece işaretlerle anlaşarak konuşmadan hazırlıklarını yapar. Komşular toplanır, hatta yüksek dağ köylerinde yaşayanlar bu bayram için bir gün önceden sahile akrabalarının yanına gelir. Kahvaltıyı dahi yapmadan hep beraber denize gider ve yüzerler. Suyu girince dilek dilenir, bereket ve felaketlerden korunmak için dua edilir, sonra kıyıya çıkar hep beraber yemek yerler (Bucaklışı, 2011a, s. 16). Çay tarımının yaygınlaşması beraberinde geleneksel birçok uygulamanın da yok olmasına zamanla unutulmasına neden oldu. Bucaklışı (2011a, s. 17)'nin "Geleneksel tarımın tasfiyesi geleneksel yaşamı, değerleri, inançları da tasfiye etti." cümlesi durumu net şekilde açıklar (Bucaklışı, 2011a, s. 17).

1891 tarihli Trabzon Vilayet Salnamesi'nden Avcı (2002, s. 45)'nin aktardığına göre yörede 15.000 baş inek ve Atina kazasında da 22.000 kg bal üretildiği kaydedilmiştir. Lazlar sahil kesiminde balıkçılık ve iç ve yüksek kesimlerde yaylaya götördükleri büyükbaş, küçükbaş hayvancılıkla geçinmekteydiler (Avcı, 2002, s. 45). 1891 Trabzon Vilayet Salnamesi'ne göre ana besin kaynağı olan mısır unu iç tüketime yetecek kadar üretilemediğinden ithal edildiği anlaşılmaktadır. Ayrıca salnameye göre dışarıdan Rize iskelesine gelen ürünler; kahve, un, sabun, çuval, şeker, tuz, çivi,

madeni eşya, manifatura, kibrittir (Avcı, 2002, s. 46). Halkın anlatımına göre şeker, 1960’larda çay tarımının arttığı yıllarda köylere gelebilmiştir ve şekerden önceki yıllarda bal kullanılmıştır (Avcı, 2002, s. 46).

1.3.4.1. Lazlarda imece kültürü

Doğum, ölüm, evlilik gibi durumlarda dayanışma ve yardımlaşma çok yapılır. Lazona’da bu dayanışma imecelerle en güzel şekilde yaşanmaktadır. İmece bir ailenin kendi başına yapamayacağı veya çok uzun sürede yapabileceği işlerde ortaya çıkan toplumsal örgütlenmedir. Ayrıca imeceler ‘... Laz kültürünün var olma, geleceğe taşıma ve kendini yeniden üretme alanları’dır. Kadın ve erkek imeceleri ayrı ayrı veya beraber yapılabilir. Sadece kadınlardan oluşan imece ‘‘Noderi’’ adıyla, erkeklerden oluşan imece ise ‘‘Meci’’ adıyla bilinir (Bucaklışı, 2011b, s. 45; Özgün, 2000, s. 149). İmece de hangi işe yardım edildiyse, yardım edilen kişide aynı işe yardım etmeye sözleşir. Noderiler tarla belleme ve çapasında, mısır bahçesindeki yabancı otların temizlenmesinde, kış için odun taşınmasında yapılırdı. Yörede bu işleri kadınlar yaparken, fındık ve mısır ayıklaması işleri kadın erkek beraber yardımlaşarak yapılır (Özgün, 2000, s. 149-150). Lazlar için imeceye katılmak eğlenceye katılma anlamına da gelir. Herkes imeceye katılmak istediği içinde kimin katılacağı konusunda tartışmalar yaşanabilmektedir. Birçok ağır işi yüklenen Laz kadınlarının imeceleri daha coşkulu ve eğlenceli olmaktadır. Kadınlar ilkbaharda havaların ısınmasıyla odun taşıma, ekinlerin dikimi ve hasadı dâhil tüm işleri noderi denen imece ile yaparlar. İmecelerde iş şarkıları söylenir, grup halinde atışmalarda bulunarak eğlenilir. Burada oğlunu evlendirmek isteyen anneler kız bakarlar. Çalışması beğenilen kız gelin adayı olarak belirlenebilmektedir. İmecelerde yemekler hazırlanır, tüketilir. Bu yemeklerin en başında laz böreği ve baklavası gelmektedir. İmece hazırlığı bir kaç gün evvel başlar ve yemekleri yapması için bir aşçı dahi belirlenir (Bucaklışı, 2011b, s. 46-47). Tarla kazma ve ekme zamanlarında yapılan imeceler büyük olurdu. Hamsili ekmek, börek, sarma gibi yemekler hazırlanırdı (Aksoylu, 2009, s. 129). Noderilerde yaz yemeği olan tuzlanmış hamsi kullanılarak yapılan hamsili ekmek yenirdi (Aksoylu, 2009, s. 403). Evlenme çağındaki kızlar izlenir, becerikli olup olmadıkları gözlemlenirdi (Aksoylu, 2009, s. 129).

1.3.5.1.2. Ev yapımı imecesi

Ev yapımı için ev kerestesi taşıma ve evi yapma işi erkeklerindir ama kadınlarında yardımcı olduğu görülür. Kereste taşıma mecileri çok kalabalık olmakta buraya gelenler için meci ikinci planda kalmaktadır. Asıl amaç sohbet etmek, haber almak hep beraber oturup dertleşmektir. Kadınlar mecilerde iki gruba ayrılır. Bir grubun görevi meciye katılanlara yemek yapmak iken diğer grup sohbet etmek için gelir. Birinci gruptaki bu kadınlar yakın akraba ve komşulardan yemek konusunda becerikli olanlardır. Erkekler üç gruba ayrılır. Birinci grup; kereste taşıyacak olan delikanlılar, gençlerdir. İkinci grup; yaşlılardır. Üçüncü grup; yeni damat olan kişiler, ayrıcalıklı soylu gençler ve hacı, hocalardır. İkinci ve üçüncü grup avluda iskemlede oturur, sohbet ederler. Gençler keresteleri taşıırken onlara laf atıp espri yapmakta, ortamın neşelenmesini sağlayarak bu zor işin bayram havasında geçmesini sağlamaktadırlar. Büyük ve iri olan kerestelerin taşınması sırasında üstüne bir delikanlı oturtulur ve ağacı taşımaya başlarlar. Kereste yaklaşıncı haber vermek için kerestede oturan genç havaya bir kaç el ateş eder, herkese gelen ağacın büyük bir ağaç olduğunun haberini verir. Ongure denen ve evin taşıyıcısı görevi gören en iri ağacın taşınması, 10-15 delikanlıyla yapılabilmektedir. Bu ağaç eve gelince meci sahibi bir tepsi baklava ya da börek (laz böreği) verir. Ağacı taşıyanlar bu tepsiyi almadan ağacı yere bırakmazlar. Verilen bir tepsi baklava ya da böreği ağacı taşıyanlar yer veya götürürler. Mecide yardıma gelen kadınlar büyük kazanlarla (çuki) 50-100 kişilik pilavlar pişirir. Üzerine şekersiz katı sütlaçlar dökülerek ikram edilir. Ayrıca tepsi tepsi baklava ve laz böreği hazırlarlar. Taşıma işi bitiminde hep beraber yemekler yenir ve ardından tulum kemeçe eşliğinde horon oynanmasıyla meci son bulur (Özgün, 2000, s. 150-151). Bir geleneğe göre yeni inşa edilen evde ocağın ilk kez yakılması çok önemlidir ve ocağı yakma işini yapan kişinin ise anne ve babası sağ olan bir kız çocuğu olması uğurlu kabul edilir (Aksamaz, 2014, s. 44).

Ev yapımı, büyük ağaçların taşınması, yol yapımı ve onarımı, kayığın karaya çekilmesi veya yüzdürülmesi gibi ağır işlerde erkek imeceleri yani meci yapılmaktadır. Erkek imecellerinde ‘‘Ho ho ho hooooooy!’’ naraları duyulur. Bu hazırlığı anlatan sözleri ‘‘helessa yalessa’’ diye başlayan bir şarkı vardır (Bucaklışı, 2011b, s. 47-48).

İldiko Beller Hann’dan Atsız Gökdağ (2011, s. 122)’ın aktardığı mani şöyledir:

Ağaç gelir tıra
 Kızlar gelir sıra
 Kimi bozo kimi şıra
 Hessa yassa yalessa

Bu maninin ev yapımında kullanılacak ağaçları taşırken söylendiği ve son mısrasında yer alan kısmın Lazca türkülerde de yer aldığı vurgulanmıştır (Atsız Gökdağ, 2011, s. 122). Kadın ve erkek imecelerinin kendine has ritüel ve şarkıları mevcuttur. Kadın imecelerinde ekim yapılırken, tarla kazma sırasında söylenen Yamo şarkısı en bilinen ve yaygın olan iş şarkısıdır. Günümüzde unutulmuş ilginç bir ritüel ise şöyledir; mısır ekim imecesine katılan kadınlar tarla eğimli ise başına düz ise ortasına bir küp koyarlar ve küpü ulaşılacak nokta olarak belirlerler. İki kişilik gruplar olarak ayrılır ve kazma işine başlarlar. Ve şarkılar eşliğinde belirledikleri noktaya yani küpe ilk önce ulaşan grup olmaya çalışırlar. Küpe yaklaşan bütün kadınlar küpe kazmalarıyla vurup kırarlar, küpün tamamen parçalarına ayrılmasıyla imecede bitmiş olur (Bucaklışı, 2011b, s. 48-49).

1970’lerde çay tarımını takip eden yıllarda imece geleneği iyice kaybolmuştur. Odun taşıma gibi işleri zaman zaman komşular imece ile yapsa da imeceye dair geleneklerden geriye sadece helessa yalessa ve yamo şarkıları kalmıştır (Bucaklışı, 2011b, s. 49).

1.3.4.2. Kaybolan kültür taşıyıcıları: Değirmenler (Karmate)

Değirmenler Lazlar için önemli mekânlardı. Çay tarımına geçilmeden önce en çok tarımı yapılan temel besin maddesi mısırdı (Bucaklışı, 2011c, s. 125). Yöredeki değirmenler su değirmeni olmakla beraber Lazcada ‘‘karmate’’ veya ‘‘mskibu’’ adıyla anılır. Mısırı öğütmek için değirmenler kullanılırdı (Bucaklışı, 2011c, s. 126). Lazlar buğdayı alıp değirmende kendileri öğütmüşlerdir (Aksoylu, 2009, s. 408). Değirmenler köyün ortak malıdır (Aksoylu, 2009, s. 101-104; Özgün, 2000, s. 195). Unlar mahalli değirmenlerde öğütülür, nadirde olsa kendisine ait değirmeni olanlarda olabilmektedir. Köyün ortak malı olan değirmenleri herkes belirli zamanlarda un öğütmek için kullanma hakkına sahiptir (Aksoylu, 2009, s. 101-104). Değirmenler genelde en büyüğü 2x2 metre boyutunda olan yapılardır. 50-60 cm yuvarlak 2 tane taştan alttaki sabit kalırken üstteki taş döner. Üstteki taşın ortasında bulunan deliğe mısır taneleri dökülür ve üstteki taş dönerken taneleri ezerek un haline getirir. Çok sistemli çarka bağlı mil sayesinde işleyen sistem akan suyun çarkı döndürmesiyle

çalışır (Özgün, 2000, s. 193). Bu yüzden değirmenler şiddeti yüksek olan akarsuların olduğu yerlere ıssız, yüksek yerlerdeki akarsuların yanına inşa edilir. Bu alana ‘‘Skuri’’ denir (Aksoylu, 2009, s. 101-104; Bucaklışı, 2011a, s. 126; Özgün, 2000, s. 193-194). Su dolması için yapılan, tek parça ağaçtan oyulmuş ve dibinde ufak bir delik olan ğurni (oluk) akarsuyun altına yerleştirilir ve akarsuyun ğurniye akması sağlanmış olur. Ğurninin altındaki deliğe ‘‘Lula’’ denen 1 cm kalınlıkta ağız kısmından uç kısmına doğru daralan bir parça yerleştirilmiştir. Ğurniye dolan su lulanın içinden çok hızlı akar. Şiddetle akan bu su çarklara çarparak çarkları döndürmektedir (Aksoylu, 2009, s. 101-104; Bucaklışı, 2011c, s. 126; Kal, 2006, s. 35; Özgün, 2000, s. 193-194). Moconi veya maydoni mısırın hemen dökülmesini engelleyen, aşağıdan yukarı doğru daralan, değirmenin dönen taşına direk denk gelecek şekilde yerleştirilen ahşap kaba denir. Piramidin daraldığı en alt noktaya ‘‘Kaika’’ denir. Bu kısım otuz santim uzunlukta on cm genişlikte, tanelerin hemen yere dökülmesini engellemek amacıyla ucu yukarıya doğru eğimlidir. Kaikaya bağlı dönen taşın adı toktokoro’dur. Bu taş hareket edince oluşan hafif titreşimler tanelerin öğütücü taşa düşmesine katkı sağlar. Kaika bir iple moconiye bağlıdır. İpin ucuna bağlı olan büyükçe taş parçası kaikanın değirmen taşının ortasındaki boşluğa yakınlığını ayarlamaya yardımcı olur. Edanzaşe denen sistem öğütülen unun kalınlığını belirlemeye yarar. Sistem dönen taşın zemindeki taşla arasındaki mesafenin ayarlanmasına böylece öğütülecek unun kalınlığının belirlenmesine dayanır. Değirmen taşı mısırı öğüttükçe, öğütülen unlar taşın etrafında birikir (Bucaklışı, 2011c, s. 127; Kal, 2006, s. 35).

Değirmenin bir ya da iki korunaklı penceresi bulunur. Bu pencereler ve değirmenin kapısı farelerin girmeyeceği şekilde kapatılır. Değirmenlerin bazısında ya içerde ya da dış kısımda şömine bulunur. Mısır öğütmek için bekleyen insanlar özellikle kışın şöminelerle ısınabilmektedir. Değirmenin çalışmayacağı zaman değirmene gelen suyu akarsuya doğru yönlendirmeye yarayan, çalışacağı zamanda değirmene doğru yönlendiren arkın bir kısmında ‘‘Celağobaşe’’ bulunur (Bucaklışı, 2011c, s. 127-128).

Sonbaharda mısır hasadı (otaxu) başlar. Bu hasat eski hasadın bitmeye yakın olduğunun veya tükendiğini belirtir. Bu durumda yeni hasat edilen mısırların kuruması için beklemeye vakit olmadığından ateş üzerinde asılarak hızlıca kuruması sağlanır ve değirmene götürülür. Tam kurumamış mısırdan elde edilen bu una ‘‘yeni (ağanişi)’’ denir. Değirmene un öğütmek için gece vakti tan ağarmadan gidilerek sıraya girilirdi.

Herkes getirdiği çuvalı sıraya koyarak beklerdi (Bucaklışı, 2011c, s. 129-130). Değirmene un öğütmek için genelde kadınlar veya yaşlı kadınlar giderdi. Yakın köylerden de değirmene gelenler olurdu. Değirmendeki şöminede gün boyu ateş yakılır, sohbetler edilir, oyunlar oynanır şarkı söylenir eğlenerek vakit geçirirlerdi. Böylece bu değerlerin gençlere de aktarılması kültürün yaşatılması sağlanmış olurdu. Laz kadınlar Laz dili ve kültürünün en önemli taşıyıcıları olmuştur. Değirmenlerde bu sosyal alanın oluşmasını ve böylece kültürel aktarımın gerçekleşmesini sağlayan mekânlar olmuştur. Değirmenlerde gelin adayları belirlenir, evlenecek kızlar değirmene giderken bu bilinçle hareket ederlerdi. Değirmenlerin bulunduğu ıssız alanlar çinka denen cin ve perilerle ilgili birçok hikâyeye oluşmasına neden olmuştur (Bucaklışı, 2011c, s. 130-131).

1.3.5.2.1. Kültürel bir değer: Mısır

Mısır temel gıda oluşunun yanında Karadeniz'in kültürel bir değeridir (Şişman, 2009, s. 232). Bütün Amerika kıtasında asırlarca tarımı yapılmış en önemli tarım bitkisi mısırdır. Mısır (*Zea mays* L.), Cristoph Kolombus'un bu bitkiyi Amerika kıtasından İspanya'ya götürmesiyle beraber buradan tüm Dünya'ya yayılmıştır (Aleksiva, 2011b, s. 167). 16. yüzyılda Portekizli denizciler vasıtasıyla Afrika'ya yayılan mısır, buradan Hindistan'a Çin'e ve tüm Asya'ya yayılarak, Mısır üzerinden de Anadolu'ya girmiştir. Ülkemizde bitkiye mısır denmiş olmasının sebebi bitkinin buradan getirilmesi sayılmaktadır (Aleksiva, 2011b, s. 168). Mısır'ın 1600'lü yıllarda Osmanlı'ya Mısır'dan getirildiği ve bu sebeple halk ağzında "mısır darısı, mısır buğdayı" olarak anıldığı kabul edilmektedir. Daha sonra bu kullanım kısalarak bitkiye sadece mısır denmeye başlanmıştır (Aleksiva, 2011b, s. 170). Oldukça verimli olan ve yüksek oranda çoğalma potansiyeline sahip olan mısır bu özellikleri sayesinde Dünya'ya hızlıca yayılmıştır. Afrika kıtasına girince ana bitkilerden olan Koca Darı'nın (*Sorghum bicolor* L. Moench) yerini almıştır. Günümüzde çeltikten sonra en çok tarımı yapılan bitki mısırdır. Tropik, subtropik ve ılıman iklim kuşaklarında Antarktika hariç her kıtada mısırın tarımı yapılabilmektedir. Mısır 58° kuzey ve 40° güney enlemleri arasında deniz seviyesinde 4000 metre yüksekliğe kadar olan alanlarda yetişebilmektedir (Aleksiva, 2011b, s. 168).

Doğu Karadeniz'e İstanbul üzerinden gelen mısırın bu yörede tarımı yapıldığına dair ilk kayıt 1647 yılıdır. Evliya Çelebi (1611-1683) Seyahatname'sinde 1647-1647'de gezdiği Doğu Karadeniz'de özellikle Megrelya da mısır tarımının

yapıldığını belirtmiştir (aktaran Aleksiva, 2011b, s. 170). Laz, Megrel ve Abhaza'ların başlıca geçim kaynağı mısırdır. Mısır unundan yapılan mısır ekmeğine Lazcada "mçikidi" denir (Alkumru, 2011, s. 98). Önceki yıl hasadı yapılan mısırdan yapılan un ve yeni hasatta toplanan mısırdan yapılan unun tadı farklıdır. Ama daha çok lezzetli olanı fırınlanmış mısırdan yapılan undur. Yeni hasatta kartlaşmadan toplanan mısırlar fırınlanarak kurutulur ve bu mısırlardan yapılan una fırınlanmış un denir. Her hasat döneminde bir miktar mısır bu yöntemle kurutulup değirmende öğütülmektedir (Aksoylu, 2009, s. 101; Özgün, 2000, s. 192). Bekletmeye uygun olmaması sebebiyle mısır unu hanedeki kişi sayısı dikkate alınarak değirmenlerde az miktarlarda öğütülürdü. Unun bozulmamasına dikkat edildiği için az miktarda öğütülen un bitmek üzereyken değirmende yine mısır öğütülmekteydi. Öyle ki her köyün mutlaka en az bir tane değirmeni vardı. Çay tarımıyla beraber alım gücünde arttığı için yöre insanı buğday unu da alabilmeye başlamış, bu da mısır unu kullanımının ve değirmenlerin öneminin azalmasına sebep olmuştur (Çokişler, 2013, s. 204). 17. yüzyılda yöreye giren mısır bitkisi önemli tarım bitkisi konumuna gelmiş, yörede kurumi (pasta darısı, *Setria italica* ssp. *maxima*) ve pati (akdarı, *Panicum miliaceum*) adıyla bilinen bitkilerin tarımını bitirmiştir. 1950'lerden sonra çay tarımına başlamasıyla mısırın tarımı da bitmiştir (Aleksiva, 2011b, s. 178). Günümüzde yörede mısır geçmişteki önemini kaybetse de yazın süt mısırı olarak tüketilmek üzere tarımı yapılmaktadır (Aleksiva, 2011b, s. 179).

1.3.5. Lazlarda Geçiş Dönemleri ve Gelenekler

1.3.5.1. Doğum

Fındık, ceviz yiyen kadınların bebeklerinin çilli doğacağına inanılırdı. Hamile kadınların gece yolculuğu yapması ve ağır yük kaldırması istenmezdi. Hamileliğin 9. ayında kadının eteğine ufaladığı mısırı ata yedirmesi uğurlu kabul edilirdi. Sütü bol olsun diye lohusa kadın başına boz renkli bir taş asardı. Bebek doğduğunda ev halkı cinsiyetinin erkek olduğunu öğrenince çok sevinilir ve silah atılırdı. Bebeğin babasına müjdecî gönderilirdi ve bu müjdecî ödüllendirilirdi. Bebeğin kıyafetleri akşam ipte bırakılmazdı, eğer ipte kalırsa ateş üzerinden gezdirilir, böylece kötü ruhların kovulduğuna inanılırdı. Aynı şekilde akşam eve gelen erkeklerde bebeği kucaklarına almadan evvel ateşin yanında durup üstlerini silkeleyerek kötü ruhları kovarlardı. Bebeğe isim doğumdan bir hafta sonra dede ve ninesi tarafından verilirdi

eğer onlar yaşamıyorsa isim verme hakkı anne ve babanın olurdu (Aksamaz, 2014, s. 44-45).

1.3.5.2. Evlilik

1.3.5.2.1. Kız Arama

Anneler oğlunu evlendirmek için kız arar. Bir düğün veya imecede bir kız beğendiğini oğluna söyler. Oğlu da rıza gösterirse kızın ailesine elçi gider. Elçi kızın rızası olup olmadığını öğrenir, rızası olması durumunda oğlanın annesi, kız annesine kızı isteyeceklerini bildirir. Ve böylece kızın ve oğlanın annesi isteme tarihini belirler (Aksamaz, 2014, s. 45). Evliliğin gerçekleşebilmesi için sadece kızın babasının değil kardeşleri, dayıları hatta akrabalarının bile evliliklerini onaylaması gerekmektedir. Aksi olduğu takdirde ilerleyen yıllarda sorun olabilmektedir (Bucaklışı, 2011a, s. 20).

Doloşinu: Görücü usulü olan evlilikte aracı olan ve evlendirilecek kızı tanıyan kadının erkek tarafından birine kızı anlatmasına denir.

Omsku: Evlendirilecek kız hakkında erkek tarafına iyi şeyler söylenip övülmesi, iyi huylarının ve yönlerinin anlatılmasına denir.

Goikitxu: Erkek tarafının kızı ve ailesini tanıyanlara sorması, araştırmasına denir.

Cetinu: Erkek tarafının kızı araştırması sırasında kız hakkında olumsuz kötüleyici şeyler söylenmesidir. Cetinu olursa kız istenmekten vazgeçilir (Bucaklışı, 2011a, s. 20).

1.3.5.2.2. Kız İsteme (Bozomota Ogoru)

Etrafa sorulduktan sonra evlendirilecek kız beğenilirse kız istenmeye gidilir. Erkek ve kız tarafından kadınlar kız istemenin ne zaman yapılacağını belirlerler. Bu görüşme sırasında düğün hakkında konuşulur (Bucaklışı, 2011a, s. 20).

1.3.5.2.3. Söz Kesme/Nişan (Yoxo Colodu)

Evlendirilecek erkeğin birinci derece akrabalarından 3 erkek 3 kadın kız istemeye gider. Bu kız istemekten ziyade söz kesmektir (Aksamaz, 2014, s. 45; Bucaklışı, 2011a, s. 20). Genç kız odasından çıkmaz yetişkinler görüşür (Aksamaz, 2014, s. 45). Kız babasından istenir, eğer cevap olumlu olursa gelin adayına yüzük (Ma3indi), küpe, saat gibi takılar takılır. Daha sonra havaya ateş edilerek haber herkese duyurulur. Bu merasimde düğünün ne zaman yapılacağı, düğünde takılacak altın

miktarı kararlaştırılır. Düğün zamanı genelde sonbaharda hasat döneminin sonu olarak belirlense de erkek tarafı düğünü işgücü kazanma amacıyla ilkbaharda yapmak isteyebilir. Hatta düğün zamanı konusunda zaman zaman anlaşmazlık çıkabilmektedir (Bucaklışı, 2011a, s. 20). Söz kesilince kente inilip kıza çeyiz, altın, patiska, oya için boncuklu yazma ve damada da yüzük alınır (Aksamaz, 2014, s. 46).

Nişan kız evinde olur ama damat nişana gitmez. Genç kız en güzel giysilerini giyer süslenir ve erkek tarafını yanından nişan boyunca ayrılamayacak olan nedimesiyle birlikte bekler. Erkek tarafı kapının önüne gelince “Buradan öteye gidemeyiz, ayaklarımız ağrıyor. Nişanlı kız alıp bizi götürsün.” der. Kız gelir başındaki örtüyü nedimesi açar. Örtüsü açılınca herkes nişanlı kıza “Aa ne güzel bir kız” der. Kızın alkışlanmasıyla eve girilir ve hep beraber yemek yenir. Yemek bitince nişan sandığı açılır ve alınanlar herkese sergilenir. Kıza nişan yüzüğü takılır, kendi evinde olan damada ise yüzüğü gönderilir. Erkek tarafı nişanlı kızı çağırır ve nişanlı kızın önünde saygı duruşunda bulunur. Nişandan sonra damat birkaç arkadaşıyla kız evine gider, damat sofraya oturduktan sonra herkes oturmaya başlar ve yemek yenir. Yemek bitince nişanlı kız, damat ve gençler tek mi, çift mi oynar. Evde gençler eğlensin diye yetişkinler erkenden uyur, gençler de sabaha kadar türkü söyleyip oyunlar oynayarak eğlenirler. 2-3 sene sonra düğün yapılır. Düğün için alışverişe kente inilir (Aksamaz, 2014, s. 46).

Nişan ailelerin istemesi üzerine yapılır. Sadece yakın çevrenin katıldığı küçük bir nişan ve ya düğün havasında katılımın daha geniş olduğu bir nişan yapılabilir. Bu daha çok nişanı yapan kız tarafının ekonomik durumuyla ilgilidir. Tüm yörede farklılık göstermekle beraber damat adayı (Noğame) nişana katılabilir. Lazona’nın her yerinde farklı olsa da nişanlı olan damat adayı “Noğame” ve gelin adayı “Noğamisa”nın yalnız başlarına bir akrabaları yanlarında olmadan görüşmeleri hoş karşılanmaz (Bucaklışı, 2011a, s. 21).

Pazar ve Ardeşen’de yapılmayan bölgenin daha doğusunda bilinen bir gelenekte “Enişte Bağlaması” adındaki uygulamadır. Bu gelenek kız evinde düzenlenen nişanda yerine getirilir. Oyun sırasında damadın akrabaları tarafından damadın kaynanasından isteklerde bulunulur. Bu taleplerin sonunda kaynana damadının başına bir örtü bağlar (Atsız Gökdağ, 2011, s. 122).

Arhavi’de enişte bağlaması sırasında bu geleneğe aşağıda Atsız Gökdağ (2011, s. 122)’ın aktardığı şarkı eşlik eder:

Gelir mola gelmez mola! Tavuk gelsin tiramola!

Gelir mola gelmez mola, Baklava gelsin tiramola!

Gelir mola gelmez mola, Şekerleme gelsin tiramola!

1.3.5.2.4. Kızın Kaçması/Kızla Birlikte Kaçmak (Meyonu-Ekoyonu)

Kız kendi rızasıyla, baskı ve zorlama olmadan erkeğe kaçabilir (Meyonu). Erkek kendisine kaçmak/gitmek/varmak isteyen kızı kaçırabilir/alabilir (Ekoyonu). Kız ve erkeğin birbirlerini sevmelerine rağmen evlenmelerine mani olan bir durum gerçekleştiğinde ‘‘Meyonu’’ veya ‘‘Ekoyonu’’ olarak tabir edilen olaylar gelişebilir. Ailesinin rızası olmadan kaçan kız hem kendi ailesi hem toplum tarafından hoş karşılanmaz, ayıplanır. Evlendiği evde de bu durum yüzüne vurulur. Bu yüzden kaçma, kız kaçırma olaylarına Laz kültüründe pek rastlanmaz. Kaçma durumunda hatırlı biri araya girerek aileleri barıştırır ve kız baba evine yollandıktan sonra düğün yapılır. Kız tarafı barışmayı kabul etmeyip kızını almayabilir. Bu durumu aileler gurur/onur meselesi kabul etmekte kaçan kıza baba evinin kapısı kapanabilmektedir. Eğer bir erkek bir kızla evlenmek istiyorsa peştamalını kapıp kaçarak niyetini aileye de belli etmekte ya da nadiren kızın saçını kesmektedir. Bunları yapması yine de evlenebileceklerinin garantisi değildir. Lazlarda zorla kız kaçırma gibi bir durum asla yoktur. Kaçma daha çok rızaya bağlı karşılıklı anlaşarak gerçekleşen bir durumdur (Aksoylu, 2009, s. 360; Bucaklışı, 2011a, s. 22-23).

1.3.5.2.5. Baba Evinde Son Gece/Kız Gecesi (Bozo Limci)

Düğün için bir veya birkaç gün önceden başlayarak kapı kapı tüm komşular gezilir ve düğüne davet edilir. Evlenecek kızın evinde genç kızlar, kızın arkadaşları toplanıp yemekler yer, şarkılar (Birapa) söyler, horon oynayarak eğlenirler. Kına yakılır. Erkekler bu eğlenceye dâhil edilmez (Bucaklışı, 2011a, s. 23-24).

1.3.5.2.6. Düğün Hazırlığı ve Düğün Günü (Çanda Ndğa)

Erkek tarafı düğüne birkaç gün önceden hazırlık yapmaya başlar. Düğün yemeklerinin vazgeçilmesi olan Laz baklavası, ekşası, sutlaşı gibi yemekler yapılır. Yemekler misafirlere ikram edilecektir. Ev düğüne uygun olarak hazırlanır ve düğünde gerekebilecek eşyalar tedarik edilir. Bu hazırlık sadece erkek tarafında değil düğüne

gelenleri misafir edecek olan yakın akrabalarda da yapılır. Erkek tarafı şenlik havasında şarkılar, destanlar söyleyerek, horon oynayarak hazırlık sürecini yapar.

Düğün gününde erkek tarafını temsil eden kalabalık bir grup yola çıkar. Bu gruba damat katılmaz, o düğünün yapılacağı kendi evinde bekler. Düğün alayı yol boyu tulum çalar, horon oynar, genç erkekler haykırır (Gamayoxu/Gamacoxu). Bu sırada da kız evinde davet edilen misafirler toplanır ve gelin hazırlanır (Nusa Mo3opxu). Gelinin makyajı yüzünü beyazlatan hafif bir makyaj ve allıktır. Geline makyajı bunu yapmayı bilen bir erkek yapabilir. Gelinlik giysisi giydirilen kızın başına bir tülbent örtülür ve evin ortasında (Parakamindi) bir iskemleye oturtulur. Kız tarafının evine gelini götürmek için gelen erkek tarafından bir grup varınca, damadın babası (yoksa erkek bir yakını) evin kapısına kadar gelir. Elindeki bıçağı kapının sağına bıçağın kınını soluna sokar orada bırakır ve eve sağ ayakla girer (Bucaklışı, 2011a, s. 24). Evin ortasında iskemlede oturan gelini bir elinden küçük kardeşi bir elinden dayısı/yakını besmele çekerek kollarından tutar ve kaldırır. Kayınpederine (mtiri) teslim eder. Gelini oturduğu yerden kaldıranlara bahşiş verilir. Gelin kayınpederinin elinden tutarken sağ ayakla babasının evinden çıkar. Kayınpederi kapıdan çıkınca kapının iki yanındaki bıçağı kınına geri sokar. Gelin ağlatma (Nusa Obgarinu) havasını çalan tulum eşliğinde gelin alayı yola çıkar. Kızın annesi yakınları ağlar ve hüznü bir hava oluşur. Gelinin eşyaları dışarıya çıkarılır ve dayısı sandığın üzerine oturur bahşiş alana kadar kalkmaz. Dayısına bahşiş verilince maddi durumu iyi olmayan kişiler düğün evine kadar eşyaları taşır ve karşılığında para alır. Yol boyunca ve düğün süresince geline bir yakını (mdade) refakat eder. Gelinin başına yüzünü göstermeyecek şekilde örtülen tülbent hala durur, gelinin ve düğüne gelen tüm kadınların elinde açılmış şemsiyeler vardır. Düğün alayı yol boyunca tulum eşliğinde horonlar oynayarak düğün evine gelir (Bucaklışı, 2011a, s. 25). Yolun daraldığı ya da köprünün girişi olan yerde “Sakatlandım, yerimden kalkamıyorum.” diyerek yolu kesenler olur. Yol kesmek için uzun sııklar da kullanılabilir. Yolu kesenler bahşiş alınca yolu açarlar. Düğün alayının yolunu kesmek ve bahşiş vermek adet olduğu için ufak pazarlıklar nükteli tartışmalar yapılır ki düğün alayı eğlenerek yola devam etsin. Erkek evine yaklaşıldığında kız tarafı damadı çağırma gider. “Damat karşılamazsa gelmeyiz.” diyerek nazlanırlar. Damat düğün alayının yanına gelir. Açık olan gelinin şemsiyesine madeni para ile karıştırılmış, pirinç, buğday ve kumi/gumi atılır. Bu ritüel yeni gelin eve bolluk, bereket getirsin diye yapılmaktadır. Yere düşen

paraları çocuklar toplar. Sonra damat gelinin elinden şemsiyeyi alır ve geri verir (Aksamaz, 2014, s. 47; Bucaklışı, 2011a, s. 26). Kız tarafından olan düğüncüler ayak direktir (Kuçxe Mebazgu), naz yaparak olmadık şeyler isterler, erkek tarafı bu istekleri komik şekilde karşılar, istekte bulunanları kırmaz. Mesela yirmi adım kala koyun istenir. Başına koyun postu örten biri yanlarına gelir. Eve on adım kala yere halı serilmesi için pazarlık yapılır. Yere bez serilerek bu istek de yerine getirilir. Silah istenirse silaha benzetilmiş tahta parçası verilir. Arhavi’de oynanan bu oyuna ‘‘Kuçxe Mebazgu’’ denir ve düğün evine çok yaklaşıncaya oynanmaya başlar. Pazar, Ardeşen’de bu oyun düğünde verilen yemek masasında oynanır (Bucaklışı, 2011a, s. 26). Damat eve dönerken kız tarafından birileri ince değneklerle damada vurarak şaka yaparlar.

Başka bir ritüelde, gelin evin avlusuna yaklaşıncaya gelinin eve kök salmasını, kalıcı olmasını simgeleyen asma dalının (binexi ara) yolun üstüne konmasıdır. Gelin bu dala sağ ayağıyla basar ve üstünden geçer (Bucaklışı, 2011a, s. 27). Bu geleneğe dair başka bir anlatımda Rize’nin Pazar ilçesindeki uygulama şekline dairdir. Pazar’daki uygulamada gelin eve yani aşhaneye girmeden önce kaynanasının yere koyduğu asma dalına basarak girer ve böylece bu ritüelle geline uzun bir ömür dilenmiş olur (Sümerkan, 2015, s. 23). Kapının eşiğinde duran damat herkese ‘‘Hoş geldiniz.’’ deyince kalabalık tarafından alkışlanır. Kapının önüne gelen geline içi şerbet dolu bir bardak verilir. Gelin, parmağını bu şerbete daldırarak kapının sağ ve soluna bu şerbetten sürer. Daha sonra bu şerbetten bir yudum içer ve şerbet içmesi için damada verilir. Bu ritüelin anlamı da aileye yeni dâhil olan gelinin tatlılık, mutluluk ve huzur getirmesidir. Eve girerken damat, gelinin elinden tutar ve kendi annesine teslim eder. Kaynanası gelinin elinden tutarak açık ateşin (Otrebule) etrafından gelini üç defa döndürür. Zamanla açık ateş yerini sobaya bırakınca bu gelenek sobanın etrafında dönmek şeklinde yapılmıştır. Çok önemli olan bu ritüelin anlamı ailenin varlığını, sürekliliğini ve geleceğini simgeleyen ocağın kutsanmasıdır. Gelin düğün evinde de iskemleye oturtulur ve kucağına küçük bir erkek çocuğu oturtulur. Gelin kucağında çocukla 3 kez yerinden kalkar ve oturur. Daha sonra gelin kucağındaki çocuğa mendil ve çorap hediye eder (Aksamaz, 2014, s. 47; Bucaklışı, 2011a, s. 27; Kucağındaki erkek çocuk ocağın devamlılığını simgelemektedir ve ritüel geline bunun önemini vurgular (Bucaklışı, 2011, s. 27).

Gelin iskemleden kaldırılır ve refakatçisi (mdade) ve düğüncü kadınlarla odaya götürülür. Gelin duvarın önünde ayakta bekler (Nusa eladginu). Ayakta duran

gelinin yanına güzelliğini gölgelemesin diye güzel bir kızın gitmesi istenmez. Damat, sağdıçları nezaretinde odaya gelir ve gelinin başındaki örtüsünü kaldırır. Odadaki kadınlar alkışlar ve damat dışarıya çıkar. Kadınlar gelini odaya götürdüklerinde erkeklerde “O ho ho ho hoyyy” naralarıyla eve girer açık ateşin üstündeki zincir (klemuri) yukarı çekilir ve ateşin etrafında horona dururlar. Adına “Selim sayma” (Selimi osvaru) denen kafiye dördlükleri koro olarak söyler ve horon oynarlar. Bu esnada tulum çalınmaz (Bucaklışı, 2011a, s. 28). Kabak (2015, s. 663) bu geleneğin “Selim Sayma ya da Kazan Kaldırma” olarak isimlendirildiğini söylemiştir. Rize’nin Ardeşen ilçesinde de düğün evinde ocak zincirine (Klemuri) tutunarak “Selim sayma /Heyamoli” adıyla anılan karşılıklı türkü ile aşhane içinde eğlenmek gelenektir (Sümerkan, 2015, s. 24). Selim saymada koro söylediği dördlüklerle damada, düğün sahibine ve düğün aşçısına sataşır. Koro dördlüklerin arasında da “Helesa yalesa heyamoli yasa isa hey!” dizesini söyler. Düğün sahibinden sabaha kadar horon oynamak için evin kendilerine bırakıldığına dair söz alırlar. Düğün boyu kadınlar, erkekler ayrı odalarda eğlenir. Kadınların bulunduğu odaya erkeklerden birinin girmesi hoş karşılanmaz ancak erkek yakın akrabadan biri ise kısa süreliğine odaya girebilir (Bucaklışı, 2011a, s. 28).

Düğün yemeği için sofraya kurulurdu (Aksamaz, 2014, s. 47; Bucaklışı, 2011a, s. 29). Düğün yemeğinde fasulye, lahana sarma, pilav, yoğurt, baklava ve laz böreği olurdu. Çok eski dönemlerde ise kesme makarna ve süzme pilav düğünlerde ana yemeklerdi (Rize Kültür Derlemeleri, 2011, s. 126-127). Pazar ve Ardeşen’de “Mangali” denen oyun oynanırdı. Arhavi’de ise bu oyun gelinin düğün evine yaklaşmasıyla oynanır. Evin içine kurulan sofrada oynanan Mangali oyununda bu masaya kız tarafından büyükler, ileri gelenler oturur. Masaya konan tabakları ters çevirirler, tepsi tepsi baklava isterler. Yemekte zehir var mı diye doktor isterler. Damat gelir ve ilk lokmayı kendi yiyerek doktor gibi davranır. Tabanca isterler ve çalışıyor mu diyerek bir dolu atarlar. Koyun isterlerse, posta bürünmüş biri gelir gibi. Arhavi’de bu oyunun Pazar ve Ardeşen’dekinden tek farkı söylenen dizedir. İstekler dile getirilirken “Gelir mola, gelmez mola, baklava gelsin, tira mola! (Mulun mola, moxtas mola, baklava moxtas, tira mola!)” şeklinde dizede söylenir. Bu dize Lazca olarak söylendiği gibi sahile yakın yerlerde Türkçesi de söylenebilmektedir. Mangali oyununun amacı ayak diremek, eğlenmektir. Oyun sırasında ilginç, komik diyaloglar ve pazarlıklar gerçekleşir (Bucaklışı, 2011a, s. 9).

Başka bir anlatımda sofraya nedime ile sağdıç oturur. Erkek tarafının yerine getirmesi için gelinin nedimesi olmayacak şeyler ister, çünkü erkek tarafı bunları yapmak zorundadır. Gelinin nedimesinin istekleri yerine getirilir. Yemekten arta kalan pilavlar bir araya toplanır ve üzerine üç tane çatal saplanır. Bu çatalların üzerine damadın kapması için mendil atılır. Damat mendili kapınca gelinle damat beraber oturur ve “Mendil Kapmaca” oynar. Yan yana oturan damat ve gelin ipe dizilmiş, kavrulmuş fındıktan oluşan bir zincirle birbirlerine bağlanırlar (Aksamaz, 2014, s. 48). Kavrulmuş fındık kaynana tarafından damada ikram edilen değerli bir hediyeydi, kaynana damadının cebini kavrulmuş fındıkla doldururdu (Aksoylu, 2009, s. 425).

Oyunlar bitince horon oynanır. Koro halinde horonun başı olması için enişte horon oynamaya davet edilir. Damat geldiğinde oynanan horonun temposu düşürülür. Karşılama şarkılar söylenir ve damada atıfta bulunulur. Horona damadın amcası, babası da aynı şekilde koro halinde horon oynamaya çağrılır. Arhavi’de bu çağırmada “Damat bağlama (sicaş mekoru)” denen bir oyunda oynanır. Horon esnasında halkanın ritmi yavaşlar ve “Vaha hay” nakaratı arasında baba, damat vb. kişiler çağrılır onlara laf atıp sataşılır (Bucaklışı, 2011a, s. 29).

Laz düğünlerinde karşı köylerde davet edilmeden horon oynamak amacıyla gelen gruplar (partia) olmaktadır. Her partia kendi horonunun sergiler ve en güzel horonu oynar. Şafak sökerken tüm partia’lar bir araya gelerek sabah horonu oynar. Gün doğunca tekrar yemek yenir. Yemekten sonra horon tüm gün oynanmaya devam eder. Bunun adı bu sebeple kız sabahı yani “Bozo Çumani”dir. Düğüncüler geç saatte dağılırlar. Düğün gecesinde sabaha hatta öteki güne dek süren horon eğlencesinden başka çok önemli olan bir eğlence de âşıkaların karşılıklı atışmalarıyla gerçekleşendir. Lazcada “Okhobalu” denen bu atışmalar tek tek veya ikişer üçerli grupların karşılıklı atışması şeklinde yapılır. İki dizelik mısralarla yapılan atışma kemençe eşliğinde bir kaideye uyarak, taraflardan biri kaybedene dek sürer. Zaman zaman Okhobalu’nun horonun yerine geçtiği de olur (Bucaklışı, 2011a, s. 30). Zengin bir halk edebiyatı olan Rize’de türkü-mani söyleme geleneği ve atma-atışma türkü geleneği vardır. Düğünlerde tek tek veya gruplar halinde atışma yapıldı (Karpuz, 1993, s. 15).

1.3.5.2.7. Eniştenin Davet Edilmesi (Sica Oçandu)

Kız evine damat aynı gün davet edilir (Sica oçandu). Kız evine davet edilmeden damat gitmez bu davette gelenektir. Damadın yakınları ve sağdııcıyla gittiği bu davette ‘‘Mangali oyunu’’ tekrar oynanır. Mangali oyunu sırasında damat masaya oturmadan kimse yemek sofrasına oturmaz. Burada bir gece kalır ya da evlerine dönerler. Düğünün üçüncü günü (dördüncü gecesi) yeni gelin babasının evine geri gider. Bu âdetin adı ‘‘Kuçxe Tavaşe’’ değildir (Aksamaz, 2014, s. 48; Bucaklışı, 2011a, s. 30). Arhavi’de aynı geleneğin adı ‘‘Kuçge Ktala (Ayak çevirme)’’ şeklindedir (Özgün, 2000, s. 179). Babasının evinde bir gece kalır ve kendi evine geri döner (Kuçxe Tavaşe Goktalı). O gece ilk kez kocasıyla uyur. Ertesi sabah düğün günü gelin baba evinden çıkarken kınına sokulan bıçak tekrar kından çıkarılır. Bu ritüel Laz halk inancında evliliğin tam olarak gerçekleştiğini gösterir. Son gelenek ise yeni evlenen gelinin denk gelen Ramazan ayının ilk günü sahuru babasının evinde yapmasıdır. Kocasının evine dönerken bir kerelik bir tepsi baklava götürür (Bucaklışı, 2011a, s. 30-31).

1.3.5.2.8. Düğünle ilgili gelenekler

Nusa moselu: Gelini oturtulduğu iskemleden küçük erkek kardeşinin ‘‘Bismillah’’ diyerek kaldırmasına denir

Xami do oçxe eknas cela3onu: Gelini almak için kız evine girerken kayınpederin kapının sağ ve soluna bıçak ve kınını saplamasıdır.

Kumi gobğalu: Düğün alayı damat evine yani düğün evine yaklaşıncı çağrılan damadın açık olan gelin şemsiyesine madeni parayla karışık halde pirinç, kumi, buğday atması geleneğidir.

Binexi aras cebazginu do otvas eyotoçu: Gelinin kocasının evine girmeden önce yere konan asma dalına basarak geçmesi ve bu asma dalının evin çatısına atılması geleneğidir.

Eknas lora mesvapu do oşvalu: Geline eve girmeden önce verilen kaptaki şerbeti parmağına sürdükten sonra kapının sağ ve soluna sürmesi, daha sonra kendisi ve damadın bu şerbetten bir yudum alarak içmesidir.

Otrebules nusa goyonu: Gelinin eve girince kaynanasının onu ocaklığın etrafında 3 kez döndürmesine denir.

Bere golakaçu: Gelin evin ortasındaki iskemleye oturtulur ve kucağına küçük bir erkek çocuğu verilir. Kucağında çocuk varken 3 kez oturup kalkması geleneğidir (Bucaklışı, 2011a, s. 31-32).

1.2.5.3. Ölüm

Ölen kişinin vücuduna kötü ruhlar yerleşmesin diye ölünün başında akrabaları nöbet bekler. Kadınlar ölünün olduğu odaya girip feryat ettiği zaman bütün köy o evde birinin öldüğünü anlar. Ölen kişi bir gün boyunca üzeri beyaz bir çarşaf ile örtülerek evde tutulur. Yanında anne babası yakınları akrabaları vardır. Uzaktan gelecek bir yakını beklenmiyorsa öteki gün gömülür. Mezar hazırlama tabut yapımı gibi işleri komşuları yapar bu kötü günlerinde yardımcı olurlar. Ölen kişi tabutun kapağı örtünmeden tabutla beraber gömülür. Mezarın iki yanına biri ayak biri baş kısmına gelecek şekilde tahta kazık çakılır, birinin üzerine ölenin kim olduğu yazılır. Geleneğe göre bir Laz ölünce mutlaka kendi Baba ocağına götürülmeli, akrabalarının yanına gömülmelidir böylece ölenin huzur bulacağı düşünülür (Aksamaz, 2014, s. 48-49). Ölü evine komşular sırayla yemek götürür, cenaze çıkan evde yemek pişmez (Özgün, 2000, s. 181).

1.3.6. Laz evleri ve diğer yapılar

19.yüzyıla kadar olan Laz yapıları temeli taşlarla örülerek yükseltildikten sonra üzerine yuvarlak kereste ile duvarları oluşturularak inşa edilirdi (Aksoylu, 2009, s. 80). Bölgenin yağışlı ve nemli oluşu, orman kaynaklarının zengin oluşu yapılaşmada ahşap kullanılmasına neden oldu (Aksoylu, 2009, s. 81). Eski Laz evleri taş üzerine el oymacılığı ile yapılan bitki ve hayvan motifleri ile bezelidir. Bu motiflerden üzüm çubuğu motifi ise yaygındır (Aksamaz, 2014, s. 44). Ahşap ve taş kullanılarak yapılan geleneksel konutların malzemeleri imece ile dere yataklarından taşınırdı. 100-150 yıllık mazisi olan bu yapılar hiç çivi kullanılmadan geçme sistemiyle yapılmaktaydı (Saatçi ve Erinsel Önder, 2016, s. 151). Birkaç ev dışında eski Laz evleri kalmadı, betonarme binalar eski evlerin yerini aldı. Laz evleri kendine özgü mimarisi olan evlerdir. 100 yıla yakın zamandır yapılan evler Laz ev mimarisine göre yapılmıyor (Aksoylu, 2009, s. 80).

Evlerin kurulacağı alanların seçimi yapılırken her daim toprakla ilgilenmenin kolaylaşması için, yetiştirdikleri ürünleri koruyabilmeleri için tarlaların kenarı veya bahçenin ortası gibi yerler seçilirdi (Kutanoğlu, 2018, s. 438). Evlerin yapılacağı alan

rüzgâr ve araziye göre belirlenirdi. Evler, bodrum ve zemin üstü kattan oluşurdu. Eğimli arazi kazılırken açılan alan bodrum ve ahır olarak değerlendirilir, diğer toprak kısım evin en önemli alanı olan mutfak ve oturma alanı olan alana ayrılır, yan odalar bu odaya göre yerleştirilirdi. İlk girişte iç avlu olurdu. Evin önü açık kısmı hayat olarak ayrılır bu kısma ahır ya da bodrum olarak ayrılan yerin üzerinden çıkılırdı. Hayatın sağ ve soluna 2 oda yapılırdı. Hayat kısmı evin asıl alanı olan mutfak-oturma bir olan kısmın aşırı soğuklarda rüzgârda korunmasını sağlayacak şekilde konumlandırılmış olurdu (Aksoylu, 2009, s. 88; Saatçi ve Erinsel Önder, 2016, s. 153). Hayat; manzara yönünde yerleştirilen sedirlerin olduğu, aşhane gibi ortak alan olmasına rağmen çok sık kullanılmayan, aşhaneden küçükçe yapılmış dinleme alanına denir (Saatçi ve Erinsel Önder, 2016, s. 155). Avludan sonra evin dış kapısından iç avluya girilirdi. İç avlu hem soğuktan korunmayı hem de iş zamanı kirli kıyafet çamurlu ayakkabılarla eve girmeyi önlemeye yarardı (Aksoylu, 2009, s. 89; Özgün, 2000, s. 186-187). İç avludan sonra evin en önemli kısmı olan salon-mutfak kısmına geçilirdi. Ev işleri burada yapılır, burada oturulur ve misafirde bu kısımda ağırlanırdı. Bu odanın zemini topraktı, ayakkabıyla gezilirdi (Aksoylu, 2009, s. 89; Özgün, 2000, s. 186-187; Saatçi ve Erinsel Önder, 2016, s. 153; Sümerkan, 2015, s. 18). Diğer odalar tahta döşemeydi. Toprak zemin 3-4 yılda bir bozulunca yeni toprak serilerek düzeltilirdi. Kolay kolay bozulmazdı (Aksoylu, 2009, s. 89; Özgün, 2000, s. 186-187). Evin yerleşimini anlatırken Özgün (2000, s. 186-187) salon-mutfak olarak kullanılan odanın adının ‘‘Keladi’’ olduğunu belirtirken, Aksoylu (2009, s. 92) ateşin etrafında oturulan alana Keladi denildiğini belirtmektedir.

Doğu Karadeniz Laz evleri ile ilgili yapılan çalışmalarda oturma odası, mutfak olarak kullanılan bu alan ‘‘aşhane’’ olarak adlandırılmıştır (Saatçi ve Erinsel Önder, 2016, s. 153; Sümerkan, 2015, s. 18). ‘‘Aşhane, Doğu Karadeniz köy evinde çok amaçlı günlük yaşam mekânıdır.’’ (Sümerkan, 2015, s. 12). Günün büyük kısmının geçirildiği bu alanda ekmek ve yemeklerde pişirilmekteydi (Uzun ve uzun, 2011, s. 378). Hem salon hem mutfak olarak kullanılan bu kısımda pek eşya olmazdı. Orzco (kuli) denen sandalyelerde ya da menciyni denen arkalıklı sandalyelerde oturulurdu. Günlük mutfak eşyaları bu kısımda olurdu. Bakır sini, ağaç ya da bakır tekne (sarğa/gobi), bakır süzgeç (suzgi) ve tepsiler ‘‘daraba’’ denen ahşap kısma asılırdı. Diğer duvarların birinde o3ude/ola3ude/noşoni denen raflarda bakır sahan ve tabaklar dizilirdi. Kaşıklar rafların altında okuzale/okozale/okizale denen kaşıklıkta

olurdu. Evin bir köşesinde ya da tabakların dizildiği yerde (on3ude) ince ve kalın tuzların olduğu ‘‘Oncumale’’ denen tuzluk dururdu. Hayat bölümüne açılan kapıdan camekânlı dolap ve günlük yiyeceklerin depolandığı ‘‘Ntao’’ denen dolap yer alırdı. Ntao da günlük tüketilen pekmez, bal, minci, sıvıyağ, iç yağı, peynir ve tereyağı gibi yiyecekler saklanırdı. On3udenin ya da ntaonun bitişiğinde ‘‘Xaro’’ denen geniş gömme dolap olurdu. Bu dolapta da günlük kullanılan un, fasulye, pirinç gibi erzaklar saklanırdı. Günlük kullanılan sular, güğümlerde evin bir bölümüne dizilirdi. Lazlarda kukma/kukmina/ kukuma dedikleri farklı boylarda 5-6 bakır güğüm olurdu. 3kartoli denen kaynak suları güğümlerle taşınırdı (Aksoylu, 2009, s. 90). Evin tam ortasında ‘‘Oxoşkagure’’ denen kısım boş bırakılırdı. Oxoşkagure sofranın kurulduğu alan olarak kullanılırdı. Sofra iskemlesi (soffaşı orzo) bakır sininin konulması için kullanılan her evde olan bir araçtı. Bu orta alana ve pencere kısmına daha yakın yerde meydan ateşi olurdu. Ateşin etrafına oturacak mesafedeki alanın adı keladidir (Aksoylu, 2009, s. 92). Meydan ateşin yeri ocak şeklinde hafif çukur yapılır, etrafına gömülerek taşlar dizilirdi. Taşlara Lazcada nkiya/nkeya/nkera adı verilirdi. Tavandan ocağın üzerine sarkan 3-4 metrelik ucu iki çengelli kremuli/keremuli olurdu. Kremuli çukali/3ukali ve çuki denen kazanları asmak için kullanılırdı (Aksoylu, 2009, s. 92; Özgün, 2000, s. 186-187; Saatçi ve Erinsel Önder, 2016, s. 153). Tavanda ateşten yükselen dumanlar çıksın diye kocaman bir boşluk olur. Duman bu boşluktan tavan arasına yayılır ve dışarı çıkar (Özgün, 2000, s. 187; Sümerkan, 2015, s. 19). Ozçhone denen tavan arası kurutulmak üzere yiyeceklerinde saklandığı alandır, buraya gelen duman yiyeceklere hafif bir is tadı verir. Hurma, ceviz, fındık ve hoşafılık meyveler burada hızlıca kurusun diye depolanır (Özgün, 2000, s. 187). Mutfak ve oturma odasının ortalık kısmından uzak bir noktada ‘‘Sela’’ denen 40-50 cm ebatta 15-20 cm derinlikte ahşaptan yapılan ekmek selesi olurdu. Bu kısım nem ve rutubet sebebiyle ekmeğin bozulmadan saklanmasını sağlar ve sadece büyüklerin uzanabileceği yüksekliğe asılırdı (Aksoylu, 2009, s. 93). Evde ihtiyaca göre fazla gelen bir oda alet edevat saklama ve kiler görevi görür bu odaya ‘‘Obargale’’ denirdi (Aksoylu, 2009, s. 93).

Sümerkan (2015, s. 22) aşhane olarak adlandırılan bu kısımda yer alan eşyaları şöyle belirtmiştir:

“Tüm donatılar duvarlara yakın ya da bitişik yerleştirilmiştir. Bu çerçevede aşhane donatılarını sabit ve hareketli olarak gruplayabiliriz.

Sabit donatılar: Duvara monte edilmiş şekilde tabak, çanak, sahan, tas, bardak, maşrapa vb. eşyalar için açık raflar (terek). Sahan, tencere vb. saklamaya yönelik kapaklı eşya dolapları. Sandık biçiminde, üstten kapaklı un kapları. Ocak üzerinden sarkıtılmış durumda, efsane ve söylentilerde de adı sıklıkla geçen ocak zinciri (kremul, kremuli, klemur).

Hareketli donatılar: Duvar diplerine dizili turşu teneke ve küpleri, ahşaptan yapılmış yoğurt, ayran, yağ, su kapları (kufa, külek, varel), yayık, kazanlar, güğüm ve ibrikler, yufka sacı, sacayak, duvarda çivilere asılı kaşıklik, sepet, tavalar, elek, kalbur, kepçeler. Yuvarlak yer sofrası ya da bakır sini ve ayağı. Kapıya yakın konumda da sığırlara sulu yiyecek verilen ahşap kaplar (gerdel, gelder) vb.”

Aksoylu (2009)’nun ve Özgün (2000)’ün aktardığı geleneksel eşyaların, araç-gereçlerin isimleri ve bunların kullanımları ise şöyledir:

Ovle: 80x100 cm çapında kestane kabuğundan kenarları yapılan, dibi fındık çubuğundan hasır şeklinde işlenerek örülen silindir şeklinde üstü açık sepettir. Hızlıca bir şeyleri kurutma amacıyla kullanılır. Özçhonedede durmaktan isle siyahlaşır. özçhonedede durarak ya da kremuliden asılarak içine konan meyve ve benzeri yiyecekler kurutulur (Özgün, 2000, s. 187). Başka bir anlatımda ovle meydan ateşinin yakınında tavandan asılmış kestane kabuğundan yapılan 30-40 cm derinlikte 60-70 cm çapında bir sepetin adıdır. Ovle peynir, minci, hurma ve küme gibi yiyecekleri kurutmak için kullanılırdı (Aksoylu, 2009, s. 92).

Xaro/Haro (büyük dolap): Binayla birlikte inşa edilen zahire ve mısır unu saklamak için yapılmış olan büyük dolaptır. Farenin girmemesine ve temiz olmasına özen gösterilir. Ayrı ayrı bölümlerde farklı yiyeceklerin muhafaza edildiği alanları vardır. Haro’nun üstü terekler asılı açık dolap şeklindedir. Bu kısma tabak kaşık çatal koyulur (Aksoylu, 2009, s. 90; Özgün, 2000, s. 187-188).

Ntao (küçük dolap): Haro’dan daha küçüktür. Aperatif yiyecekler ve özellikle kahvaltılıklar burada saklanır. Mısır ekmeğinin de saklama yeri bu dolaptır (Aksoylu, 2009, s. 90; Özgün, 2000, s. 188). Aksoylu (2009, s. 90) ekmeklerin “Sela” denen ayrı bir kutuda saklanarak muhafaza edildiğini belirtmiştir.

Ozçkare (suluk, su kaplarının depolama yeri): Lavabo benzeri kullanılan alandır. Odanın özellikle dışa doğru açılan kapısının köşe kısmına kalın bir kalas yerleştirilir. Bu kalın kalasın üstünde testiler ve güğümlele sular bulunur. Her ihtiyaç için

kullanılmak üzere sular bir arada bu kısımdadır. Bu sular içmek için el yıkamak için ve ihtiyaç olunca kullanmak içindir (Özgün, 2000, s. 188).

Orzco (iskemle): Orzco arkalıksız olan iskemledir. Ağaçtan yapılır ve oturma kısımları çuça/çonçoli denen mısır kabuklarıyla ya da sarmaşıkla örülürdü (Aksoylu, 2009, s. 90; Özgün, 2000, s. 188-189). İskemlenin oturacak kısmı, zıt renklerle boyanan sarmaşıklarla ve bunlarla oluşturulan değişik motiflerle bezenir. Orzcoların biraz büyüğü ve arkalıklı olanı sandalyedir. Yaşlılar ve hatırlı misafirler bu sandalyede oturur. Keladide sadece oturmak için sandalye ve orzcolar bulunur. Rize'nin Pazar ve Ardeşen yöresinde orzco yerine kuli kelimesi kullanılmaktadır (Özgün, 2000, s. 188-189).

Gresta/cesta/gresta: Pilekiye verilen addır. Taştan oyularak yapıldı. Büyük, küçük farklı ebatlarda olurdu (Aksoylu, 2009, s. 108). Her evde 2 adet gresta (pileki) bulunurdu. Biri sebzeli hamsi diğeri mısır ekmeği pişirmek için kullanılır. Bazı zengin evlerde baklava ve börek tepsilerinin sığacağı büyüklükte bir gresta daha bulunurdu. Tepsilerdeki tatlılar bu grestayla pişirilirdi. Pilekinin küçüğü sebzeli hamsi biraz daha büyüğü mısır ekmeği içindir (Özgün, 2000, s. 192). 40-50 cm çapta mısır ekmeği pişirmede kullanılırdı. Közde ısıtıldıktan sonra mısır ekmeği hamuru dökülür, üstüne komar yaprağı dizilirdi. Pilekinin üstüne saç örtülür, közler sacın üstüne dökülerek ekmeğin pişimi sağlanırdı. Ekmeğin pişmesi bir saati bulurdu (Aksoylu, 2009, s. 108). Pileki önce yanan ateşe ters çevrilip ısıtılmakta daha sonra iyice ısınınca içine pişirilecek malzeme konmaktadır. Üzerini tercihen kumar yaprağı (mşkeyiş butka) ile örterler, ardından üstüne kızgın kül ile közler dökülerek gömülmektedir. Ya da pilekiye saç kapak örtüp üzerine küllerin dökülmesiyle de pişirilebilmektedir. İlk tarif edilen şekilde pişirilen ekmeklerin daha lezzetli olduğu düşüncesi yaygındır (Özgün, 2000, s. 192).

Bakiyi (bakır): Bakırdan üretilen kap kaçaklara denir. Hatta bakır kadar önemliydi ki evlenecek kızın çeyizinde bakır kap kaçak olup olmadığı sorulurdu.

Baklaçi: Süt sağımında kullanılan değişik boylarda olabilen bakır bakraçlara verilen addır (Aksoylu, 2009, s. 107).

Batmani: 15-20 kg hacminde olan büyük topraktan yalına testiye verilen addır. İçme suyu kaynaklardan güğümlerle taşınarak bu testilere konarak saklanır, soğuk kalması sağlanırdı. Günlük içme suyu batmanide saklanırdı (Aksoylu, 2009, s. 108).

Çuki/çurçi/çurki: Büyük bakır kazanlara verilen addır (Aksoylu, 2009, s. 108).

Dergi: Tuzlanmış hamsi, pekmez, turşu gibi yiyeceklerin 1 yıl kadar içinde saklanabildiği toprak küplere verilen addır (Aksoylu, 2009, s. 108).

Keremuli/kremuli/klemuri: Evin içindeki açık ateşin üstüne kazan asmaya yarayan tavandan sarkıtılan kancalı zincire verilen addır (Aksoylu, 2009, s. 109). Bazen klemurinin üzerine kurutmak için hamsi, balık ve inek bağırsakları asılırdı (Aksoylu, 2009, s. 92).

Kopa: Farklı boylarda olabilen ağaçtan yapılmış kepçedir (Aksoylu, 2009, s. 109).

Kopakuzi/kopakizi: boyutu kepçeye yakın kaşıktır (Aksoylu, 2009, s. 109).

Korza/kirza/ozşe: Ağaçtan yapılan korza, lahana ve fasulye yemeklerini döverek ezmeye yarar (Aksoylu, 2009, s. 109).

Kukuma/kukma/kukmina: Farklı boylarda olabilen su taşımaya yarayan güğüme denir (Aksoylu, 2009, s. 109).

Kuzi/kizi: Kaşığın Lazcadaki karşılığıdır. Demirden yapılan “demişi kuzi” yani demir kaşık, ahşaptan yapılan “dişkaşi kuzi” yani ahşap kaşık denir (Aksoylu, 2009, s. 109).

Kvan3a: Tepsi boyutunda topraktan yapılmış günlük kullanılan tereyağı ve pekmezin saklandığı kaba verilen addır (Aksoylu, 2009, s. 109).

Saxani: Bakırdan yapılan sahana denir Aksoylu, 2009, s. 111).

3ukali/çukali: Bakırdan yapılmış kazana denir Aksoylu, 2009, s. 111).

Tağani: Bakır tavalara denir Aksoylu, 2009, s. 111).

Tasi: bakırdan yapılmış taslara denir Aksoylu, 2009, s. 111).

Bunlar dışında geçmişte mutfakta kullanılan hamsi taşı ve taştan oyularak yapılan hamsi küpü mevcuttu.

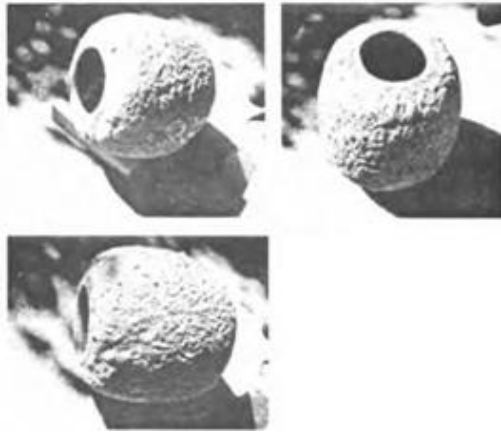
Hamsi taşı: Taştan yapılan mutfak gereci olan hamsi taşının amacı adından anlaşılacağı gibi hamsi pişirmektir. Hamsi taşının bir ucu delik olup diğer ucunda da topuk vardır. Delik olan kısım hamsi suyunun çıkmasına yararken, düz kısımdaki diğer uçta yer alan topukta dik durmasını sağlamaktadır (Kazmaz, 2002, s. 950).

Kazmaz (2002)'a göre Rize ve Çayeli'nde kayalardan kopan ufak parçalar işlenerek yapılan hamsi taşının kullanımı ise şöyledir:

“Hamsitaşı önce ateşte kızdırılır, sonra içerisine karayemiş yaprağı serilir, yaprağın üzerine hamsi dizilir, üstüne de tekrar karayemiş yaprağı, kül ve ateş konur. Karayemiş yaprağı hamsiye lezzet verir. Kayalardan kopan küçük parçalardan yapılan hamsitaşı Rize ve Çayeli yöresinde kullanılırdı.” (s. 950).

Kazmaz (2002, s. 950) hamsi taşının o dönemlerde Arhavi'ye Pazar'a hatta seferberlik yılları öncesinde Rusya'ya dahi gönderildiğini, kuzinenin ortaya çıkışının hamsi taşının kullanımı ve üretimini bitirdiğini aktarmıştır

Taştan hamsi küpü: Kişisel kullanım için yapılan satış için hazırlanmayan hamsi küpü kayalardan elde edilen parça taşların elle yontulmasıyla yapılır (Kazmaz, 2002, s. 950). Aşağıda Şekil 1.2'de hamsi küpünün resmi yer almaktadır.



Şekil 1.2. *Hamsi küpü* (Kazmaz, 2002, s. 956)

Hamsi küpünün kullanım amacı tuzlanmış hamsinin saklanmasıdır. Taştan üretilen bu küp tuza karşı toprak küplere oranla daha dayanıklıdır. Toprakta yapılan hamsi küpleri tuzlu suyla erkenden tahrip olabilmektedir (Kazmaz, 2002, s. 951).

Laz evleri serenderi, dibeği, ambarı (bağ) ve mandırasıyla inşa edilen külliye benzeri bir yaşam alanıydı. Tarım ve hayvancılık yapılması, arazinin engebeli oluşu ve kış şartlarının zorluğu Laz evlerinin inşasında bu gibi yapıları evin yanına yapmayı gerekli kılıyordu (Aksoylu, 2009, s. 80).

1.3.6.1. Dibek (oçambre)

Oçambre evin dışında bulunur. Çay tarımına geçilmesi ve mısır ve benzer bitkilerin tarımının azalmasıyla kullanımı azalmış, gittikçe terk edilmiştir. Oçambrenin kullanım amacı; mısır, darı, pirinç, buğday veya yulaf gibi tahılların kabuklarından ayrılmasıdır. Taş ve ağaç iki kısmı vardır. Taş kısmı: büyükçe bir kaya

parçasının dibe doğru içinin oyulmasıyla oluşturulurdu. Tahıllar bu çanak şeklinde oyuk taşa dökülürdü. Ağaç kısmı ise bu çanaktaki hububatları dövmeye yarar. Uzunca bir direğin ucuna 90 derece dik olacak şekilde yapılan kısmı oçambredeki tahılları dövmeyi sağlardı. Bu kısmın yapımında kullanılan ağaç parçasının uzunluğu oçambrenin içine tam girecek şekilde yapılırdı. Yere 10x10 ya da 15x15 iki direk aralarında 1-1,5 metre mesafe bırakılarak ve 2-2,5 metre yükseklikte çakılır. Bu direklerin üstüne 1.80-2 metre yatay bir ağaç çakılır. Ters u şeklinde bir yapı oluşur. Bu 2 direğin ortasına oçambreye girecek olan yatay ağaç yapılır. Bu ormanda ucu 90 derece eğilmiş olan bir ağacın kesilip yontulmasıyla ya da ağaçlarda çakılmasıyla yapılabilmektedir. Bu ağaç 2-2,5 metre uzunluğunda olup, yatay olarak yerleştirilen ağacın oçambrenin içine girecek kısmı 80-90 cm uzunlukta olur ve yerden 60-70 cm yükseğe yerleştirilir. L şeklinde bu yapının kısa ucu oçambredeki hububatları döverecek tahılın kabuk ya da koçandan ayrılmasını sağlar. Oçambreyi çalıştıracak kişi bu yatay çubuğa basar eliyle iki çubuk arasına yatay çakılmış direği tutar. Tüm gücüyle ağaca basar ve arka kısmı yere değeri. Sonra ağacı oçambreye doğru tekrar güçlü bir şekilde iter ve sistem böyle çalışır. Yere doğru gelen kısmı zamanla aşınmasın diye at nalı çakılır. Dibek ahır kısmından ayrılan özel bir bölümde ya da serenderin altında olur (Özgün, 2000, s. 189-190). Başka bir anlatımda oçambre (dibek) avluya bitişik saçağın altında veya bazı evlerde serenderin altında yer alırdı. 50 cm yükseklikte 60-70 cm çapta yuvarlak hafif konik olan dibek, mısır ayıklamada pekmez yapımında elma, armut ve üzümlerin ezilmesinde kullanılabilmekteydi (Aksoylu, 2009, s. 88-89).

1.3.6.2. Serender (serenti/nayla)



Şekil 1.3. Serender (Lazepe, 2014)

Yukarıda Şekil 1.3’te geçmişte erzakların içine koyularak depolandığı toprak küplerle çevrili eski bir serender yer almaktadır. Serender yöreye özgü yerden 3-4 metre yüksekte dört direk üstüne yapılmış bir binadır. Direklerin üstüne fare çıkmasını engelleme amacıyla geniş tahta tekerlekler koyulur. Dört direğin üstüne dört tarafı tahtadan çakılmış oda gibi bina ve çatı yapılır. Bu tahta duvarlarda havalandırma için ahşap kafesler bulunur. Serenderlerde yiyecekleri güneşe çıkarmak için balkon bulunması şarttır. Giriş kapısı bu balkona açılır. Genel olarak mısır, bakliyat ve meyvelerin saklandığı ve kurumaya bırakıldığı yerdir (Özgün, 2000, s. 191). Serender dört mevsim yiyecekleri nem, sıcaklık ve rutubetten koruyarak bozulmalarını, çürümelerini engellemek için kullanılırdı. Serenderde mevsimine göre saklanan meyvelerde değişiklik gösterirdi. Yazın taze meyveler günlük tüketilirken Mayıs sonuna kadar olan meyveler burada depolanırdı. Serender ayrıca soğuk ve dondan, kedi, fare, köpek gibi hayvanlardan koruyarak yiyecekleri saklamayı sağlardı. Meyveler dışında mısır, fındık, ceviz, fasulye, gibi kuru meyve ve tahıllar saklanırdı. Çünkü bu alan farenin giremediği tek yerdi. Fındık, ceviz gibi kuruyemişler yazın serendere bırakılarak fareden korunurdu. Ama asıl amacı Temmuz-Ağustos’ta yükselen rutubetten dolayı yiyeceklerin bozulmasını, bayatlamasını önlemektir. Yazın bozulmaya müsait olan şeker, un, pirinç gibi depolanan ürünler serenderde tutulurdu. Elektriğin, buzdolabı ve soğutucunun olmadığı dönemlerde serenderler yiyecekleri saklamada gerçekten önemli yapılardı (Aksoylu, 2009, s. 96-97; Haberal, 2011, s. 99-100). Serender iç kesimlerde kıyılara nazaran daha az nem ve yağış olması sebebiyle yaygın değildi. Buralarda serenderin görevini konuttaki tavan arasında oluşturulan yerler ya da bir oda yerine getirmekteydi (Saatçı ve Erinsel Önder, 2015, s. 151). Ayrıca Saatçı ve Erinsel Önder (2015) serender hakkında şöyle demiştir:

“Serenderin diğer ambar türlerinden farklı olarak dikkat çekmesinin sebebi iki katlı oluşu, yapım sistemi ve estetik özelliklerindeki detaylardır. Yöreye özgü gıda ürünlerinin uzun süre korunması sorununa çözüm getiren ve konuttan sonra günlük yaşamda en önemli yere sahip olan yapı serenderdir.” (s. 151).

Şişman (2009, s. 236-237) serenderi mısır ambarı olarak tanımlamış, ana işlevinin mısırı kurutmak ve saklamak olduğunu belirtmiştir. Serenderin nerdeyse her evin yanında bulunduğunu gıda ambarı olarak kullanıldığını, kimi yerlerde serender ve ambarın farklı yapılar olarak isimlendirildiğini söylemiştir (Şişman, 2009, s. 237). Ayrıca kışlık yiyecekler, mısır, meyve kuruları, fındık, patates, buğday, baklagiller, fasulye ve turşularda serenderde depolanmaktadır (Şişman, 2009, s. 236-237).

Doğu Karadeniz’de zaman geçtikçe serenderde yerini evin içindeki ambar ve kilerlere bıraktı (Başkan, 2008, s. 52). Günümüzde turizmde konaklamak için hala varlığını sürdüren kimi serenderlerin bungalov olarak kullanıldığına rastlamak mümkündür (Tekin, 2014, s. 107).

1.3.6.3. Ambar (bağu)

Bağu daha çok 80-100 sene evvel ki eski evlerde görülen ayrı bir yapıdır (Özgün, 2000, s. 191). Kulübeye benzer bir oda genişliğinde ahşap yapıdır. Eve yakın bir alanda inşa edilir ve evin ambarı olarak kullanılırdı. Bağu’ya kolay çürüyen ve nemden etkilenen yiyecekler; sebze, tahıl, fındık, ceviz gibi kuru yiyecekler asla koyulmazdı. Çürümeyen küften etkilenmeyen yiyecekler koyulurdu. Yere temas etmeden her yiyecek kendine özgü kapalı kaplarda muhafaza edilirdi. Bağu’da et, süt, bal, pekmez, hamsi, turşu gibi uzun süre dayanan gıdalar saklanırdı. Günlük tüketilenler evin içinde muhafaza edilirdi. Geçmişte her Laz evinde 3-5 inek bakıldığı için kışa girmeden inekler kesilir ve kavurma yapılırdı. Kavurma birkaç teneke veya küçük küplerle kış boyu Bağu’da saklanırdı. Her evde inek bakıldığından dolayı süt bol olurdu. Sütten yağ ve peynir yapılır, bunlar tuzlanarak “kvan3a” denen toprak küplerle bağuda saklanırdı. Yaz boyu armut ve üzümünden yapılan pekmezler küplerle bu binada saklanırdı. Sonbaharda yapılan çeşit çeşit turşular ve tuzlanmış hamsilerde küpler içinde bağuda tutulurdu. Lazlar kendi sirkelerini kendi yaparlar ve iyi bir tüketicidirler. Sirkeye özel ibrik ağızlı toprak küpler olurdu ve bağuda saklanırdı (Aksoylu, 2009, s. 98).

1.3.6.4. Kümes (okotumale)

Kümes her Laz evinde bulunurdu. Ahşaptan basit kulübelendi. Kümeste evin yumurta ihtiyacını karşılayacak 5-10 tavuk 1-2 horoz mutlaka olurdu. Tavuk dışında kümeste bir hayvan bulunmaz ve yumurtalamayan tavuk ya da horoz kesilirdi (Aksoylu, 2009, s. 101).

1.3.6.5. Fırın

Bu fırınlar unlu mamuller için kullanılmazdı ve her mahallede bir iki tane olması yeterli olurdu. Fırın evin dışında meyilli bir arazide 2x2 ebadında yapılır. 4 köşesi vardı. 2 yanı ve önü duvar arkası topraktı. Öndeki duvarın ortasında zeminde ateş yakmaya uygun açık bir ağız bulunurdu. Üzerinde 1-1,5 metre uzunluğunda ahşap bir yapı vardı. Bu fırının en önemli görevi Lazların funnişi (fırın işi) dedikleri mısırları

yapmaktı. Tam kartlaşmayan süt mısırlar kabuğu soyulduktan sonra koçanıyla beraber fırına dizilerek odun ateşiyle kurutulurdu. Hafif is kokusu sinen mısır değirmende öğütülmeye hazır hale gelmiş olurdu. Daha sonra tanelenerek güneşe serilirdi. Tamamen kuruyunca değirmende öğütülerek un yapılırdı. En lezzetli ekmeğin bu undan yapıldığı söylenmektedir. Yağış ve rutubetten dolayı bazı kışlık yiyeceklerde bu fırınlarda kurutulurdu. Bu fırında ayrıca karayemiş, elma, armut hoşafı gibi yiyecekler de kışlık olarak kurutulmaktaydı. Sobanın gelmesi bu fırınlarında kalkmasına neden oldu (Aksoylu, 2009, s. 101; Özgün, 2000, s. 192).

1.3.7. Mutfak kültürü ve Lazlar

Kazmaz (2001, s. 306) yemeğin salt karın doyurmak olmadığını bu anlamda sofranın dahi kültürün bir dalı olduğunu söylemiştir. Yazıcıoğlu, Işın ve Özata (2017)'ya göre yerel içecek ve yiyeceklerin tanımı şöyledir:

“Yiyecek ve içecekler kültürel coğrafi-ekolojik-ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Yerel yiyecek ve içecekler dendiğinde yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır.”(s. 38).

Bu bağlamda turistik destinasyonlar kendine has nitelikleri olan, toplumun yaşam şeklini ve kültürünü yansıtan yemek kültürü sayesinde önemli bir avantaj sağlayabilmektedir (Taş ve Başkan, 2017, s. 373). Tüketiciler açısından yöresel mutfak merak uyandıran bir unsur olmalıdır (Cömert ve Özata, 2016, s. 1969).

Gastronomi birçok bilim dalıyla ilişkili olup yemek olgusunu da farklı bilim dallarıyla birleştirebilmekte böylece yemek olgusuna farklı bir boyut kazandırabilmektedir. “Yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi, turizm pazarlamasında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının gelişmesine katkı sağlamıştır.” (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 80). Bir çok farklı tanımı olan gastronomiyi Sarıışık ve Özbay (2016, s. 266) “temelinde belirli kültürlerin yansıması olan, yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle ilgili bir sanat ve bilim dalı” olarak açıklamıştır. Çalışkan (2013, s. 40) gastronominin yiyecek, içeceklerin hazırlanmasından tüketimine kadar olan aşamalardan ibaret olmadığını aynı zamanda kültürel, politik, sosyal, ideolojik ve ekonomik yapıda da yerinin olduğunu belirtmiştir. Yani gastronomi yiyeceği kapsamakla beraber yiyeceğe dair artan kültürel uygulamalar çerçevesinde kavram alanını genişletti ve kültürel uygulamalarda gastronomi kavramına dahil oldu (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017, s. 587).

Karadeniz'in homojen olmayan kültürü doğal olarak mutfağına da yansır (Aksoylu, 2009, s. 373). Karadeniz yemeklerine bakıldığında yöredeki yemeklerin az malzemeyle hızlıca hazırlanan yemekler olduğu dikkat çekmektedir (Kabak, 2018, s. 349). Bölge mutfağı tereyağının fazla kullanılması dışında pişirme teknikleri ve kullanılan ürünler dahilinde beslenme kurallarına uyan sağlıklı bir mutfaktır (Kabacık, 2016, s. 8). Bölge mutfağının bugün ki halini almasında Gürcü ve Laz kültürünün etkileri olmuştur (Kabacık, 2016, s. 7). Laz mutfak kültürü, Karadeniz'in yemek kültüründen farklıdır. Karadeniz mutfağının aksine Laz mutfağında karalahana ve hamsi egemen değildir (Aksoylu, 2009, s. 373). Mutfak kültürü malzemenin üretilmesinden satımına, pişirilmesinden sofrada yenme şekline kadar tüm aşamaları kapsar. Tarihi akış içinde gelişen mutfak kültürü o yörenin kültürü, coğrafyası, beslenme şekli ve etnografyası gibi birçok unsurdan oluşur (Aksoylu, 2009, s. 374). Bu bağlamda Aksoylu (2009) Laz mutfağı hakkında şunları söylemiştir:

“Laz mutfağı o bölgedeki insanların yedikleri ve içtiklerinden daha çok geçmişte günümüze bu insanların beslenme biçimleriyle ilgilidir. Yiyecek ve içeceklerin nasıl hazırlandığı, nasıl pişirildiği, nasıl yendiği, nasıl korunduğu, kullanılan araç gereçler, yemek adabı ve bu alandaki tüm inançlar mutfak kültürünü oluşturur. Her mutfak kültürünün kendine özgü yemekleri olduğu gibi, Laz mutfağı da hamsi, lahana ve süt ürünlerinden diğer mutfaklarda olmayan kendine özgü yemeklerle değişik damak tatları oluşturmuştur.” (s. 374).

Laz mutfağı diğer mutfaklardan etkilenmiştir. Bölgenin kullanılan ürün çeşitliliği son 50 yılda artınca bu değişim Laz mutfağına özgü yemeklere de yansımıştır (Aksoylu, 2009, s. 378). Lazlarda yemek çeşitleri konusunda Türk ve Osmanlı mutfağındaki gibi çeşitlilik görülmemesine rağmen günümüzde yöredeki yemek çeşitliliğinin Türk mutfağı ekseninde arttığı söylenebilir (Özgün, 2000, s. 215). Karadeniz Bölgesi mutfağı özelinde Rize mutfağı incelendiğinde pastacılığın üzerinde durulması gerekir. Rize-Hemşinliler Osmanlı döneminde, çalışmak için Çarlık Rusya'sına giderek burada pastacılık ve fırıncılık mesleğini öğrenmiştir. Hatta Rusya'da pastane ve fırın açarak kazandıkları paralarla da kendi memleketlerinde konaklar inşa ettirmişlerdir. Günümüzde Hemşinliler, pastacılık ve fırıncılık mesleğinde Türkiye'de ve Dünya'da önemli bir yer edinmiştir (Kabacık, 2016, s. 8).

II. BÖLÜM

BULGULAR ve TARTIŞMA

2.1. Katılımcılarla İlgili Demografik Bilgiler

“Rize ili Pazar ve Ardeşen ilçelerindeki Lazların mutfak kültüründeki değişim” adlı çalışmada görüşme yapılan kişilere ait demografik bilgiler aşağıda Tablo 2.1’de verilmiştir.

Tablo 2.1. *Katılımcılara ait demografik bulgular*

Yaş	Frekans (%)	Eğitim	Frekans (%)
50-59	25	İlköğretim	50
60-69	55	Ortaöğretim	15
70-79	10	Lise	5
80-89	10	Öğrenimi yok	30
İlçe	Frekans (%)		
Ardeşen	50		
Pazar	50		

Yukarıda Tablo 2.1’de görüşme yapılan kişilerin yaşlarına bakıldığında %25’inin 50-59, %55’inin 60-69, %10’unun 70-79 ve kalan %10’ununda 80-89 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Katılımcıların %50’si Ardeşen ilçesinde, %50’si de Pazar ilçesinde yaşamaktadır. Eğitim durumuna bakıldığında katılımcıların %50’si ilköğretim, %15’i ortaöğretim, %5’i lise ve %30’ununda öğreniminin olmadığı anlaşılmaktadır.

2.2. Araştırma Verilerine Dair Bulgular

Araştırma bulguları betimsel analiz tekniğine göre incelenmiş olup bu amaçla daha önceden literatürde yapılmış yemek kültürü çalışmalarında kullanılan tema ve kodlar kullanılmıştır. Araştırmada verilerin analizinde kullanılan tema ve kodların listesi Tablo 2.2’de verilmiştir.

Tablo 2.2. Tema ve kodlar listesi

Temalar	Kodlar
Mutfak	Mutfağın evin içindeki konumu Yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçlar
Yemek yeme ve öğün	Yemeğin yendiği yer Yemek yemede kullanılan araçlar ve sofranın düzeni Yenilen öğün sayısı ve zamanı Günlük öğünler için hazırlanan yemek çeşidi, sayısı
Yörede tüketilen besin grupları	Et grubu, Süt ve türevleri, Yumurta Tahıllar, Baklagiller, Sebze ve meyveler Yağlar, Baharatlar, İçecekler, Otlar ve bitkiler, Bal
Yemekler, yiyecekler	Yemek yapımında kullanılan yiyecekleri depolama Kışa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri ve saklama yöntemleri Geçiş dönemlerinde yapılan yemekler Kutsal ve özel günler için yapılan yemekler Lazlara özgü ekmek isimleri ve yapılışı Lazlara özgü peynir isimleri ve yapılışı Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı Kıtlık dönemi yemekleri

Yukarıda Tablo 2.2’de görüldüğü gibi çalışmada 4 ana tema ve 25 ayrı koddan faydalanılmıştır. Çalışma kapsamında bu tema ve kodlara yenileri eklenmiş, bazıları ise çıkarılmıştır.

2.2.1. Mutfak

2.2.1.1. Mutfağın evin içindeki konumu

Geçmişte eski evlerde iki kapı olurdu. Kapılardan biri iki kanatlı büyük bir kapıyken diğeri daha büyüktü. Yazları büyük olan kapı kullanılır, genelde açık bırakılırdı. Diğer zamanlarda küçük olan kapı kullanılırdı (Sümerkan, 2015, s. 14). Bu ifade katılımcıların belirttiği evlerin iki kapıya sahip olduğu bilgisini desteklemektedir. Ayrıca Sümerkan (2015, s. 14) ‘‘Bölgenin çok az yöresinde, dış

ortama aşhane kapıları dışında geçiş sağlayan bir başka kapının varlığı gözlenmiştir.” diyerek üçüncü bir kapının da kullanıldığını söylemiştir.

Evin diğer odalarına burada ayakkabıları çıkararak geçilirdi (R13). Evlerin giriş kapısı mutfak ve oturma odasının bir arada olduğu odaya açılmaktaydı (R11, R12, R15, R16). Bu oda hem mutfak hem de günlük işlerin yapıldığı oturulup, sohbet edilen alan olarak kullanılmaktaydı. Katılımcıların belirttiği gibi aşhanenin evin farklı kısımlarına geçiş sağlayan sofa niteliğinde ve yemek pişirmek dışında günlük faaliyetlerinde gerçekleştiği “çok amaçlı mekân” olduğu bilgisi literatürde yer almaktadır (Sümerkan, 2015, s. 11-14). R16 eski evler ve mutfakla ilgili “Eski evimiz tahtadan yapılmıştı. Açık ateş yakardık. Mutfak, oturma bir aradaydı. Bu odanın yeri topraktandı. Bayramda yeni toprak taşırdık, yere serer, tahtalarla ezip düzeltirdik. O gün oraya akşama kadar basmazdık, sertleşirdi zemini.” diyerek anlatmıştır. Buranın zemini önceden tamamen topraktan olup daha sonraları açık ateş yerine kuzine kullanılmaya başlanınca diğer odalar gibi zemin tahta döşenerek kapatılmıştır. Literatürde de mutfağın toprağı bozulur, çatlarsa tekrar toprak taşınıp geniş yüzeyli tahtadan yapılmış özel gereçlerle toprağın ezilerek düzeltildiği belirtilmiş, zamanla değişen mutfaklarda şimdilerde sadece kuzineler kalmıştır (Özgün, 2000, s. 191-192). Ocaklık (ocakluğı) denen alanda açık ateş yakılarak yemekler pişirilmekteydi. Tavandan açık ateşin üstüne sarkan ve ucunda yemeğin yapılacağı tencereleri asmak için kancaları olan klemuri adında zincir bulunmaktaydı (R11, R15). Ateşin arkasındaki düz taş “otrebi” denmekteydi (R15). Güler (2012, s. 64)’de yapmış olduğu çalışmada ocaklık ya da ocaklık taşının adının Lazcada Ot’rebule/Otrebule olduğunu belirtmiştir. Ayrıca aşhaneye Lazcada Oxoşgagure/Ohoşgagure denmektedir (Güler, 2012, s. 64). Toprak olan zeminde iskemle (kuli) ve sandalyelerde oturulmaktaydı (R11, R16). R12 mutfakla ilgili “Eskiden mutfak, oturma aynı yerdeydi, zemini topraktı. Açık ateş yakardık, hepimiz kulilerde oturur, klemurinin, ateşin etrafına dizilirdik.” şeklinde ifade etmiştir. R19 mutfağın konumu ile ilgili “Eski evde ilk bir ufak ara giriş vardı, sonra içeri doğru oturma, mutfak alanıydı. Burada yenilip içiliyordu. Ocaklık, klemuri vardı. Bu odanın zemini topraktı, diğer odaların zemini tahtaydı. Kuliye oturuyorduk, yerde oturma yoktu. Selandruk derdik başka bir oda vardı, bazen gençler orada otururduk. Sohbet ederdik.” demiştir. Geçmişte evlerde su yoktu. Kaynak suları taşınarak evlere getirilirdi. R20 bu konuda “Babam eve kaynak suyundan su taşırdı, büyük küplere doldururduk. Daha sonra su

evlere kadar getirildi. Akşama kadar klemuride, kukma (güğüm) asılırdı, sıcak su olurdu. Bulaşık yıkarken, yemek yaparken o sıcak suyu kullanırdık.” demiştir. Aksoylu (2009, s. 131)’nın içme sularının güğümlerle pınarlardan taşındığını belirtmesi katılımcıların anlatımını desteklemektedir. Geçmişte oturma ve mutfak alanının aynı odada yer alırken, günümüzde yeni yapılan evlerde mutfak ve oturma alanı ayrılmıştır.

2.2.1.2. Yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçlar

Geçmişte yemek pişirmek için ocaklık (ocakluğı) denen alanda, yerde ateş yakılarak yemekler yapılıyordu, bu açık ateş olarak ifade edilmekteydi. R11 yemeğin nasıl pişirildiğiyle ilgili “Ben çocukken açık ateş vardı. Ocakluğı derdik buraya klemuri asılırdı tavandan. Daha sonra kuzine geldi de öyle yemek yapmaya başladık.” ifadelerini kullanmıştır. Yemeklerin çoğu saç ayağın üzerine konan tencere, tavada kızartılarak veya klemuriye asılan çukani denen asacak sapı bulunan tencerelerle haşlanarak pişirilmekteydi (R4, R7, R9, R12, R13, R17). R15 yemekleri eskiden nasıl yaptıklarıyla ilgili “Ocaklık vardı. Yemek yaparken Gresta kullanıyorduk. Tencereyle pişirilecek şeyleri klemuriye asıyorduk, öyle pişiyordu.” demiştir. R17: “Klemuriye bakırdan Çukani asardık. Lahanayı haşlamayı, süt kaynatmayı, minciyi hep çukanilerle yapıyorduk.” demiştir. Geçmişte sobanın henüz olmadığı dönemlerde evin ortasında ateş yakılarak yemeklerin yapılırdı. Ateşin üstünden kremuli denen zincir sarkıtılır, kazanlar bu zincire asılarak yemekler pişirilirdi. Ekmek, yemek ve ısınmada evin ortasında yakılan ateş kullanılırdı. Pilekiler (gresta) kullanılarak ekmekler pişirilirdi. Ekmek hamuru yaprak saç pilekiye örtüldükten sonra közler kor halindeyken bu saca dökülürdü ve pişmesi sağlanırdı, bir saatte kızgın pileki ekmeği pişirmiş olurdu (Aksoylu, 2009, s. 406).

Geçmişte mutfakta kullanılan eşyalar tencere ve tavalar, su bardakları, çukani (küçük kazan) kukma (güğüm), sahanlar, tepsiler, siniler hepsi bakırdandı (R18). R13 kullanılan mutfak eşyaları ile ilgili “Kullanılan her şey bakırdı, tava, tencereler, sahanlar, siniler, tepsi ne varsa. Şimdi bakırlar hep satıldı, çelik tencere, teflon var.” demiştir.

2.2.1.2.1. Pileki/pleki (gresta/gesta)

Geçmişte yemek yapımında taştan oyularak yapılan pilekiler kullanılmıştır. Bu pilekiye yörede Lazcada “’gesta, gresta” denmektedir. Geçmişte Rize’de bazı yemeklerin ve ekmeğin pişirilmesinde kullanılan taştan yapılan mutfak gerecine pleki denir (Kazmaz, 2002, s. 948). Pileki/pileki/peleki şeklinde yörede söylenebilen plekiler, hamsili ekmek ya da ekmek pişirmek için hamsi kızartmak için kullanılmıştır. Pileki, ateşe dayanan, işlenmeye uygun olan karataşın oyulmasıyla yapılan tepsi şeklinde bir araçtır (Özdoğan, 2004, s. 155). Katılımcılar R5 Grestanın kullanımıyla ilgili şunları aktarmıştır: Gresta yakılan ateşin üstüne ters çevrilerek koyulur. İyice ısınması sağlanır. Gresta kızınca ters çevrilerek içine ekmek hamuru, tepsisiyle baklava koyulur ve üstüne saç örtülür. Kor halinde odun parçaları ve küle gömerek her yeri örtülür ve pişmesi sağlanır. Katılımcılardan R5 grestada mısır ekmeği, buğday ekmeği, baklava pişirildiğini belirtmiştir. R19 grestanın kullanımını “’Açık ateşte gresta kızdırılıyor. Sonra içine ekmek hamuru dökülüyor. Üstüne saç kapatılıyor. Saçın üstüne yuvarlak bir demir halka konuyor. Bu halka grestaya kül dökülmesin saç yerinden oynamasın diye konuyor. Açık ateşin külleri saçın üstüne bırakılıp ekmek böylelikle pişiriliyor.” şeklinde anlatmıştır. Grestalar büyük boy ve küçük boy farklı ebatlarda olurdu (R20). Büyüklerine tepsi içinde baklava, börek koyulup pişirilmekteydi. Daha küçük olanıyla ekmek pişirilirdi (R13, R16, R20). Gresta, ekmek, baklava, börek (laz böreği, süt böreği (mja bureği)) gibi yiyeceklerin pişirmesinde kullanılırdı (R5, R9, R13, R16, R19, R20). Ayrıca kırılan gresta parçalarıyla ilgili R19: “’Grestayı kırılınca atmazdık, kırık parçalarıyla balık kızartırdık.” demiştir. R11: “’Eskiden fırın neredeydi, kuzinede sonradan geldi. Grestaya baklava tepsisi koyup baklavayı öyle pişirirdik. Ekmeği gresta da pişirirdik.” demiştir. Aksoylu (2009, s. 406)’nın da ifade ettiği ekmeklerin geçmişte pilekilerle pişirilmesi katılımcıların ifadesini desteklemektedir.

Uzun ve uzun (2001, s. 163) yaptıkları çalışmada pilekinin kullanımını anlatmıştır, bu anlatım katılımcıların pilekinin kullanılışıyla ilgili anlattıklarını desteklemektedir. Ayrıca bu anlatımda hamurun pilekiye yapışmaması için un serpilebileceğini veya karalahana yaprakları dizildikten sonra hamurun konulabileceği belirtilmiştir. Katılımcılar hamurun yapışmaması için karayemiş yaprakları kullanıldığını söylemişlerdir. Ayrıca Özdoğan (2004, s. 155) pilekilerin hamsili ekmek ve ekmek yapımında kullanılanları ile hamsinin kızartılması için kullanılan çeşidinin

farklı olduğunu, hamsi kızartmada kullanılan pilekinin altında küçük delikler yer aldığı söylemiştir. Bu küçük deliklerle hamsin suyunun akması sağlanmıştır.

Kazmaz (2002, s. 950) 1950'lerden sonra çıkan kuzinenin pileki yapımını sona erdirdiğini söylemiş, Uzun ve Uzun (2011, s. 377; 2001, s. 152)'da günümüzde işlevini kaybeden pilekilerin 1970'li yıllara kadar Karadeniz'in kırsal kesiminde yaygın olarak kullanıldığını belirtmişlerdir. Kazmaz (2002) pilekinin kullanımının terkediliş sebebini şöyle anlatmıştır:

“Ekmek pişirmek için pleki taşı kızdırmak gerekir. Bunun için de bir omuz odun ister; o da 15 kilodur. Pleki ancak bu kadar odunla kızdırılır. Oysa ki aynı miktar odunla kuzina da ekmekle birlikte çay ve yemek pişer. Böylece kuzina da ekmek, yemek ve çay yapmak daha ucuza mal olmaktadır. Bundan başka çay dönemine girdikten sonra mısır ekilmez oldu. Dolayısıyla evlerde mısır ekmeği yapılması geleneği sona erdi. Ayrıca, kuzinanın yerini de günümüzde elektrikli fırınlar aldı. Bu sebeple pleki ortadan kalktı, tarihe mal oldu.” (s. 950).

2.2.1.2.2. Kiremit (çeremiti)

Katılımcılar yörede geçmişte çatıları örtmek için kullanılan iç kısmı hafif eğimli dikdörtgen kırmızı renkli kiremitlerin kullanıldığını belirtmiştir (R13, R16). Bu kiremitlerde balık özellikle de hamsi pişirilirdi (R3, R11, R18). R16 çatı kiremitlerini nasıl kullandıklarıyla ilgili “Tuzlanmış hamsiyi bir gece suda bekletip tuzunu alırdık. Çeremite karayemiş yaprağı dizedik hamsi yapışmasın diye. Sonra üstüne hamsileri sırayla dizip açık ateşe koyar pişirirdik. Şimdide kiremitler var hazır ama eskiden yoktu, fakirlik vardı onun yerine çatı kiremiti kullanıyorduk.” demiştir. R12: “Balık kızartmak için çatı kiremiti, gresta kullanırdık. Altına karayemiş yaprağını dizedik. Üstüne balıkları koyardık öyle pişerdi.” demiştir. R15 ve R16 günümüzde çatı kiremiti yerine yine topraktan yapılan hazır kapların kullanıldığını belirtmişlerdir. Kazmaz (2002, s. 950)'da taştan oyularak yapılan Hamsi taşı adında bir mutfak aracından bahsetmiş, hamsi taşının pileki gibi kızdırılarak hamsilerin pişirilmesinde kullanıldığını anlatmıştır. Bu anlatımda katılımcıların anlatımını desteklemektedir. Katılımcıların kullandıkları çatı kiremiti, kırık gresta parçalarının bu taş alternatif olarak kullanılmış olması muhtemeldir. Çünkü katılımcılar o dönemleri yokluk yılları olarak tanımlamış grestanın bile her evde olmadığını, herkesin satın alma gücünün yetmediğini söylemişlerdir.

2.2.1.2.3. Sa ayak

Katılımcılar yemek yaparken sa ayak denen 3 veya 4 bacaklı demirden yapılmış aracın üstüne tencere tava koyarak yemekleri burada yaptıklarını anlatmışlardır (R16). R19 sa ayakla ilgili ‘‘Üç ayaklı sa ayakta balıkları tava ile kızartırdık. Tavada pişecek her şey sa ayakla pişerdi. Muhlama, meraconi kapa yapardık.’’ demiştir.

2.2.1.2.4. Kuzine (pilita)

Kuzineler Lazcada ‘‘pilita’’ olarak adlandırılmaktadır. Kuzine yani pilita dört ayak üzerinde yüksekçe yapılmış demirden odun sobasıdır. Ayrıca fırını olan bu soba ekmek pişirmede, yemek yapmakta ve ısınma ihtiyacını da sağlamaktadır. kullanılmaktadır. R17: ‘‘Eskiden Pilitalar çıkmadan önce gresta ile ekmek, laz böreğı, baklava pişirirdik, fırın yerine kullanıyorduk. Bazen meraconi kapa yaparken de grestada yapıyorduk. Pilitalar çıkınca grestalar da pek kullanılmadı.’’ demiştir. R19 kuzineyle ilgili ‘‘Şimdi köyde benim hala pilitam (kuzinem) var. Kuzineden önce grestayla ekmek yapılıyordu.’’ demiştir. Katılımcılar kuzinenin kullanılmaya başlanmasıyla açık ateşte yemek yapmadıklarını zemini toprak olan odaların tahtayla kapatıldığını belirtmişlerdir.

Geçmişte kullanılan sa ayak, pileki bakırdan yapılan kazanlar ve mutfak eşyaları günümüzde artık kullanılmamaktadır. Günümüzde modern fırınların yanında Pilita yani kuzine ve güğümler köy evlerinde hala kullanılmaktadır (R13, R16). Gelişen teknolojiyle beraber modern fırınları ve ocakları da olmasına rağmen katılımcılar köyde kuzineyi hala kullandıklarını söylemiştir. Geçmişte kullanılan mutfak eşyaları bakırken günümüzde paslanmaz elik, teflon gibi ürünler kullanılmakta kalaylanması gerektiğı için bakır kullanılmamaktadır.

Yaygın olarak Doğı Karadeniz bölgesinde kullanılan bir soba olan kuzinenin kullanımı Karadeniz’de yıllar evveline uzanmaktadır. Kuzine fırın ile ocak niteliğı olan odunla yakılan her türlü yemeğın pişirilmesine yarayan bir araç olma niteliğı taşır. Teknolojinin gelişmesi el emeğıyle üretilen bu kuzinelerin son bulmamıştır, hala üretimi sürdürölmektedir (Kabacık, 2016, s. 11). Kabacık (2016, s. 11)’ın anlatımları katılımcıları destekler niteliktedir.

2.2.2. Yemek Yeme ve Öğün

2.2.2.1. Yemeğin yendiği yer

Geçmişte yemek evin giriş kapısının açıldığı hem mutfak hem de oturma alanı olan açık ateşin yakıldığı yerde sinilerde yenmekteydi. Günümüzde mutfak evde ayrı bir alan olarak inşa edilmekte ve yemeklerde masalarda yenmektedir.

2.2.2.2. Yemek yemede kullanılan araçlar ve sofr düzeni

Geçmişte yemek, dört bacaklı tahtadan yapılmış gerecin üzerine konan bakır sinilerde yenmekteydi. R16 geçmişte yemeğin nasıl yendiğiyle ilgili ‘‘Dört ayaklı bacak vardı, üstüne sini konuyordu. Üstüne de yemek sahanları konuyordu.’’ demiştir. R12 sofr düzeniyle ilgili ‘‘Yemekler ortada büyük sahanlarda yeniyordu. Herkes aynı sahanın içinden yiyordu.’’ demiştir. Ayrıca R12 yemek yerken kullanılan eşyalarla ilgili bir anısını: ‘‘Ben küçükken babam İzmir’e gitmişti, metal kaşık getirmişti. Evde kavga ederdik o kaşığı kim kullanacak diye. Tahta kaşıklar vardı onlarla yemek yiyorduk.’’ sözleriyle anlatmıştır. R17 sofr düzeniyle ilgili ‘‘Sofrada herkes aynı bakır sahandan yiyordu. Her zaman mutfakta oturuluyordu. Sininin etrafında kulilerde oturuyorduk. Bayramda bakır sinilerle sofralar kuruluyordu.’’ demiştir. Alkumru (2011) yemeğin yenmesine dair anılarını şöyle anlatmıştır:

‘‘Ev halkı kalabalık değilse 1930-1935’lerde ev halkı yemeği elle yer ya da tahta kaşıkları kullanırdı. Çatal yoktu. Şimşirden yapılmış tahta kaşıklar vardı. Bu kaşıkları çorba içerken ve çok sulu yapılan kuru fasulye, termoni, sütlaç, muhallebi, pelte gibi yiyeceklerin yenmesinde kullanılırdı. Her yemekte küçük bir güğümle pınarlardan getirilmiş taze oğuk su bulunurdu. Cam bardağımız yoktu. Metal bronzdan kupa dediğimiz kaplardan su içerdik... ‘’ (s. 253).

Geçmişte yemekler bakır sinilerde ve kulilerde yenmekteydi. Günümüzde yemekler, masalarda yenmektedir. Katılımcılar hala köylerde sini kullandıklarını ve bu sinilerin eskisi gibi bakırdan ya da tahtadan değil çelikten yapılmış olduğunu belirtmişlerdir (R3, R9, R12, R13). Ayrıca geçmişte yemekler sulu yemekler dışında aynı tabaktan yenilirken günümüzde herkesin ayrı tabağı kaşık ve çatalı sofrada yer almaktadır. Geçmişte yemek yemede kullanılan tahta kaşığın yerini çelik kaşıklar almıştır.

2.2.2.3. Yenilen öğün sayısı ve zamanı

Katılımcılar geçmişte yazları üç öğün kışları ise iki öğün yemek yendiğini belirtmişlerdir. Günümüzde ise günlük öğün sayısının 3 olduğunu söylemişlerdir. Katılımcılar geçmişte kahvaltıda kışın akşamdan kalan yemeklerin yendiğini,

günümüzde ise daha çok beyaz peynir, zeytin, yumurta gibi yiyeceklerin tüketildiğini söylemişlerdir. R15 günlük öğünlerin sayısı ile ilgili eskiden yazları üç öğün, kışları iki öğün yemek yendiğini söylemiştir. Sebebinin kışın günlerin daha kısa oluşu olduğunu, günlük öğününde iki öğün olduğunu belirtmiştir. Geçmişte insanların sabah erken kalkıp, gece erken yattıklarını buna göre öğünlerin belirlendiğini ve şimdide çoğu yaşlı insanın kışın iki öğün yediğini ifade etmiştir (R15). Ama şimdi biz üç öğün yiyoruz.” demiştir.

Geçmişte günlük öğünlerde yazın üç öğün, kışın 2 öğün tüketilirken günümüzde günlük öğün sayısı üç öğündür. Görüşme yapılan katılımcılardan bazıları geçmiş alışkanlıklarını hala devam ettirdiklerini kışları 2 öğün yemek yediklerini ifade etmişlerdir (R9, R10, R18).

2.2.2.4. Günlük öğünler için hazırlanan yemek çeşidi, sayısı

Geçmişte günlük öğünlerde hazırlanan yemek çeşitlerine dair katılımcılardan R11 “Kahvaltıda minci tava ya da meyon3ineri, bal, tereyağı, peynir, pekmez, domates, salatalık yenirdi. Şimdide aynı şeyler var kahvaltıda. Öğle; ezme fasulye, lahana ne varsa ondan yemek yapılırdı. Akşamda öğleden kalan yemek yenirdi, yanında bir muhlama tavalanırdı, turşu çıkarılırdı.” demiştir. Ayrıca R11 bahçeye çalışmaya gidildiğinde hamsili ekmek, haşlanmış yumurta, salatalık, domates, biber, sarma, Ekşası gibi yemeklerinde götürüldüğünü söylemiştir. R13 “meci” dedikleri imecelerde işleri beraber yaparken gelenlere öğlen yemek verildiğini, bahçelere 2-3 tencere yemek, dolma, sarma, laz böreği, taze fasulye, sebzeli hamsi, hamsili ekmek, buğday ekmeği, mısır ekmeği gibi yemekler götürüldüğünü söylemişlerdir. Her zaman yardıma gelenler için 2-3 çeşit yemek yapıp verilirdi (R11, R13). Yemek çeşidi hakkında R12 “Öğünlerde birkaç çeşit yemek olurdu. Turşu, pilav, makarna, hamsi hep bir arada olurdu.” demiştir. Katılımcılardan R16 akşam yemeğinde her zaman ilk başta muhlama yapıldığını, öğleden artan yemek varsa onun yendiğini ya da taze fasulye, pilav, çorba dibi yemekler yapılarak iki-üç çeşit yemeğin sofraya konduğunu ifade etmiştir. Günlük öğünler hakkında R19 “Eskiden kahvaltıda akşamdan kalan yemekleri yerlerdi. Öğlen yeni yemek yapılırdı. Akşamda öğleden artan yenirdi ya da yeni yapılırdı. Genelde öğünlerde bir kaç çeşit yemek yapılırdı. Çorba, sütlaç, kavurma, el makarnası, yoğurt, minci, muhlama, fasulye, lahana, hamsi, balık olurdu. Mevsiminde ne varsa onu yerdik.” demiştir. Yemeklerin yanında her zaman tüm öğünlerde peynir ve minci tavalaması tüketilirdi (Aksoylu, 2009, s. 409). Tavalamalar

pratik ve her öğünde yer alabilen yemeklerdir (Aksoylu, 2009, s. 391). Geçmişte yapılan yemek çeşidi sayısının günümüzde değişmediği görülmektedir.

Günümüzde de çok fazla yemek çeşidinin yapılamadığı durumlarda çeşit sayısını arttırmak için yapımı pratik olan minci tavalama, peynir tavalama gibi yemekler her öğünde yapılabilmektedir. Geçmişte günlük öğünlerde bir öğünden kalan yemeğin diğer öğünde tüketimi ya da akşamdan kalan yemeklerin kahvaltı öğününde tüketimi yaygınken günümüzde akşamdan kalan yemekler kahvaltıda tüketilmemektedir.

2.2.3. Yörede Tüketilen Besin Grupları

2.2.3.1. Et grubu

Geçmişte her evde birkaç inek ve tavuk mutlaka beslenmekteydi. Köylerde bazı kişiler koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanlara da bakmaktaydı. Günümüzde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapanların sayısı oldukça azalmış, katılımcılardan hiçbiri inek, tavuk ve koyun bakmadıklarını kendi köylerinde birkaç kişinin hayvancılık yaptığını ya da kimsenin yapmadığını belirtmişlerdir. R4 besledikleri hayvanların sayısı ile ilgili “4-5inek 20 tavuk 4-5 koyunu koyunumuz vardı.” demiştir. R7 hayvancılıkla ilgili “Her zaman 9-10 inek, 10-15 tavuk bakardık. Yemek için saklıyorduk. Durumu olmayanlar bazen tavuk satarak ihtiyaçlarını alırdı. Yazın inekler yaylaya gönderilirdi.” demiştir. R10: “7-8 tane inek, 20-25 tane tavuk bakardık. Canlı tavuk satıyorduk.” demiştir. R11: “Tavuk yetiştiriyorduk. İneklerimiz vardı. Küçükken koyun otlatırdım. Şimdi inekte bakmıyorum, tavukta.” demiştir. R16: “Eskiden 3-4 inek bakardık. Her evde en az 3-4 inek oluyordu. Tavuk bakardık. Misafir biri geldiği zaman tavuk keser, yemeğini ikram ederdik. Koyun herkes bakmazdı. Köyde birkaç kişinin koyunu olurdu.” demiştir. R19: “İneklere sırık dikip otlardan Bardi dediğimiz yığınlar yapardık. Ahıra sermek için yaprak silerdik, eğrelti keser kuruturduk. Sabahtan akşama kadar otlatırdık inekleri. Tavuk bakılırdı, inek her evde olurdu. Şimdi yapamıyoruz ki bakalım.” demiştir. Geçmişte Lazlar mutlaka 3-4 inek bakarlardı (Aksoylu, 2009, s. 127). Et tüketiminde daha çok inek eti vardır ve az da olsa küçükbaş hayvancılık yapanlar koyun ve keçi eti tüketmektedir. Ancak Souşi denen kelle ve işkembe yemeği de yapılır. Her Laz’ın mutlaka baktığı tavuk ve horozlardan oluşan kümesi vardı (Aksoylu, 2009, s. 377). Tavuk özel misafirler için kesilir. Damat davet edildiğinde ikram etmek için tavuk kesme geleneği vardır

(Aksoylu, 2009, s. 390). Özdoğan (2004, s. 124) 1923-1960 yıllarını konu alan çalışmasında Rize merkezde aile tavukçuluğu şeklinde tavukçuluğun yapıldığını ve bu tavukların yumurta, et verimi düşük yerli ırklardan olduğunu belirtmiştir. Kutanoğlu (2018, s. 440)'da kümes hayvanlarının beslendiğini, köylülerin yumurtayı tüketmek dışında sattıklarını da belirtmiştir. Ayrıca hayvancılıkta sığır tercih edilse de verimsiz olan bu hayvanların yağsız otlarla beslenmesinden dolayı süt, yağ veriminin düşük olduğunu ve az da olsa üretilen yağında köylüler tarafından satılmak zorunda olduğunu, hayvanların yeterince beslenememesi nedeniyle hayvancılığında gelişmediğini söylemiştir (Kutanoğlu, 2018, s. 440).

Geçmişte büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın yanı sıra dere ve denizlerden avlanarak balıkçılık ile besin ihtiyacı karşılanmakta, avlanma imkânı olmayan yüksek köylerde ise satın alınmaktaydı. Günümüzde balık ihtiyacı satın alınarak karşılanmaktadır. Katılımcılar hamsi başta olmak üzere dere balığı, alabalık, iskorpit (R5), mezgit, istavrit, inxi (R9), zargana ve siyaç (R19) gibi balıkların tüketildiğini belirtmiştir. Katılımcılar en çok tüketilen ve yemek yapımında kullanılan balığın hamsi olduğunu ve uzun süre yemek için tuzlanarak saklandığını belirtmişlerdir. R9 balıklarla ilgili ‘‘Babam kayıkçıydı. Balık tutmaya giderdik beraber. Zargana, palamut, hamsi yakalardık, satardık. Satamadığımızın birazını kendimize ayırır, sonra mahalleye dağıtırdık. Kimse pek balık almazdı. Dereden, denizden balık tutarlardı. Ağ atılırdı. Kasa kasa balık tutulduğu olurdu derelerden, denizden. Şimdi dereye balık kalmadı. Zaten balıkçılık yapanlarda azaldı. Şimdi balıkçıdan alıyoruz.’’ demiştir. Katılımcılardan R11 ve R12’de geçmişte dereden balık tutulduğunu, balık ihtiyacını köylerine yakın dereden karşıladıklarını söylemişlerdir. R13 ‘‘O zamanlarda ahırımızda 3 inek, 5-10 tavuk oluyordu. Bizim köyümüz yüksekti, dere de yoktu balık avlamazdık. Kasalarla balık alınıyordu. Alabalık, hamsi alınırdı en çok, onlarda tuzlanırdı.’’ demiştir. Doğu Karadeniz’de balıklardan yemek yapımında en çok kullanılan ve tüketileni hamsidir (Özgün, 2000, s. 219). Laz halkının simgesi olan hamsi protein ihtiyacının çoğunu karşılar ayrıca kefal, sargana, sarıkulak, istavrit, barbun, tekir avcılığı da yapılırdı (Alkumru, 2011, s. 213). Hamsi Lazlar için çok önemlidir. Aralık-Ocak şubat ayları hamsinin en lezzetli olduğu aylardır. Lazlar bu aylarda taze hamsi diğer aylarda ise tuzlanmış hamsi tüketirler. Ucuz olduğu dönemde kasalarla alınarak tuzlanıp saklanır. Geçmişte hamsi, palamut, kefal gibi balıklarda kremuliye asılarak kurutulmasına az da olsa rastlanırdı. Şimdi ancak uzak köylerde ipe

dizilen iri hamsilerin kurutulmasına rastlanabilir (Aksoylu, 2009, s. 376). Balık çeşidi Karadeniz’de pek fazla olmasa da hamsi, kefal, zargana, istavrit, mezgıt, palamut ve kalkan balıkları vardır. Kalkan balığı Lazcada ‘‘siyaki’’ olarak adlandırılır ve değerli bir balıktır. Geçmişte kalkan balığı kremuli’den asılarak kurutulurdu, daha sonra çiğ ya da yağda kızartılarak tüketilirdi (Aksoylu, 2009, s. 395). Aksoylu’nun belirttiği kalkan yani siyaki’nin katılımcı R19’unda belirttiği siyaç balığı olduğu anlaşılmaktadır. Mevsiminde hangi balık varsa bolca tutulur çoğu balık bedava dağıtılırdı. Zameliler yani çömlleklerle hamsiler salamura yapılarak saklanırdı (Alkumru, 2011, s. 79). Kazmaz (1997, s. 156) hamsinin bölgede en önemli ürün olduğunu ve 23 adet yemeğin yapımında hamsi kullanıldığını belirtmiştir.

Erkan (2007, s. 63) balıkçılığın sahil boyunca yaygın olduğunu ve küçük atölyelerde, küçük yelkenlilerin üretildiğini belirtmiştir. Hamsi Doğu Karadeniz’de günlük yaşamla bütünleşmiştir. Öyle ki hamsi besin maddesi olanın ötesine geçmiş folklorun bir parçası haline gelmiş, türkülerden tatlılara birçok alanda baş kahraman konumunda olmuştur (Kabacık, 2016, s. 24). Ana malzemesi hamsi (*Engraulis encrasicolus*, L.,1758) olan, hamsi yemekleri Karadeniz Bölgesi’ne ait geleneksel yemeklerdir. Hatta yöre halkı dışında dışardan gelen herkes tarafından da beğenilmekte ve ilgi çekmektedir (Boran ve Albayrak, 2004, para. 1). ‘‘Yöreye özgü hamsili yiyeceklerin başında hamsili ekmek, hamsili pilav, hamsi çığırtası, hamsi köftesi ve kiremitte hamsi gelmektedir.’’ (Ertaş ve Gezmen-Karadağ 2013, s. 127).

Yörede avlanan diğer balıklar şunlardır:

‘‘Yörede hamsinin dışında bol miktarda palamut, torik, zargana, uskumru, çınakop, izmarit, kalkan, istavrit, kefal, lüfer, levrek, tirsı, mezgıt, barbunya, avlanmaktaydı. Ayrıca iç bölgelere doğru gidildikçe ve özellikle rakımın yüksek olduğu yerlerde daha bol olmak üzere, dere sularında alabalık avlanmaktaydı.’’ (Özdoğan, 2004, s.149-150).

‘‘Rize’de ‘‘denizalas (ineği)’, ‘‘dere alası’’, sazan balığı gibi balık türleri avlanırdı. Ayrıca 1950’li yıllarda Doğu Karadeniz’de çok miktarda avlanan balıklar arasında yunus, istavrit, hamsi, tirsı ve mezgıt bulunurken, mezgıt balığının eti bu yıllarda makbul tutulmazken, günümüzde aranan bir balık olarak yer alıyor.’’ (Alşan, 2019, s. 202).

Katılımcılar bıldırcın avının günümüzde hala sürdürüldüğünü ve bıldırcının yemek yapımında kullanıldığını hatta geçmişte tuzlanarak saklandığını belirtmişlerdir (R4, R5, R8, R9, R12, R13, R15, R16). Ayrıca bıldırcın, karatavuk ve yabani güvercin avcılığıyla beraber zerdeva denen sansar avcılığı yapıları (Alkumru, 2011, s. 79).

2.2.3.2. Süt ve türevleri

Geçmişte her evde inek bakılmaktaydı. İneklerin sütleri peynir, yörede minci denen çökelek, peynir, yoğurt, tereyağı, kaymak, yayık ayranı yapılarak değerlendirilmekteydi. Günümüzde bazı katılımcılar inek bakan kişilerden süt alarak kendi yoğurtlarını yaptıklarını belirtmişlerdir (R1, R6, R12, R16). Katılımcıların çoğu peynir, minci, tereyağını satın aldıklarını inekleri olmadığı için artık kendileri yapamadıklarını belirtmişlerdir. R2 süt ürünleri ile ilgili ‘‘Sütten her şey yapıyordu, mincisi, yağı, peyniri.’’ demiştir. R14’de sütün tereyağı, peynir yapılarak değerlendirildiğini, yoğurdu uzun süre saklamak için tülbentte bekleterek süzme yoğurt yapıldığını belirtmiştir. R20’de yoğurt yaptıktan sonra üstte biriken kaymağı ayrı bir kapta biriktirdiğini, kahvaltıda bu kaymağı tükettiklerini belirtmiştir. Katılımcılar geçmişte tereyağının yapımını anlatmışlardır. R7 tereyağı yapımını ‘‘Sağdıkları çiğ sütü gadinaya döküp bekletirlerdi. Süt bekleyince yağı üste toplanıyordu. Gadinanın altında sütün akması için delik vardı. O delik açılıp süt başka kaplara dolduruluyordu. Sütün yağı öyle toplandı. Sonra elde çevrilen süt makinesi çıktı. Sütün yağı onunla ayrılmaya başlandı. Makineyle daha fazla yağı ayırabiliyorduk.’’ şeklinde anlatmıştır. R11 yoğurdun yayığa konarak üçte biri oranında su ilave edilerek çalkalandığını bu yöntemle hem ayran hem de tereyağı elde edildiğini ifade etmiştir. R20 tereyağı yapmak için sütlerin sağıldıktan sonra bekletildiğini, yağlar sütün üstüne çıkınca alınıp biriktirilerek yağın miktarı artınca çalkalanarak tereyağı yapıldığını aktarmıştır.

Geçmişte her evde birkaç inek bakıldığından süt her zaman olurdu. Yemeklerin yanında her zaman tüm öğünlerde peynir ve minci tavalaması tüketilirdi. Yapılan tereyağı, inek süttten kesildiği zaman kullanmak için küçük çömlerlerde saklanırdı (Aksoylu, 2009, s. 409). Peynirler kurtlanıp bozulmaması için içi tuzlu su dolu çömlere (zamel) koyularak saklanırdı (Alkumru, 2011, s. 248).

2.2.3.3. Yumurta

Katılımcılar geçmişte yumurta ihtiyacını besledikleri tavuklardan karşıladıklarını günümüzde satın aldıklarını belirtmişlerdir. R11 ‘‘Eskiden çok tavuk bakardık. Cıvciv alıyorlar şimdi tavuk büyötmek için, biz cıvcivi de kendimiz büyötdük. Çok yumurtamız olurdu. Ailemiz kalabalıktı ama yumurta yine fazla

olurdu.” demiştir. Her Laz’ın baktığı tavuk ve horozlardan oluşan kümesi mutlaka olurdu (Aksoylu, 2009, s. 377).

2.2.3.4. Tahıllar

Geçmişte yörede pirinç, buğday ve çxvari (kurumi/kumi) dikildiğini günümüzde bu tahılların dikilmediğini ve eski yıllarda çok dikilen mısırın günümüzde sadece küçük bahçelerde azda olsa hala dikildiğini söylemişlerdir. Ayrıca geçmişte hayvan yemi olarak arpa, çavdar ve yulaf dikildiği belirtilmiştir. Hayvan yemi olarak kullanılan bu tahılların kıtlık olduğu dönemlerde öğütülerek unundan ekmek yapıldığı aktarılmıştır (R12, R15). R8 dikilen tahıllardan pirinçe ilgili “Babaannem, dedem anlatırdı. Her yere pirinç kazılırmış. Ardeşen’le, Pazar arasında kalan düz yerler hep bataklıkmiş, sadece pirinç ekilirmiş. Sıtma olur diye ev yapmazlarmış oraya.” demiştir. Katılımcılardan R10’da “Bataklık, sulak yerlerde pirinç yapmışlardı. Sıtma ortaya çıkınca köylere, yükseklerle gitmişler hastalıktan kaçmak için.” demiştir. R12 dikilen tahıllarla ve o dönemle ilgili “Pirinç, buğday, kumi (çxvari), arpa, yulaf, çavdar artık dikilmiyor. Arpa, yulaf, çavdar hayvanlar için dikilirdi. Herkes pirinç, buğday dikerdi. Bahçede ne yetiştiyse o kullanılırdı. Çarşıdan alınan şeyler kısıtlıydı. Çarşıdan; sabun, kibrit, şeker, buğday alınırdı. Çay dikilmeye başladıktan sonra buğday, pirinç dikilmedi bahçeler çay için kullanıldı.” demiştir. R13 pirinçe ilgili babaannesinin iyi güneş alan yerlerde pirinç diktiklerini, o pirincin suda yetişmeyen bir pirinç olduğunu ve mısır gibi bahçelere kazdıklarını anlattığını aktarmıştır. R15 tahıllarla ilgili “Ben pek hatırlamıyorum ama annem anlatıyordu eskiden pirinç diktiklerini. Ben eskiden patates dikiyordum ama pirinç hiç kazmadım. O zamanlar arazilerin çoğu tarlaydı, mısır kazılıyordu. Çay bahçesi çok az vardı, çay elle toplanıyordu.” demiştir. R16: “Babaannem eskiden pirinç dikiyormuş, suda dikilen bir cins değilmiş. Arpayı dövüp değirmende un yapardık. Arpa ununu ineğin suyuna katarak ineğe yediriyoorduk.” demiştir. R17: “Köyün biraz dışında verimli bir yerde mısır tarlamız vardı. Mısır taşımak için meci yapardık. Araba yoktu, yol yoktu. Sırtımızda taşımak için meci çağırıp götürürdük. Mısır tanelenerek saklanırdı. Un yapılacağı zaman azar azar öğütülüyordu.” demiştir.

“Yemeklerin vazgeçilmez malzemesi çoğunlukla mısır, yarma (çekilmiş mısır) ve mısır unudur. Mısır unu; “fırın darası/fırınlı mısır unu” ve “seren unu/fırınsız mısır unu” olarak yemeklerde ve tatlılarda katkı malzemesi olarak kullanılır.” (Kabacık, 2016, s. 24). Yaz dönemi kuraklığı isteyen buğday Karadeniz bölgesinde

yetiştirmediğinden bu bölgede mısır buğdayın yerini almıştır. Ulaşımın ve ekonomik şartların gelişmesiyle geçmişteki kadar yapılmasa da mısır ekmek yapımında yörede geleneksel olarak kullanılmaktadır. Mısır ununa, su ve tuzun eklenmesiyle hazırlanan mısır ekmeğinde maya kullanılmaz (Koca ve Yazıcı, 2014, s. 42-43).

Doğu Karadeniz’de kenevir ile pirince ayrılan küçük tarım sahaları mevcuttu. Vadi tabanlarında tarımı yapılan pirincin üretim miktarı azalmıştır (Arslantürk, 2011, s. 106). Tarımda çayın yaygınlaşmasıyla, çay tarlaların neredeyse tamamını kaplayan mısırı yerinden etti (Arslantürk, 2011, s. 106). Erkan (2007, s. 63) yörede Atina (Pazar) kazasında pirincin üretiminin yapıldığını ifade etmiştir.

2.2.3.5. Baklagiller

Katılımcılar geçmişten bugüne fasulye, yer fasulyesi, ballı fasulye (soya fasulyesi), bakla, bezelye gibi tahılların dikildiğini belirtmişlerdir. Katılımcılardan birkaçı köydeki bahçelerinde baklagilleri hala yetiştirdiklerini belirtmiştir (R3, R12, R13, R16). Katılımcılardan R13 ve R20 geçmişte ballı fasulyeleri kışın kavurarak leblebi gibi tükettiklerini ifade etmişlerdir.

2.2.3.6. Sebze ve meyveler

Geçmişte üretilen sebze ve meyveler; lahana, yeşil soğan, soğan, patates, yer elması, pancar, salatalık, kabak çeşitleri, pazı, maydanoz, marul, biber, domates, salatalık, acı biber, armut, kara üzüm, dut, kiraz, demir elma, incir, erik, hurma, ince hurma, fındık, ceviz, karayemiş, kestane ve şeftali’dir. Günümüzde pancar, patates ve soğan dikilmemekte, satın alınmaktadır. Katılımcılar günümüzde hala bu sebze ve meyvelerin birçoğunu bahçelerinde yetiştirdiklerini fakat geçmişte daha çok ağacın olduğunu belirtmişlerdir. Çay tarımı sebebiyle çoğu meyve ağacının kesildiğini, ağaçların sayısının azaldığını belirtmişlerdir. Ayrıca arazilerin çoğunda çay olması sebebiyle evlerine yakın yerlerde sebze yetiştirmek için küçük alanları bahçe olarak kullandıklarını belirtmişlerdir. R8 portakal ile ilgili ‘‘Portakal eskiden beri vardı ama herkesin bahçesinde olmazdı. Şimdi mandalina, portakal olmayan bahçe yok. Eskiden portakalı taneyle pazara götürüp satarlardı.’’ demiştir. R15’de ‘‘Mandalina, portakal daha az vardı eskiden. İnce hurma, büyük çiğ yenen Kâbe hurma, pekmezlik hurma ayrıydı.’’ demiştir. R16 geçmişte birçok meyvenin yörede yetiştirildiğini, farklı cinsten erik, hurma, armut ve elma ağaçlarının olduğunu söylemiştir. R13: ‘‘Eskiden hurma, demir elma, armut, kiraz, şeftali, erik, kestane, ceviz, fındık çok olurdu. Demir elmayı

fırında pişirip yiyorduk.” demiştir. Ayrıca katılımcılar kestanenin de toprağa gömerek saklandığını belirtmişlerdir (R1, R3, R4, R13). Evin etrafındaki bahçelerde Mayıs ayında maydanoz, lahana, turp, pazı, biber, domates, pırasa ve sarımsak ekilirdi. Kabak, salatalık, fasulye tarlalara dikilir, evin yanına dikilmezdi (Aksoylu, 2009, s. 129). Mayıs erik, Haziran kiraz ayıdır. Herkesin evinde kiraz ağacı olurdu. Biri bitince diğeri olgunlaşan ince yabani kirazdan siyah kiraza, kırmızı ve beyaz kiraza kadar değişik kirazlar olurdu (Aksoylu, 2009, s. 133). Kirazdan sonra boyutu kiraz kadar olduğu için adına kiraz armudu denen armut olurdu. Sonra diğ er armutlar Kalasap armudu, ağa armudu, elma ve üzüm olurdu. Bazı armut ve elmalar pekmez yapımında kullanılırdı. Ağa armudu yenirdi ama Hamza armudu, sepet armudu, bal armudu, hıyar armudu, şeker armudu sadece pekmez için kullanılan armutlardı. Ağustos ayı bereketli olurdu. Lahana, fasulye, pırasa, pazı, biber ve armudun bir sürü çeşidi olgunlaşırdı. Ekim ayında üzümnden pekmez küme yapılırdı. Kasım’da elma, hurma, ince hurma, muşmula, kış armutları gibi dallarda kalan son meyveler kış için toplanırdı (Aksoylu, 2009, s. 136). Mandalina, portakal, elma gibi meyveler kıyı şeridinde XIX. yüzyıldan beri üretilen meyvelerdir (Avcı, 2002, s. 47). Mısır tarlaları içinde karalahana, kabak, salatalık, fasulye yaygın olarak yetiştirilirdi. Ayrıca taze soğan, patates, biber, domates gibi sebzelerde ekilerek her aile kendi sebze ihtiyacına yetecek kadar ürünü yetiştirirdi (Arslantürk, 2011, s. 106).

Alkumru (2011, s. 212)’nın yazdığı kitabın son kısmında kendi köyü olan Hopa’ya bağlı Azlağa’yı anlatmıştır. Köyde yetiştirilen ürünleri sebze meyveleri, ağaçları ve köyüne dair birçok bilgiyi paylaşmıştır. Köyün dışında veya yakınındaki tarlalara yaygın olarak mısır, eve yakın bahçelere de en çok karalahana ekilmiştir. Bunlardan başka fasulye (lobia), semizotu (sotolia), bezelye (par3uli), patates (kartofi/dixa markvali), salatalık (şuka), kişniş (kinzi), maydanoz (çiçami), turp (buleki), soğan (kromi), biber (peperi), domates (mtkuri patlicani/yabani patıcan) sebzelerinin ekildiğini belirtmiştir. Köyde dikilen meyve ağaçları ve yetişen meyveler ise şunlardır: armut (m3xuli), incir (luği), karayemiş (mzko), erik (qomuri), nar (ber3euli), elma (uşkiri), fındık (mtxiri), mandalina, portakal, dut (mjoli), kokulu siyah üzüm (qur3eni), yabani çilek (kandğu), böğürtlen (dazi kandğu) (Alkumru, 2011, s. 212). Aksoylu ve Alkumru’nun ifade ettiği bilgiler katılımcıların anlattığı yörede yetişen ürünlere dair bilgileri doğrulamaktadır.

Özdoğan (2004, s. 124-125)'ın 1879 tarihli Trabzon Vilayeti Salnamesi'nden aktardığına göre Rize'de kendir, mısır, üzüm, elma, fındık, fasulye, incir, kabak, ceviz, armut, arpa, buğday ve gıyah (ot) yetişmekte, bunların içinde fasulye ve mısır önemli yer tutmaktadır. Yine Özdoğan (2004, s. 125-126)'ın 1927 tarihli Türkiye Salnamesi'nden aktardığına göre Rize'de armut, patates, fındık, fasulye, elma, arpa, mısır, portakal, tütün ve kendir tarımı yapılmaktadır. 1923-1960 dönemini inceleyen Özdoğan (2004, s. 138) o dönemde Rize'de turunç, ceviz, kiraz, erik, kıızılcık, incir, şeftali, elma, portakal, armut, dut, vişne, kestane, fındık, ayva, karayemiş (taflan), üzüm ve mandalina üretildiğini aktarmıştır. Hatta yörede üretilen çekirdeksiz, kabuğu ince olan mandalina "Rize mandalinası" olarak adlandırılmaktadır (Özdoğan, 2004, s. 139). Yine o yıllarda Özdoğan (2004, s. 145) patates ve soya fasulyesinin eve yakın bahçelerde karışık olarak üretildiğini belirtmiştir. Özdoğan (2004, s. 142) o dönemde yetiştirilen en mühim elma çeşidinin Laz elması adındaki elma olduğunu, Amasya, Golden Deli ve Starking gibi elma çeşitleri de yetiştirildiğini ayrıca yörede Kiraz armudu, Haçaçur, Dalkıran, Gürcü armudu, Kavun armudu, Bal armudu, Rus armudu, Hanepi, Karpuz armudu, Kalın Sap, Limon armudu ve Yağ armudu gibi birçok armut türünde yetiştirdiğini belirtmiştir. Doğu Karadeniz'e has karayemişin yetiştirildiğini ve yine yöreye özgü İzabella olarak bilinen üzümün yetiştirildiğini, bağcılığın asmaların ağaçlara dolanmasıyla gerçekleştirildiğini ifade etmiştir.

2.2.3.7. Yağlar

Geçmişte kullanılan yağlarla ilgili R12: "Yemeklerde hep tereyağı kullanılırdı. Sıvıyağ, Ayçiçek, mısır özü büyük tenekelerle satın alınıyordu." demiştir. R13 kullandıkları tereyağını kendilerinin yaptığını belirtmiştir. Katılımcılar günümüzde tereyağı, mısırözü yağı, Ayçiçek yağı ve zeytinyağını marketlerden satın alarak yemeklerde kullandıklarını, yemek yaparken tereyağı ve sıvıyağı karıştırarak kullandıklarını belirtmişlerdir.

Başka bir kaynakta cevizden yağ yapıldığı belirtilmiştir. Cevizden yapılan yağa "no3ilexi o3ku" denirdi. Toplanıp kurutulan cevizin içi çıkartıldıktan sonra ezilip sıkılmasıyla yağı çıkarılır. Yağı alınmış cevizin kalan posasına "no3ileği" denirdi. Yağlar süzülüp kavanozlara doldurulur yemeklerde kullanılırdı. Kalan posa elle top yapıp kurutulur sonra yenirdi (Aksoylu, 2009, s. 425-426).

2.2.3.8. Baharatlar

Katılımcılar geçmişte tane karabiber, pul biber, nane gibi baharatları kullandıklarını belirtmişlerdir. Geçmişte tane karabiberin satın alındığını ve tane karabiberi el değirmeninde çekerek kullandıklarını, naneyi ve acı biberi kendileri yetiştirerek kurutup öğüttüklerini belirtmişlerdir (R3, R4, R5, R9, R10, R12, R13, R16, R17, R18, R19). Günümüzde ise tüm baharatları satın aldıklarını söylemişlerdir.

2.2.3.9. İçecekler

Yörede tarımı yapılan çay, en çok tüketilen içecektir. Ayrıca çay tarımı yapılmadan önce yörede ıhlamur çayı içilmekteydi. Ihlamur hala yörede tüketilmektedir. R19 çayla ilgili “Eskiden çay pek yoktu, hastayken ıhlamuru demleyip içiyorduk.” demiştir. R13 pekmezin sulandırılarak şerbet yapıp tüketildiğini söylemiştir. Katılımcılardan R13 ve R16 ısırganın kurutulup çay yapılarak tüketildiğini belirtmiştir. Lazlar enerji verdiği ve şifa kaynağı olduğuna inandıkları pekmezden şerbet yaparak tüketirler. Özellikle üzüm pekmezinden yapılan pekmezin daha şifalı olduğu düşünülse de şerbet her pekmezden yapılabilir (Aksoylu, 2009, s. 426). Ihlamur ağacının çiçekleri toplayıp kurutulur ve soğuk algınlığı için şifa olarak içilir. Süt ve ayran çok tüketilir. Geçmişte Lazların hepsi bal üretmekte özellikle kara kovan denilen petekler bulunmaktaydı. Yörede tuttuğundan dolayı “Deli bal” olarak isimlendirilen baldan, bal şerbeti yapılarak tüketilirdi (Aksoylu, 2009, s. 427).

2.2.3.10. Otlar ve bitkiler

Yörede yemek yapımında kullanılan üç adet yabani ot vardır. Bunlar ısırgan, (tutuci), kaldırık (burxi) ve diken ucu (gurzimoli)’dur. Bölgede doğal yayılım gösteren kaldırık *Trachstemon orientalis* (Tuzlacı, 2011, s. 462-463), diken ucu *Smilax excelsa* (Tuzlacı, 2011, s. 439) ve ısırgan *Urtica dioca* (Tuzlacı, 2011, s. 472) bitkileri yemek yapımında kullanılabilen yabani bitkilerdir. R16 ısırganın kullanılmasıyla ilgili “Isırgan ezme lahanayı konuyor, kurutulup çayı yapılıyor, tohumu balla yeniyor.” demiştir. Kaldırık (burxi), diken ucu (gurzimoli) ve ısırgan (tutuci) ile yapılan yemekler bölüm 2.2.4.6’da Lazlara özgü yemek isimleri ve yapıları kısmında verilmiştir.

2.2.3.11. Bal

Katılımcılar geçmişte arıcılığın yapıldığını söylemiştir (R6, R7, R13, R17, R19). R13 köyde babasının kara kovan petekleri de olduğunu eskiden beri arıcılık yapığını söylemiştir. R17’de geçmişte 40-50 petek kara kovanları bile olduğunu ama şimdi kimsenin yapmadığını söylemiştir. R19 eskiden sayısı 70-80 taneyi bulan petekleri olduğunu, arıcılığı babasının ona öğrettiğini ve kendisinin de 6 tane peteği kendi bal ihtiyacı için baktığını söylemiştir. Bal Lazlar için gıda ve ilaçtır. Meşe, gürgen, çam gibi yüksek ağaçlara yerleştirilen kara kovanla bal üretilirdi. Bal zehirlenmesine Lazlar bal tutması der. Bazılarını az bir miktar tutarken, bazılarını ise bir tabak bal dahi etkilemezdi. Bu yüzden bu bal ‘‘Deli bal’’ olarak adlandırılırdı. Baldan yapılan şerbetlerin şifalı olduğuna ve zindelik kazandıracağına inanılırdı. Günümüzde kara kovan balcılığı azalmıştır (Aksoylu, 2009, s. 422). Deli bal şifa olarak tüketilirdi (Aksoylu, 2009, s. 427).

2.2.4. Yemekler-Yiyecekler

2.2.4.1.Yemek yapımında kullanılan yiyecekleri depolama

Görüşme yapılan kişiler geçmişte yiyeceklerin Lazcada ‘‘Nayla, Nalya’’ olarak telaffuz ettikleri serenderlerde saklandığını, yiyeceklerin toprak küplerle veya kendirden dokunmuş çuvallarla muhafaza edildiğini belirtmişlerdir. Zamanla kendir çuvallarının yerine satın aldıkları pirinç, buğday gibi tahılların çuvallarını kullandıklarını daha sonra ise plastik bidonları kullandıklarını söylemişlerdir. Ayrıca geçmişteki evlerde ‘‘Oncumale’’ denen tuzlukta ince ve kalın tuzlar saklanırdı. Ntao denen dolapta günlük tüketilen pekmez, bal, minci, sıvıyağ, iç yağı, peynir, tereyağı gibi yiyecekler saklanırdı. Xaro denen geniş gömme dolapta ise günlük kullanılan un, fasulye, pirinç gibi erzaklar saklanırdı (Aksoylu, 2009, s. 90). ‘‘Sela’’ denen ahşaptan yapılan nem ve rutubet sebebiyle ekmeğin bozulmasını önleyen ekmek selesi olurdu. Evde ihtiyaca göre fazla gelen bir oda alet edevat saklama ve kiler görevi görür, bu odaya ‘‘Obargale’’ denirdi (Aksoylu, 2009, s. 93).

Günümüzde serenderler, toprak küpler, oncumale, sela, natao ve xaro artık kullanılmamakta buzdolabı ve derin dondurucular vasıtasıyla yiyecekler saklanmaktadır.

2.2.4.1.1. Serender (nayla, nalya)

Geçmişte genellikle her evin yanında serenderler bulunmaktaydı. Serenderler erzakları depolamada kullanılıyordu. Serenderde saklanan yiyecekler: turşular, tuzlanmış hamsiler, peynir, minci, mısır, kurutulmuş fasulye, bal, sirke, pirinç, buğday, yulaf, arpa, kabak çeşitleri, tuz, şeker, soğan, patates, muşmula (skilimuntri), portakal, mandalina, kurutulmuş ince hurma, kurutulmuş, hurma, erik, kışlık armutlar, demir elma, kışlık elmalar, fındık, ceviz'dir. R2'de 'Serenderde çuvallarla pirinç saklanırdı.' demiştir. Katılımcılardan R4 Serenderde 'Fasulye, ballı fasulye, mısır tanelenerek kurutulurdu, öyle saklanırdı.' demiştir. R12 serenderde gıdaların saklanmasıyla ilgili 'Çoğu şey küplerle, tahıllar çuvallarıyla saklanırdı.' demiştir. R14 kullanılan çuvallar hakkında 'Eskiden kullanılan çuvallar kendi ördükleri kendir çuvalıydı.' demiştir. R12: 'Demir elmaları kara kovana koyarak saklayıp yumuşatır, baharda açar yerdik.' demiş, bal peteği olarak kullanılan silindir şeklinde kara kovanlarında elma saklamak için kullanıldığını serenderde bulunduğunu ifade etmiştir. R15 serenderle ilgili 'Eskiden serenderde tüm yiyecekleri saklardı, fareden koruyorlardı. Küpler vardı önceden. Sonra bidonlar çıktı, peyniri yuvarlak bidona basıp saklardı.' demiştir. R18: 'Fare çıkamıyordu nalyaya. Kiler gibi kullanıyorduk. Mısırlar asılıyordu. Küpler, meyveler, unlar hepsi orada saklanırdı.' demiştir. R19 serenderde mısırın nasıl saklandığını 'Serenderler de ipten halkaya tohumluk mısırlar geçirilerek kurtuluyordu.' diyerek anlatmış en çok saklanan meyvelerin elma ve armut olduğunu belirtmiştir. Serender dört mevsim yiyecekleri sıcaklıktan, rutubetten koruyarak bozulmalarını ve çürümelerini engellemek ve farenin yiyecekleri ulaşmasını engellemek için kullanılan bir nevi kilerdir. İçinde meyveler dışında mısır, fındık, ceviz, fasulye, gibi kuru meyve ve tahıllar saklanırdı (Aksoylu, 2009, s. 96-97). Aksoylu'nun ifade ettiği bu bilgiler katılımcıların anlatımını desteklemekle beraber katılımcılar bütün erzakların serenderde tutulduğunu belirtmişlerdir. R10 ise eskiden evlerine yakın ufak bir kulübeyi Bağı olarak adlandırmış ve erzakların burada küplerle tutulduğunu söylemiştir. Kaynaklarda ise Bağı, yere temas etmeden her türlü yiyeceğin kendine özgü kapalı kaplarda muhafaza edildiği ahşap kulübedir. Bağı'da et, süt, bal, pekmez, tuzlanmış hamsi, turşu, sirke, peynir ve tereyağı gibi uzun süre dayanan gıdalar saklanırdı (Aksoylu, 2009, s. 98). Aşağıda serenderde erzakların saklanmasında kullanılan toprak küplere dair katılımcıların aktardıkları yer almaktadır.

2.2.4.1.2. Toprak küpler (dergi)

Dergi farklı boylarda yapılmış içine sirke, pekmez, turşu veya tereyağı koymak için kullanılan toprak küplere verilen Lazca isimdir (Kal, 2006, s. 31). R16 geçmişte küplerin kullanımıyla ilgili ‘‘Eskiden her şeyi küpte saklardık sonradan bidonlar çıktı şimdi zararlıdır diye plastikte kullanmıyoruz, camda saklıyoruz.’’ demiş ayrıca küplerde yaptıkları turşuların daha lezzetli olduğunu eklemiştir. R4 küplerin saklanmasıyla ilgili ‘‘Kışın bazı peynir, yağ, minci küplerini toprağa gömerdik. Baharda çıkartıp yaz boyu onları yerdik.’’ sözleriyle küplerin toprağa gömerek saklandığını belirtmiştir. Toprak küplerle ilgili R17: ‘‘Her şey küplerle saklanırdı. Minciye, peyniri, eritilmiş tereyağını tuzlayıp küplere basıyorduk. Yazın inekler yaylada oluyordu. Her baharda süttten yaptıklarımızı küplere koyup yazın yemek için saklardık.’’ demiştir. Küplerin sayısı ve kullanımıyla ilgili R19: ‘‘Serenderde en az 20 tane küp olurdu. Tuzlanmış hamsi bal pekmez turşu hepsi küplerin içindeydi.’’ demiştir.

Geçmişte çoğu yiyecek topraktan yapılmış farklı ebatlardaki küplerle muhafaza edilmekteydi. Küplerde saklanan yiyecekler; kavurma, minci, tereyağı, yoğurt, bal, turşu, pekmez, sirke, içme suları, bıldırcın, tuzlanmış hamsi ve palamut gibi yiyeceklerdi. Tüm yıl yiyecek saklamada kullanılan küpler serenderde saklanmaktaydı. Zamanla plastik bidonların çıkmasıyla küpler kullanılmamaya başlandı. Günümüzde serenderler ve toprak küpler (dergi) artık kullanılmamaktadır. Küplerin yerini cam ve plastik kavanozlar ile bidonlar almıştır.

2.2.4.2. Kışa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri ve saklama yöntemleri

Katılımcılar geçmişte kış aylarında tüketmek için meyvelerin toplandığını ve serender de ya da çatıda muhafaza edildiğini söylemişlerdir. Geçmişte kış için turşu, pekmez, sirke yapılmakta, yufka ve elle kesilerek hazırlanan makarna (Xeşi makarına) gibi gıdalar ve meyveler kurutulmakta, diğer gıdalar tuzlanarak muhafaza edilmekteydi. Kurutma, tuzlama ve tütsüleme en önemli saklama yöntemlerindendir (Bucak ve Taşpınar, 2014, s. 558). Köylere ulaşımın zor olduğu, karın çok yağdığı zamanlarda, kışlık erzaklar tüm kışı geçirecek kadar satın alınmakta ve depolanmaktaydı. R13 bu konu hakkında ‘‘Kışın kar yağınca köyden inilemediği için, köyde uzun zaman kalınacak şekilde erzaklar çuval çuval, kasa kasa alınırdı. Çuvallarla buğday unu, kaya tuzu, şeker; tenekelerle Ayçiçek yağı, salça alınırdı.

Kışlık patates, mısır bahçede yetişiyordu ama kuru soğan alınırdı. Evin ihtiyaçları toplu alınırdı.” demiştir. Aşağıda kışa hazırlık için yapılanlara dair bulgular yer almaktadır.

2.2.4.2.1. Turşu yapımı

Geçmişte sebze ve meyveler toprak küpler kullanılarak turşu yapılmaktaydı. Günümüzde turşular cam kavanozlar ve plastik bidonlara yapılmaktadır. Turşu yapımında kullanılan sebze, meyve ve otlar şunlardır: taze fasulye (lobya), beyaz lahana, patlıcan (patlicani), sivri biber, yer elması, pazı (msutolya), pazının kökü, salatalık (şuka), pancar, yeşil domates (balucağı), pırasa, kaldırık (burxi) ve havuç. Geçmişte katılımcılar kendi diktikleri sebzeleri turşu yaptıklarını ve havuç, beyaz lahana gibi yörede yetişmeyen sebzeleri satın alarak turşu yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcılar geçmişte ailelerin kalabalık olduğu için farklı türde sebze ve meyvelerden çok sayıda küple turşuları yaptıklarını belirtmişlerdir. Günümüzde de aynı sebzelerden turşular yapılmakla birlikte yapılan turşuların çeşitleri artmıştır. Geçmişte yapılan turşular genelde sirke katılmadan sadece kaya tuzu, sarımsak, acı biber ve tabi ki su ile yapılmaktaydı. Katılımcılardan bazıları turşu yaparken sirke kullanılmadıklarını, bazıları ise acı biber koymadıklarını belirtmiştir. Bazı katılımcılar sirkenin erken olgunlaştırdığı için kullanılmadığını, bazıları da acı eklenirse turşuların bozulmasının önlendiğini söylemiştir. R11 turşuların acı yapılmasının nedenini “Acı biber koy ki mikrobu kırılsın.” şeklinde ifade etmiştir. Katılımcılardan R15 geçmişte turşularla ilgili “Acı biber ve sarımsak konuyordu. Genelde turşular acıyla yapılırdı. Sirke koymuyorlardı, sirke koyunca turşu erken oluyor diye. Kendileri sirke yapardı ama salatada kullanıyorlardı.” demiştir. R16 ise turşu ve sirke ile ilgili “Turşuya genelde sirke koymuyorlardı. Üzüm sirkesi yapıyorlardı, onu da salataya katıyorlardı. Bazen turşu yaparken çiğ üzüm salkımını küpün en üstüne koyuyorlardı. Turşuya kaya tuzu, sarımsak konuyordu ama sirke hepsine konmazdı. Eskiden pırasa ve beyaz lahana turşusuna üzüm sirkesi konuluyordu. Turşular genelde acı oluyordu, sivri biber konuyordu. Sirkeyi kendileri de yapıyordu. Üzüm pekmezi yaparken geriye kalan posasını atmazlardı. O posaya su, sirke, fasulye koyarlardı bekletirlerdi, sirke oluyordu.” demiştir.

Bir kaynakta yer alan turşular patlıcan (patlicani), fasulye (lobya), yeşil domates (balucağı), pazı (mstolya), salatalık (şuka), kaldırık (burxi) turşularıdır ve yapımında sadece sirke, tuz, su ve sarımsak varken acı biber kullanılmamıştır (Kal,

2006, s. 207-216). Başka bir kaynakta da geçen turşular kaldırık turşusu (burgiş turşi), pazı turşusu (msutulyaş turşi), salatalık turşusu (şukaş turşi) ve fasulye turşusu (xacişi turşi)'dur ve turşuların yapımında sirke, sarımsak, kalın tuz varken acı biber yoktur (Aksoylu, 2009, s. 423-424). Ayrıca Aksoylu (2009, s. 423-424) Lazlarda geçmişte birkaç çeşit turşu olduğunu, günümüzde ise yapılan turşu çeşitlerinin arttığını söylemiştir. Aşağıda turşuların nasıl yapıldığına dair katılımcıların anlattığı tarifler verilmiş olup, yapımı aynı olan turşular aynı başlıkta verilmiştir.

Taze fasulye turşusu (lobya turşi): Fasulyeler iki ucu kesildikten sonra birazcık haşlanır. Suyu süzülen fasulyeler birkaç diş sarımsakla ve acı biberle beraber kavanoza dizildikten sonra tuzlu su kavanoza doldurulup kapatılır (R16). Katılımcılar fasulye turşusuna sirke koymadıklarını belirtmişlerdir.

Beyaz lahana turşusu: Beyaz lahana ortadan ikiye bölünür. Bir, iki santimetre kalınlıkta uzun parçalar halinde kesilerek suda bekletilir ve yıkanır. Havuçlar her iki ucu kesildikten sonra ortadan ikiye ve dörder parçaya bölünür. Süzdürülen beyaz lahana kavanoza havuç, sarımsak, sirke, acı biberle beraber sıkıca bastırılarak yerleştirilir ve tuzlu su dökülerek kapatılır (R12).

Salatalık turşusu (şuka turşi) ve çiğ domates turşusu (balucağı turşi): Salatalık ve çiğ domatesin turşu yapım aşamaları aynıdır. Salatalıklar iyice yıkandıktan sonra çatal veya kürdanla delinerek kavanoza doldurulur. İçine sirke, sarımsak, acı biber konduktan sonra üzerine tuzlu su dökülerek kavanoz kapatılır. Katılımcılardan R16 salatalık ve çiğ domates turşularının keserek ya da çatalla delinerek yapıldığını söylemiştir. R13 çiğ domatesin turşusunu yaparken dörde böldüğünü belirtmiştir.

Didamangisa'nın mitolojik bir varlık olup ekinlerin koruyucusu olduğuna dair bir inanış vardır. Didamangisa'nın kukarisini mısırlara vurarak çiçeklenmesini sağladığına inanılmış. Bahçede yaşayan Didamangisa'nın elindeki kukariyle körpe salatalıkları koparan çocukları ayaklarından yakaladığı anlatılmış. Korku ögesi olarak kullanılan Ddamangisa'nın salatalıkları koparırlarsa onları bulup yakalayacağını söyleyerek çocukları bahçeden uzak tutarlarmış (Kal, 2006, s. 214).

Yer elması turşusu: Yer elması suda bekletildikten sonra iyice yıkanarak topraktan arınması sağlanır. Kaynar suda kısa bir süre bekletilir. Bu işlem kabuğunun daha kolay soyulmasını sağlamaktadır. Kabuğu soyulur. Kavanoza kabuğu soyulan yer elması ile acı biber, sarımsak, kaya tuzu ve su eklenerek kavanoz kapatılır (R11, R14). Bazı

katılımcılar haşlamadan kabuğuyla beraber yer elması turşusunu yaptıklarını belirtmişlerdir (R3, R5).

Sivri biber turşusu: Biberler yıkandıktan sonra sarımsak, tuzlu suyla turşu yapılır (R19).

Patlıcan turşusu (Patlıcani turşi)

Aşağıda Şekil 2.1’de patlıcan turşusunun resmi yer almaktadır.



Şekil 2.1. *Patlıcan turşusu* (Lazepe, 2014)

Patlıcanın sapları kesilir. Patlıcan haşlanır, suyu sıkılır. Bıçakla patlıcanın ortasına kopmayacak şekilde, aşağıdan yukarıya kadar kesik atılır. Sarımsak ile kaya tuzu taşla ezilerek macun yapılır ve bu macun içine sürülür. Patlıcanın içine acı biber, sivri biber, sirke, sarımsak koyulur. İyice sıkıştırılıp dizilir. Ve su, tuz, sirke eklenip kapağı kapatılır (R11, R14, R16, R19, R20). Katılımcılardan R20 geçmişte annesinin turşu yaparken patlıcanın içindekiler dökülmesin diye mısırın dış kabuğuyla bağladığını belirtmiştir. Katılımcılardan R16 ise içindeki malzemelere günümüzde kapyra biber, çarliston biber, turşuluk acı biberde koyup dökülmemesi için kavanoza iyice sıkıştırarak koyduğunu belirtmiştir. R11 patlıcanın suyunu sıkmak için annesinin siniye dizdiği patlıcanların üstüne tahta koyduktan üzerine taş koyup bir gece beklettiğini, böylece patlıcanın içindeki tüm suyu akıttığını anlatmıştır.

Pırasa turşusu: Pırasalar haşlanıp suyu süzülür. 10 cm parçalar halinde kesilerek küpe koyulur. İçine acı biber, sirke, su, kaya tuzu da eklenerek ağzı kapatılır (R12, R16).

Pancar turşusu ve pazı kökü turşusu: Pancar ve pazı kökünden yapılan turşular aynı şekilde yapılmaktadır. Pancarlar iyice yıkanır, alt ve üst kısmı kesilir. Kaynamış suda azıcık haşlandıktan sonra kabuğu soyulur. Dörde bölünen pancarlar kavanoza

konduktan sonra acı biber, sarımsak, su, kaya tuzu ve sirke eklenir, kavanoz kapatılır (R12, R17).

Pazı (msutolya turşi) turşusu ve kaldırık turşusu (burxi turşi): Yapım aşamaları aynı olan pazı ve kaldırığın turşuları ayrı kavanozlarda yapılmaktadır. Pazının ve kaldırığın (burxinin) kökleri topraktan sökülmeden saplarında elle kırılarak toplanır. Saplarıyla beraber yaprakları da turşu yapılmaktadır. Pazı ve kaldırık (burxi) yıkandıktan sonra çok fazla pişirmemeye dikkat edilerek kaynamış suda haşlanır. Narin yapraklara sahip olduklarından kaynamış suya atıp çıkarmak yeterli olmaktadır. Daha sonra yapraklar iyice süzdürülür ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanoza yerleştirilerek sarımsak, acı biber, kaya tuzu ve su eklenerek kavanoz kapatılır (R9).

2.2.4.2.2. Sirke yapımı

Geçmişte evlerde sirke yapılmaktaydı. Katılımcılar geçmişte sirke yapılırken genelde pekmezden artan posaların değerlendirildiğini belirtmişlerdir. Üzüm, demir elma ve armut kullanılarak pekmez yapıldığını aktarmışlardır. Günümüzde birkaç katılımcı elma sirkesi yaptığını belirtmiş (R2, R6, R13, R16), diğerleri sirkeyi satın aldıklarını söylemişlerdir. R2 geçmişte armut, demir elma ve üzümünden sirke yapıldığını belirtmiştir. R9 demir elmaların sirke yapımında kullanıldığını ve turşu küplerine sirke yerine çiğ üzüm salkımları konduğunu söylemiştir. R12 sirkenin elmadan ve armuttan yapıldığını ifade etmiştir. Görüşme yapılan bazı katılımcılar geçmişte en çok üzüm sirkesi yapıldığını belirtmişlerdir (R1, R14, R16). Lazlar kendi sirkelerini kendi yaparlar ve iyi bir tüketicidirler. Sirkeye özel ibrik ağızlı toprak küpler olurdu ve sirkeler bağuda saklanırdı (Aksoylu, 2009, s. 98).

Aşağıda katılımcılardan derlenen armut, demir elma ve üzüm sirkesinin yapımı hakkında bilgi verilmiştir.

Armut sirkesinin yapımı: Armut pekmezi yapılırken armudun artan posası küplere koyulmaktaydı. Küpe bire bir ölçüyle armut posası ve su eklenir. İçine sirke dökülür. 20 gün bekletilirdi (R2, R4). R9 armut pekmezi yapmak için suyu alınan armut posalarının bir hafta bekletildiğini, daha sonra içine su, sarımsak, acı biber ve sirke ilavesiyle armut sirkesinin yapıldığını ifade etmiştir. R5 armut sirkesinin yapımını ‘‘Armut pekmezinin posasını ziyan etmezlerdi. Ama armudu kopaliyle dövüp küpe koyarlardı. Yarısı armut yarısı su olacak kadar suyla doldururlardı. İçine sirke,

sarımsak koyar bekletirlerdi. Küpte bekletildikçe sirke oluyordu. Sirke olunca içindekiler süzülüyordu.” diye anlatmıştır. R5 armut pekmezinin sadece pekmez yapımından artan posadan değil, toplanan armutlardan da yapıldığını söylemiştir.

Demir elma sirkesinin yapımı: R2 demir elma sirkesinin yapımının armut sirkesiyle benzer olduğunu elmaların armut gibi dövülerek iyice parçalandığını söylemiştir. Armutların suyu alınırken elmanın suyunun alınmadığını sadece parçalanıp ezildiğini söylemiştir. Parçalanan elmaların içine sarımsak, sirke, bire bir ölçüsünde su konduktan sonra 15-20 bekletilerek sirkenin yapıldığını belirtmiştir. R16 geçmişte armut sirkesi gibi elmanın da ezilerek yapıldığını içine sirke daha hızlı olsun diye fasulye koyulduğunu söylemiştir. Ayrıca günümüzde demir elma kullanarak sirke yaptığını ifade etmiştir. R16 demir elma sirkesini günümüzde şöyle yapmaktadır: “Demir elmaları iyice yıkayıp, dörde bölüyorum. Çekirdeklerini çıkarıp cam kavanoza koyuyorum. İçine bir avuç nohut, sirke anası koyuyorum. Kavanozun yarısı su, yarısı elma olacak kadar su koyuyorum. Üstünü tülbentle kapatıyorum. İlk başta elmalar yukarıda yüzüyor, sirke oldukça dibe çöküyorlar. Arada bir karıştırıyorum. Bir ay sonra sirke oluyor. Ben biraz daha bekletip süzüyorum. Suyunu kavanoza koyup kapağını kapatıp saklıyorum. ”.

Üzüm sirkesinin yapımı: Üzüm sirkesi de geçmişte pekmez yapıldığı zaman artan posadan yapılmaktaydı. Üzüm sirkesinin yapımı elma ve armut sirkesinin yapımıyla aynıdır (R2, R4, R5, R12, R16).

2.2.4.2.3. Pekmez yapımı

Pekmez yapımı hala sürdürülmektedir. Geçmişte sırasıyla en çok üzüm, cennet hurması ve armuttan pekmez yapılmaktaydı. Ardeşenli katılımcılar zahmetli olması sebebiyle günümüzde daha çok üzüm pekmezi yapmayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Pazarlı katılımcılar ise hem hurma pekmezi hem de üzüm pekmezi yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların tümü geçmişte armut pekmezinin yapıldığını, yapımını bildiklerini ancak günümüzde pekmez yapmak için yeterli armut ağaçlarının olmadığını bu yüzden yapmadıklarını belirtmiştir. Ayrıca katılımcılardan R10 geçmişte demir elmanın da pekmez yapımında kullanıldığını ve yapımının armut pekmeziyle aynı olduğunu belirtmiştir. R10 pekmez yapımıyla ilgili “Eskiden bahçelerde ne kadar varsa pekmezlik elma, hurma, üzüm toplanırdı. Yemek için bir kısmı ayrılırdı. Hurmalar ipe dizilerek kurutulurdu, geri kalanı pekmez yapılırdı. 10

tava bile pekmez piştiği olurdu.” demiştir. R2 pekmez yapımında kullanılan meyve ile ilgili “Eskiden armut, üzüm, hurmadan pekmez yapmayı biliyorlardı. Ama daha çok üzüm pekmezi yapılırdı.” demiştir.

Yörede meyve vermeyen bir ağaç türü olan kıızılağaçların yanına kara üzüm asmaları dikilmekte, zamanla asma büyüdükçe ağacı sararak üzümlerin ağaçta yetişmesi sağlanmaktadır. R16 bu konuyla ilgili “Kızılağaçlarda kara üzüm oluyor. Pekmez yapılacağı zaman kıızılağaca çıkıp gudeli ile topluyoruz. Şimdi bir tane üzüm asmam var. Üzümlerle bazen küçük tencerede pekmez yapıyorum az olduğu için.” demiştir. Ayrıca R16: “Eskiden armut, üzüm, hurmadan pekmez yapılırdı. Pekmezin fazlası satılıp evin ihtiyacı karşılanırdı. Dört, beş tava kurulurdu pekmez yapılırken. Hazırlıklar yapılır, meyveler toplanırdı. Herkes bir araya gelirdi, 3 gün peş peşe tavalar kurulur, pekmezler yapılırdı.” demiştir. R12’de kıızılağaçlara üzüm asması verildiğini ve armut pekmezi yapmak için armutların kopali ile dövülerek ezildiğini daha sonra çıkan suyla pekmez yapıldığını aktarmıştır.

Pekmez kültürü Lazlarda çok gelişmiştir. Öyle ki üç çeşit olmak üzere armut, üzüm ve hurmadan yaygın olarak pekmez yapılır. Önce armuttan, sonra üzüm, en son kışa yakın hurmadan pekmez yapılır. Pekmez ekmekle yenebilir ya da değişik unlu tatlılarda, yemeklerde kullanabilir. Yazları şifalı olduğu düşünülen üzüm pekmezini sulandırarak şerbet yapılır (Aksoylu, 2009, s. 419-421). Pekmez sadece yenmek için değildi, üzüm pekmezi ilaç olarak görülürdü. Sadece ekmekle yendiği gibi yiyeceklerin üzerine de pekmez dökerek yendiği olurdu. Pekmez yapımı önemliydi ve her evde mutlaka pekmez olurdu. Pekmez pişirirken içine balkabağı konup pişirilir, akşam gelen misafire ikram edilirdi (Aksoylu, 2009, s. 133). Aşağıda hurma, üzüm ve armut pekmezinin yapımına dair bulgular belirtilmiştir.

Hurma pekmezinin yapımı: Yörede birçok türde hurma yetişmektedir. Geçmişten beri pekmez yapımında kullanılan hurma türü yörede yetiştirilmektedir. Pekmezlik hurmalar Kasım ayının son haftası gibi ağaçlardan toplanır. Toplanan hurmaların üst kısımlarındaki kabuk koparılır ve elle parçalanır. Hurmanın ağzı büzüştüren bir yapısı olması sebebiyle hurmaların iyice olgunlaştırılması önemlidir. Hurma çok iyi olgunlaşmamışsa elle rahatça ezilemiyorsa birkaç gün bir kabın içinde parçalanmış olarak bekletilir. İyice olgunlaşmayan hurmalardan yapılan pekmez ağzı büzüştürür. Bakır tava saçayak üstüne oturtulur. Tavanın altında ateş yakılacak yükselti böylece sağlanır. Bakır tavalara boşaltılan parçalanmış hurmaya yarısı kadarda su eklenir.

Pekmez tavaşı biraz ısıtılarak hurmaların suyunun çıkması, özdeşleşmesi sağlanır. Bu aşama aşağıda Şekil 2.2’de yer almaktadır.



Şekil 2.2. *Bakır kazanda kaynayan hurma ve su karışımı* (Uzun, 2019)

Daha sonra tavadaki hurma ve sudan oluşan karışım azar azar çuvallara doldurulur. Oçinaxu denen tahtadan yapılmış dikdörtgen yapıda ucunda delik olan gerece koyulur. Aşağıda Şekil 2.3’te oçinaxunun resmi yer almaktadır.



Şekil 2.3. *Oçinaxu* (Uzun, 2019)

Ayaklarında lastik çizme olan bir kişi Oçinaxunun üstüne çıkar ve çuvalları çığneyerek hurmaların suyunun tamamını çıkar. Geriye kalan posa dökülür. Parçalanmış hurmaların hepsi bitince elde edilen hurma suyu süzgeç ve tülbentle süzülerek tavaya dökülür ve altına yakılan ateş sürekli beslenerek, karışım kaynatılır. Tava uzun bir çubukla sürekli karıştırılır. Üzerine çıkan beyaz köpüğümsü yapıdaki tortu süzgeçle toplanarak atılır. Kaynama işlemi yaklaşık 5-6 saat sürebilmektedir.

Hurma suyu kaynadıkça tavadaki su seviyesi iyice düşer ve koyulaşır. Çelik sahana bir miktar pekmez koyulur ve tadına bakılır. Kaşık üzerindeki pekmez parmakla çizilir, pekmez bir araya gelmiyorsa kaşıktaki iz kalıyorsa hurma pekmezi olmuş demektir. Eğer pekmez yeteri kadar koyulaşmazsa bozulabilmektedir. Pekmez yapılırken suyunun sürekli karıştırılması ve beyaz tortunun alınması önemlidir (R13, R16).

Üzüm pekmezinin yapımı: Yörede yetişen kokulu üzüm olarak bilinen kara üzümler toplanır. İyice olgunlaşan üzümler çuvallara koyulur. Oçınaxuya yerleştirilen çuvallara üzümlerin daha kolay ezilebilmesi için biraz su dökülür. Çuvallar ayakla iyice ezilir ve üzüm şırası elde edilir. Üzüm şırası bakır tavalarla kaynatılır. Bundan sonraki işlemler hurma pekmezi yapım aşamalarıyla aynıdır (R13).

Yörede üzümler kızılağaca verilir. Eylül sonu, Ekim ayı başında olgunlaşan üzümler toplanır. Üzüm şırası kireçle karıştırılıp tortusunun çökeltilmesi sağlanır, daha sonra kaynatılır (Aksoylu, 2009, s. 419-421). Aksoylu'nun belirttiğinin aksine katılımcılar üzüm pekmezi yaparken içine hiçbir şey eklemediklerini söylemişlerdir.

Armut pekmezinin yapımı: Olgunlaşmış, içi siyah olan pekmezlik armutlar özellikle Eğrisap armudu, tahtadan yapılan oçınaxuya koyulup topuzla (kopali) parçalanır. Daha sonra çuvala doldurulup oçınaxuda ayakla ezilerek suyu çıkartılır. Çıkan armut suyu pekmez tavalara alınıp kaynatılarak pekmez yapılır. Demir elma pekmezi de aynı yöntemle yapılmaktadır (R10). R20 bu konuda "Bu sene küçük bir tencereyle armut pekmezi yaptım. Eskiden pekmezlik armutlar ayrı toplanır, birkaç tava yapıldı. Şimdi çay bahçeleri daha çok var armut ağacı da eskisi kadar kalmadı." demiştir. Görüşmecilerden R11 armut pekmezi ile ilgili "Pekmezlik armutlar ayrı olurdu, Eğrisap Armudu, Bulep sarısı armutları vardı. Armudun çok olgunlaşınca içi siyaha yakın kahverengi oluyor. Haziran-Temmuz aylarında olgunlaşmış oluyorlar. Armut dövülerek suyu çıkartılıp pekmez yapılıyor." demiştir.

2.2.4.2.4. Kavurma

Kışın beslemek zor olduğu için genelde her sonbaharda büyükbaş hayvanlardan biri kesilerek kışlık et ihtiyacı sağlanmaktaydı. Sonbaharda kesilen büyükbaşın etleri kavurma yapılarak küplere ve tenekelere konmaktaydı. Bu küpler serenderde veya ambarda saklanmaktaydı. Günümüzde ise büyükbaş hayvancılığında azalmasıyla artık kışın tüketmek için kavurma yapılmamaktadır. R12 kavurmanın yapımını "Eskiden kavurma içinde pekmezde yapılan büyük bakır tavalarla yapıldı.

Kavurma yaparken iç yağı, kuyruk yağı kazanın en alta diziliyor. Üstüne etler konuyor. Ortaya tuz koyup karıştırmadan öyle pişiriliyor. Küpe ya da teneke koyuluyordu.” diyerek anlatmıştır. R14 kavurmanın kuyruk yağıyla beraber tenekelere konarak saklandığını belirtmiştir. Kabacık (2016, s. 13) Rize’de et kavurmanın kahvaltı sofralarında tercih edildiğini belirtmiştir.

2.2.4.2.5. Tuzlayarak saklama

Önemli bir besin kaynağı olan balık geçmişten bu yana yörede tuzlanarak saklanmaktadır. Yörede en çok tüketilen ve tuzlanarak saklanan balık hamsidir. R15 besinlerin saklanma yöntemiyle ilgili “Her şeyi tuzlayıp saklardık. Salamurada bidonlarla, küplerle saklanıyordu. Kışları kara gömerek sakladığımızda oldu.” demiştir. Doğu Karadeniz’de balıklardan yemek yapımında en çok kullanılan ve tüketileni hamsidir (Özgün, 2000, s. 219). Hamsi, bazı yemeklerin içine katılarak kullanılması dışında suda bekletilerek tuzunun giderilmesiyle de tüketilebilmektedir. Katılımcılar geçmişte hamsi dışında palamut, sargana ve bıldırcınında tuzlanarak küplerde saklandığını belirtmişlerdir. Günümüzde hamsinin tuzlanarak saklanması hala sürdürülmekte ve birçok yemekte kullanılmaktadır ancak palamut, sargana ve bıldırcın artık tuzlanmamaktadır.

Hamsi tuzlama: Başı ayıklanan ve içi temizlenen hamsiler iyice yıkanıp suyu süzdürüldükten sonra bol kaya tuzuyla ovularak kavanozlara bastırılarak yerleştirilir. Kabağı sıkıca kapatılır. Bu karışımda sadece hamsi ve kaya tuzu vardır.

Salamura ve kuru tuzlama olarak iki şekilde yapılabilen tuzlama işlemi, tuzun bakteri öldürücü, dezenfekte edici özelliklerinden faydalanılarak su ürünleriyle işlenmesine denir (Bucak ve Taşpınar, 2014, s. 558). Tuzlama yöntemleriyle ilgili;

“Kuru tuzlamada balığın üzerine kuru tuz serpilmesiyle tuzun ete geçmesi ve suyun dışarı çıkması sağlanır. Bu tuzlama şekli balığın tüm bölümleri tuzla örtüldüğünden ve etin kalın kısımlarına da tuzun serbestçe uygulanmasından dolayı önemli bir yöntemdir. Salamura tuzlamada ise; balıklar temizlendikten sonra istenilen oranlardaki tuz çözeltilerine konulur.” (Bucak ve Taşpınar, 2014, s. 558).

Küflenmediği sürece uzun zaman dayanan, saklama ömrü 3 yıla kadar olabilen salamura hamsi, hazırlandıktan on gün sonra tüketilebilir hale gelmektedir. Salamura hamside sadece hamsiler değil, salamuranın suyu da yemeklere eklenebilmektedir. Hamsiler salamura için hazırlanırken kanının uzaklaştırılması için tuzlu suyun içinde bekletilmelidir. Salamuraya aroma vermek için üzüm yaprağı, limon ve defne yaprağı eklenebilmektedir. Tuzlanmış hamsinin kullanıldığı yemeklere

tuz eklenmez, hatta tuzlanmış hamsiler yemeklerde kullanılırken önce suda bekleterek fazla tuzu uzaklaştırılmalı, sonra kullanılmalıdır (Kahraman, 2019, s. 62). Bu bilgiler katılımcıların anlatımını destekler niteliktedir.

Palamut tuzlama: Palamudun içi temizledikten sonra kafası ve kuyruğu kesilir. Daha sonra takoz dilim kesilir ve kaya tuzuyla ovulur. Palamutlar bol kaya tuzuyla beraber küplere yerleştirilir (R5, R9, R19). Ayrıca katılımcılardan R19 geçmişte tuzlayarak sakladıkları balıklarla ilgili ‘‘Hamsi, palamut tuzlanır, küplerde saklanırdı. Zarganayı da hamsi gibi tuzlardık. Akşamdan suda bekletip tuzunu alıp, kızartırdık.’’ demiştir.

Bıldırcın tuzlama: Tüyleri yolunan bıldırcının ayakları ve kafası kesilir. Ardından iç organları da temizlenerek güzelce yıkanır. Kaya tuzuna bulanana bıldırcınlar bol tuzla küplere koyulur (R5, R8, R9, R12, R16). Bıldırcın yörede hala avlanan bir av kuşudur. Katılımcılardan R5 ve R8 bıldırcının küplerde tuzlandığını, toprağa gömerek sakladıklarını, bıldırcınla kışın pilav ve kaplama gibi yemeklerin yapıldığını söylemişlerdir. R9 geçmişte bıldırcın avlanmaya gidilince bir gecede en az elli- altmış bıldırcın avlandığını ve her gece avlanan bıldırcınların daha sonra yenmek için tuzlanarak saklandığını söylemiştir. R16 avlanan bıldırcınlarla ilgili ‘‘Eskiden bıldırcın çok olurdu. Bir ava gittiler mi 100-150 bıldırcın getirdikleri bile oluyordu.’’ demiştir.

2.2.4.2.6. Kışlık yufka ve erişte

Geçmişte kışın tüketmek için yufkalar açılırdı. Açılan yufkalar pişirilmeden kesilerek erişte yapılırdı ya da yufkalar grestaya örtülen saçta pişirilirdi. Kuzinenin kullanılmaya başlanmasıyla yufkalar kuzinenin (pilitanın) üstünde pişirmeye başlanmış, hazırlanan el makarnaları ise fırınlanarak kurutulup saklanmıştı. Katılımcılar imece ile yufkaların açılarak el makarnası yapıldığını geçmişte her düğünde bu makarnanın ikram edildiğini söylemişlerdir. Katılımcılar günümüzde artık yufka açıp kurutma ve el makarnası yapmadıklarını dışarıdan satın aldıklarını söylemişlerdir. El makarnası tarifi bölüm 2.2.4.6’da Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı kısmında verilmiştir. R11 kış hazırlığıyla ilgili ‘‘Yazdan kışlık hazırlıklar yapılmaya başlanırdı. El makarnası (erişte), turşu, pekmez, yufkalar yapılırdı. Yufka mayasız hamurdan yoğurulup açılırdı. Saçta kızartıp güneşe sererdik. Nalyaya çuvallarla asıp saklardık. Bu yufkayı ıslatıp bureği (laz böreği) yapardık.’’ demiştir. Yufkayla yapılan başka bir tarifi de R12: ‘‘Yufkayı süte kırıp şeker döküyorduk.

Tepsiye dizip fırında pişiriyorsun.” şeklinde anlatmıştır. Yufkanın kullanımını R13: “Eskiden el yufkası açıyorlardı, pilitada pişiriyorlardı. Yufka çok ince olmuyordu. Bureği yapıyorlardı ya da tepsiye kırıp üzerine sütlü şeker şerbeti döküp fırında pişiriyorlardı.” cümleleriyle ifade etmiştir. Katılımcıların Lazcada “bureği” yani börek derken kastettikleri laz böreğidir.

2.2.4.2.7. Kışlık minci, tereyağı ve peyniri saklama

Geçmişte yöreye özgü bir çökelek olan minciler kurutularak saklanmaktaydı (R2, R4, R5, R7, R9, R11, R12, R13, R16, R20). Kurutulan minci taze süttten kestirilerek yapılan süt mincisidir. Elma büyüklüğünde yuvarlak toplar şekline getirilen ve bezlerle asılıp kurutulan bu minciye “çivili” denir (Kal, 2006, s. 98). Çivili taze mincinin top haline getirilerek bezlere koyulması ve asılmasıyla yapılır, asılan minci zamanla kururdu (R13). Günümüzde ise katılımcılar mincileri satın aldıklarını, artık kış için kurutulmadığını ve buzdolabında muhafaza edildiğini söylemişlerdir. Katılımcılardan R20 ise çiğ süt kestirilerek yapılan taze, tuzlanmış mincinin ezilerek suyu alındıktan sonra bir yerden asılarak kurutulduğunu söylemiştir. R11 mincinin kurutulduğunu, mincileri tuzladıktan sonra küçük yuvarlaklar yapıp tahta sinide bekleterek suyunu süzdürdüklerini daha sonra bez torbalarla asarak kurumaya bıraktıklarını ifade etmiştir. R11 kışın tüketilen mincilerin saklanmasıyla ilgili “Minciler, tereyağları küpe koyulduktan sonra küp ters çevrilip kış için saklanıyordu. Küplerin ağzı iyi kapatılırsa bozulmuyordu. Peteklerin içindeki keçleri (balmumu) eritip, tortusunu süzüyorduk. Çadır bezine sürüp hava almayacak şekle getiriyorduk. Küpün ağzına kapatıyorduk. Yayıklarında üstünü böyle kapatırdık.” demiştir. Ayrıca tereyağının eritilip tortuları alındıktan sonra tuzlanarak küplere koyulduğunu, bu şekilde saklandığını söylemiştir (R11). Katılımcılardan R12 ise kışın peynirleri nasıl sakladıklarını “Peynir saklarken tuzlu suya konuyordu ya da beze sarılıp konuyor öyle kurutuluyordu. Minci top yapıp tülbentle asılıyor, kurutuluyordu. Taze minci küçük küplere koyuluyordu. Küpün en üstüne tereyağı konup küp ters çevrilerek serenderde saklanıyordu.” şeklinde açıklamıştır.

2.2.4.2.8. Kışlık reçel

Geçmişte kışın tüketmek için kabak reçeli ve karayemiş reçeli yapıldığını belirtmişlerdir. Kabak reçelinin yapımını ve tüketimini R13: “Pekmez olunca, tavada biraz pekmez bırakılıyordu. Kabak dilim dilim kesilip pekmezin içine konuyordu.

Pekmeze kaynatılıyordu. Pişince reçel yapılıp kışın kahvaltıda yeniyordu.” şeklinde anlatmıştır. R14 bu reçel yapılırken içine ceviz ve fındıkta eklenebildiğini belirtmiştir. R16 geçmişte karayemişlerin toplanarak kışlık reçel yapıldığını söylemiştir. Günümüzde farklı meyvelerde şekerle pişirilerek reçel yapılmakta, tüketilmektedir.

2.2.4.2.9. Meyveleri kurutma

Geçmişten bu yana katılımcılar ince hurma, Trabzon hurması, demir elma (R2), karayemiş (R16) gibi meyveleri kışın tüketmek için kurutmaktadır. İnce hurma dalıyla asılarak kurutulur. Demir elma birkaç dilime bölündükten sonra iğneyle ipe dizilerek asılmakta ve kurutulmaktadır. Trabzon hurması da tam olgunlaşmamışken sert olduğu dönemde toplanarak elma gibi birkaç parçaya bölünüp ipe dizilerek veya kabuğu soyulup sapından ipe bağlanıp asılarak kurutulmaktadır (R13). Kışın yemek için ince hurma kurutulur. Trabzon hurması da elma gibi sertken dilimlendikten sonra ipe dizilerek kuruması sağlanır (Aksoylu, 2009, s. 426). Kış için saklanan meyveler: armut kurusu (fırında), kış armudu, ince hurma, erik, ıhlamur yaprağı, kestane, fındık ve cevizdir. Ayrıca suda azıcık haşlanan taze mısır güneşte kurutularak saklanır (Alkumru, 2011, s. 251).

Geçmişte yapılan karayemiş (m3u) ve erik (ombri/qomuri) gibi meyvelerin kurutulma yöntemi bir kaynakta şöyle anlatılmıştır: Onçvinaşe olarak isimlendirilen ve dumanla meyvenin kurumasını sağlayan bir yer yapılır. Önce eğimli toprak yüzeyde bir çukur açılır. Bu kısımda ateş yakılacaktır. Buna uygun olarak çukur tamamen kapatılmadan üzerine dumanın çıkışına müsaade edecek boşluk bırakılarak meyvelerin dizileceği tahtalar koyulur. Tahtanın üstüne eğrelti otu ve karayemiş yaprağı dizilir. Meyveler bu kısmın üstüne konmalıdır. Meyveleri yakmayacak zayıf bir ateş yakılarak duman ve ısıyla erik ve karayemiş kurutulur (Kal, 2006, s. 284-285).

Yukarıdakiler dışında katılımcılar kış için başka hazırlıklarda yapmaktadırlar. Kendi bahçelerinde yetiştirdikleri fasulyeleri iplere dizerek kuruturlardı. Kışın kurutulmuş fasulyeler sıcak suyla ıslatarak yemek yapımında kullanılmaktaydı (R4, R7, R8, R11). Katılımcılar kışın akşamları ballı fasulye olarak adlandırılan soya fasulyesinin kavrulup leblebi gibi çerez olarak yendiğini söylemişlerdir (R13, R20). Ayrıca kışın taze fındığın ipe dizilip pekmeze batırılmasıyla yaptıkları pekmezli fındıkları yediklerini söylemişlerdir (R1, R6, R14). R1 özellikle çocukların her pekmez yapıldığında kazan indirilirken ipe dizdikleri taze fındıkları pekmeze batırıp

yemeyi sevdiklerini söylemiştir. Kaynaklarda küme olarak geçen Lazcada “Kyume” veya “3onna” olarak ifade edilen bu yemek katılımcıların ifade ettiği pekmeze batırılan fındıklardır. Küme cevizli ya da fındıklı olarak üzüm suyuyla yapılır (Alkumru, 2011, s. 251). Kışın hoşmeli, sucuk (kyume), fındık, soya kebabı, kada, süt mısır, ceviz ve kurutulmuş ince hurma gibi yiyecekler akşamları sohbet ederken yenirdi (Aksoylu, 2009, s. 126).

2.2.4.3. Geçiş dönemlerinde yapılan yemekler

Görüşme formunda (Ek 1) geçiş dönemlerinden doğum, diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, söz kesme, nişan, nikâh, çeyiz asma, kına gecesi, düğün ve ölüm gibi durumlarda yapılan yemekler katılımcılara sorulmuştur. Bu geçiş dönemlerinden diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, nikâh ve çeyiz asmada yemek verilmediği görülmüştür. Elde edilen bulgulardan doğum, söz kesme, nişan, kına gecesi, düğün ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde ikram edilenler ve yemeklere dair bulgular aşağıda belirtilmiştir.

2.2.4.3.1. Doğum

Doğumda anne ve bebek için hazırlanan yemeklere dair bulgular aşağıda belirtilmiştir. Katılımcılar anneye sütü olması için mısır unundan yapılan “Yağı korkoti” adında özel bir yemek olduğunu belirtmişlerdir. R12 anne için yapılan yemeği: “Anneye sütü olsun diye Yağı korkoti yaparlardı. Yağı korkoti; mısır unu, tereyağı, su, tuzla yapıyordu. Tülbentle elenmiş yürek unu, tereyağı ile kavruluyordu. Sonra azıcık tuz ve suyla muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılıp pişiriliyordu. Bazen Yağı korkotiye pekmezli suyla pişirirlerdi. Pekmezli Yağı korkoti bebeğe de yedirilirdi.” şeklinde tarif etmiştir. Katılımcılardan R13 anneye sütü olsun diye helva ve şerbet gibi tatlı şeyler yedirildiğini söylemiştir. Ayrıca R15 hamile ve lohusa kadınlara sütleri çok olsun diye tatlı, şekerli şeyler yedirildiğini aktarmıştır. Katılımcılardan R16 lohusalara şeker şerbeti ya da hurma pekmezi, üzüm pekmezini sulandırarak şerbet yaptıklarını ve içirdiklerini tatlı şeylerin anne sütünü çoğaltacağına inanıldığını belirtmiştir. Ayrıca yağı korkoti bebek için de hazırlanmaktaydı. R7 bebeğe için yapılan Yağı Korkoti tarifini şöyle anlatmıştır: “Bebeğe mama yapmak içi guri mçveri (yürek unu) tülbentle elenir ayrı saklanırdı. Yağı korkoti için ince yürek unu tereyağıyla kavrulup kavanoza koyulurdu. Bebeğe yedirileceği zaman içine azıcık pekmez damlatılıyordu.”. Ayrıca R7 bebeğe yedirmek için nişasta, su ve şekerinde

pişirilerek mama yapıldığını söylemiştir. R12 bebekler için yaptığı tarifleri “Ben bütün çocuklarımı guri mçveriyle (yürek unuyla) büyüttüm. Yağı korkoti yapıp pekmez damlatarak yediriordum. Yürek ununu, tereyağıyla kavurup sütle şekerle muhallebi yapıp yediriordum.” demiştir. Katılımcılardan R15 bebeklere yemek sularının da yedirildiğini söylemiştir.

R16 guri mçveri (yürek unu) ile ilgili “Eskiden değirmene sırayla gidilirdi. Bizim sıramız gelince bebeklere mama yapmak için değirmen taşına en yakın olan yürek ununu ayırıyordum. Guri mçveri (yürek unu) epeyi ince oluyor. Tülbentle eleyip o undan mama yapıp yediriordum.” demiştir. Ayrıca R16 adına Çaklama dediği tereyağının şekerle eritilmesiyle yapılan yemeği kavanozda saklandığını ve bebekler huysuzlaşınca bir parmak ağzına sürerek yedirdiğini ve şeftalinin çok olduğunu şeftalilerle komposto yapıldığını bebeğe yedirildiğini söylemiştir. R20 bebek için yapılan Çaklama’yla ilgili “Bebek oyalansın diye geceleri uyumazsa huysuzlanırsa çaklama veriyorlardı, onu yiyip oyalanıyordu. Çaklama’yı tereyağıyla şekeri çok ısıtmadan beyazlaşana kadar iyice çırparak yapardım.” demiştir.

Görüşmeler sırasında katılımcılar anne ve bebeğe yemekler yapıldığını söylemişlerdir. Paponi adlı Laz yemekleri ile ilgili olan kitapta Çamlıhemşin, Ğvandi yani Çayırüzü köyünde Xavi3i adlı tereyağı, elenmiş mısır unu ve kaymakla yapılan özel bir yemeğin bebek ziyaretine gelenlere ikram edildiği belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 136). Ayrıca kitapta Yağı korkoti’nin dişi olmayan bebeklere yedirildiği ve üzerine pekmez dökülerek de tüketilebileceği belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 256). Anne ve bebek içinde yapılan Yağı korkoti tarifi aşağıda bölüm 2.2.4.6’da Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı kısmında verilmiştir.

2.2.4.3.2. Kız isteme

Katılımcılar geçmişte kız istemenin daha çok görücü usulüyle gerçekleştiğini ve bu sırada yemek verilmediğini aktarmıştır. Geçmişte kız evine erkek tarafı adına elçi gönderilir ve ailenin bu konuda ne düşündüğü sorulurdu. Elçi gittikten sonra olumlu cevap alırsa erkek tarafı istemeye giderdi. Olumlu cevap alınmadığı durumlarda birkaç kez elçinin aileye gittiği olurdu. R9 “Kız istemek için birkaç kez elçi gidiyordu. Üç defa gidilirdi. Bir sorulurdu kızı verirler mi diye, sonra isteme oluyordu. Sonra da söz kesiliyordu.” demiştir. R14 kız isteme “Eskiden kız istemede birkaç kere gidilirdi, bozulur diye yemek ikram edilmezdi.” demiştir. R15 kız

istemede aracı gönderildiğini, istemede ve sözde gelin ile damadın olmadığını birbirlerini nişanda ya da düğünde ilk kez gördüklerini belirtmiştir. R16 yemek verilmesi hakkında ‘‘Görücü usulü oluyordu. Kız istemeye elçi giderdi. Kız istemede bozulur diye yemek yenmezdi. Çok uzaktan gelen olunca yemek verildiği olurdu.’’ söylemiştir. R19 kız istemenin nasıl gerçekleştiğiyle ilgili ‘‘Elçi, aracı ile haber gönderilirdi. Kız tarafı onaylarsa erkeğin anne, babası, aracı kızı istemeye giderdi. Giderken akide şekeri götürürlerdi. Kız verilirse ağzımız tatlansın diye akide şekeri dağıtılırdı.’’ şeklinde anlatmıştır.

Geçmişte kız istemelerde yemek ikramının kız evinin isteğine bağlı olduğu, genelde yemek verilme de karşı taraf çok uzaktan gelirse yemek verilebildiği belirtilmiştir. Ayrıca ikram edilen yemekler düğün yemeğinde hazırlanan yemeklerdir. Günümüzde ise kız isteme geleneği değişmiş, istemede kahve ve çikolata ikramı yapılmaya başlanmıştır.

2.2.4.3.3. Söz kesme

Geçmişte kız isteme yapıldıktan sonra kararlaştırılan bir günde söz kesilirdi. Söz de evlenecek kız ve erkek olmazdı. Düğün ve nişana dair yapılacaklar konuşulur ve yemek verilirdi. Sözde verilen yemekler: Sarma, el makarnası (Xeşi makarina), sütlü makarna, kuru fasulye, pilav, laz böreği, baklava, ekşası gibi yemeklerdir (R3, R14, R16, R17, R18, R19). Kız isteme ve söz hakkında R16 ‘‘Kız istemeye gidilince ilkinde 3 kişi gidiliyordu. İkinci gidildiğinde çok kalabalık gidiliyordu. Söz kesiliyordu. Söz alınınca tabancalar atılıyordu, herkese duyuruluyordu. Sonra yemek yeniyordu. Sinilerle sofralar kurulurdu. Pilav, fasulye, laz böreği, baklava veriliyordu. ’’ demiştir. R18 söz kesmede nişan ve düğün hakkında konuşulduğunu tarihlerin ve takılacak takılar gibi konuların kararlaştırıldığını söylemiştir.

Günümüzde söz kesme kız isteme veya nişan sırasında yapılabilir.

2.2.4.3.4. Nişan

Geçmişte nişanlarda düğün gibi hazırlıklar yapılır ve büyük sofralarda yemekler verilirdi. Geçmişte nişanda ikram edilen yemekler; baklava, laz böreği, sarma, kuru fasulye, taze fasulye, pilav, yığma/bükme (Xurina), yoğurt, el makarnası, ekşası, çxvari sütlaci gibi yemeklerdir (R2, R5, R9, R13, R16, R17, R19). Katılımcılardan Pazarlı olanlar nişanda verilen yemek sırasında Mangali oyunu oynandığını belirtmişlerdir (R12, R16, R17, R19, R20). Nişanın yapılmasıyla ilgili

R19: ‘‘Nişanda kız tarafı baklava, sarma, pilav dağıtırdı. Nişan evde kalabalık yapılırdı, herkes giderdi. Erkek tarafı evdekilere hediyeler verirdi. Damat nişan da olmazdı, evde yüzük takılırdı.’’ demiştir.

Günümüzde nişanlar daha çok salonlarda yapılmakta ve ikramlıklar dağıtılmaktadır.

2.2.4.3.5. Enişte görmesi geleneği

Nişandan sonra erkek evinin yemek vererek kız evini çağırmasına ‘‘enişte görmesi’’ denir. Enişte görmesinde damada bohça hazırlanır ve hediyeler verilir. R10 enişte görmesiyle ilgili ‘‘Enişte görmesine, damat bohçası götürüldüğünde enişteye şekerleme verilirdi. Şekerlemeyi renkli süslü kâğıda sararlardı. Paketinin içine parada koyup onu damada verirlerdi.’’ demiştir. Burada bahsedilen şekerleme buğday unu, tereyağı ve şekerle yapılan özel sert bir kurabiyedir. R12 enişte görmesini nişandan sonra düğüne yakın erkek evinin yemek verdiği, damada bohça götürüldüğü gelenek şeklinde anlatmış ve nişanda verilen yemeklerin enişte görmesinde de misafirlere ikram edildiğini söylemiştir. R15 enişte görmede kız tarafının baklava tepsilerini de yanlarında götürdüklerini söylemiştir. R16 enişte görmeye ilgili anısını şöyle anlatmıştır: ‘‘Nişandan sonra enişte görmeye gidilirdi. Yemek veriyorlardı. Enişte görmeye gittiğimizde babaannem mangancılık yaptı. Sarmaya acı biber, demir para sarmışlardı. Babaannem acı biber olanı yemişti. Herkes gülmüştü. Sabaha kadar horon oynamıştık.’’. Enişte daveti, nişan gibi davetlerde düğün yemeği gibi hazırlık yapılır, güzel yemek yapabilen kadınlar yemek yapmak için çağrılırdı. Sulu tencere yemeği olmazdı. Bunun dışında etli pilav, sütlaç (şekersiz), laz böreği, sarma, baklava ve şekerleme yapılırdı (Aksoylu, 2009, s. 344).

Günümüzde de enişte görmesi, enişteye bohçalarla hediye götürme geleneği vardır. Ancak enişte görme çok geçmişteki gibi kalabalık olmaz, çayın yanında ikramlıklar hazırlanır. Damada bohça ve hediyeler götürülür. Geçmişteki gibi yemek verme ve damada şekerleme hediye etme geleneği artık yapılmamaktadır.

2.2.4.3.6. Kına gecesi

Geçmişte kına gecesi köylerde düğünden bir gün önce yapılmaktaydı. Kınayı kadınlar gelin evinde, erkekler damat evinde kutlamaktaydı. Kına yakılır, yemekler yenir, sabaha kadar horonlar oynanırdı. Kına gecesi yapıldıktan sonraki gün düğün hazırlığı yapılır, dinlenilir, öteki günde düğün yapılırdı. Günümüzde kına geceleri

düğünden hemen önceki gün ya da bir gün önceden yapılabilir. Kına gecesi salonlarda damadın ve her iki tarafında katılımıyla yapılabilir.

2.2.4.3.7. Düğün

Katılımcılar geçmişte düğünün 3 gün 3 gece sürdüğünü ve her gün yemeklerin verildiğini sabaha kadar horonlar oynandığını söylemişlerdir. Düğünlerde büyük sofralar kurulur, yemekler büyük sahanlarla, tepsilerle ortaya koyulurdu. Düğünde yemekleri yapmak için düğün aşçısı tutulurdu. İnekler kesilerek yemekler yapılırdı. Geçmişte düğünde ikram edilenler; etli kaplama, sütlu makarna, el makarnası, laz böreği, bükme/yığma (xurina), baklava çeşitleri (cevizli baklava, fındıklı baklava, helvalı baklava), süt böreği, soğanlı pilav, sade pilav, sarma, etli sarma, kuru fasulye, taze fasulye, şekerleme, yoğurt, kavurma, ekşası gibi yemeklerdir. Katılımcılardan R5, R9, R12 ve R16 geçmişte düğünlerde pilavın kaynamış suya pirinç atılarak (Em3xvineri) ya da bol suda pişirildikten sonra süzülerek (N3oreri) daha sonra tereyağının sıcak pilavla harmanlanarak karıştırılmasıyla yapıldığını söylemişlerdir. Katılımcılardan düğün aşçısı olan R9 ayrıca kırmızı kaplama (kavrulmuş soğanlı pilav), beyaz kaplama (maydanozlu, etli, soğanlı pilav) gibi pilavları da yaptığını belirtmiştir. R4'te düğünlerde soğanlı pilav yapıldığını söylemiştir. R3 düğünlerde 3 gün 3 gece düğün yemeği verildiğini damada şekerleme verildiğini söylemiştir. Annesi düğün aşçısı olan R5 yemeklerin 2-3 günden önceden yapılmaya başlandığını, 50 tepsi baklava, börek (laz böreği) yapıldığını, yemeklerin kazanlarla, büyük bakır tavalarla yapıldığını ve her çeşit yemeğin verildiğini söylemiştir. R7 düğünde verilen yemeklerle ilgili "Çocuklar düğün için süt isterlerdi, tepsi toplarlardı. Düğün aşçısı tutulurdu. Durumu iyi olan inek keserdi, etli yemek yaparlardı. 3 gün 3 gece düğün yemeği hazırlanırdı, yemekler sinilerle verilirdi. Herkes aynı yerden yiyordu. Yemekleri bol bol yaparlardı. Yemekler tepsilerle getirilirdi." demiştir. Düğün hazırlıklarıyla ilgili R12 "Düğünden evvel çocuklar komşulardan süt alırdı. Komşular pirinç, el makarnası gibi erzakları düğün evine gönderirdi. Düğün yemeği 3 gün, 3 gece veriliyordu. Düğün aşçısı tutuluyordu." demiştir. R13: "Düğünde yemek vermek için komşudan tepsi, tencere, tabak, alınıyordu. Düğünde yemekler kadın, erkek ayrı sofralarda veriliyordu. Kız tarafı mangacılık yapıyordu." demiştir. R15 nişan ve düğünün yemekli olduğunu, yemekler için düğün aşçısı tutulduğunu, en az 50 tepsi baklava börek yapıldığını ve düğünün sabaha kadar sürdüğünü söylemiştir. R16 düğünde yapılanlarla ilgili "Pirinci suda haşlayıp, pilavın

üstüne tereyağı döküp harmanlıyorlardı. Büyük sarhalara koyup yemeği öyle veriyorlardı. Düğünde, nişanda pilav bu şekilde yapılıyordu. Aşçı yemeklerin olduğu odaya kimseyi almazdı. Yemek herkese yetsin diye az veriyordu. Kız tarafından tatlı çalmak için aşçıyı oyalayıp bir tepsi tatlıyı çalmak adetti. Tatlıyı toplanarak yerlerdi, bitirince boş tepsiyi aşçıya getiriyorlardı. Aşçı o zaman tepsinin çalındığını anlıyordu, kızıyordu. Mangancılık oyunu oynanırdı. Kız tarafından biri aşçıdan ne yaptıysa istiyordu, naz yapıp beğenmiyordu.” şeklinde anlatmıştır. R18: ‘Eskiden düğün, nişan köyde evde yapılırdı. Düğünde de nişandaki gibi yemekler verilirdi. Düğünler horon oynanarak sabaha kadar sürerdi. Klemurinun orda selim sayma yapıyorlardı, sabaha kadar oynanırdı. Şimdi düğünler salonlarda yapılıyor.’ demiştir. Düğünle ilgili R19 ‘Evde düğün oluyordu. Eskiden düz beyaz bir kıyafet giyerlerdi gelinlik diye. Düğünde her yemek veriliyordu. Genelde fasulye, dolma, bükme, laz böreği, sütlaç, kuru fasulye, pilav, sarma, ev makarnası, sütlu makarna, tepsi tepsi baklavalar, börekler veriliyordu. İlk taze fasulye, sonra pilav sonra tatlılar veriliyordu. Büyük sofralar kuruyorlardı. Ortada tepside, sarhadan yeniyordu. Sadece sulu yemekler tabakla yeniyordu.’ demiştir.

Lazların düğünde verdikleri yemekte mutlaka etli sarma olur. Sarmalar düğünden bir iki gün önce imece ile hazırlanır. Rivayetlere göre imecede sarma saran bekâr kızlar içine bir kuruş, beş kuruş gibi küçük madeni paraları sararlar, eğer bu sarmayı bekâr bir erkek yerse sarmayı saran kızın kısmetinin o olduğuna inanılır. Nadir de olsa bu şekilde gerçekleşen evliliklerin olduğu söylenir. Sarma etli veya etsiz yapılabilir. Etli olacağı zaman içine kıyma yerine satırla çok küçük parçalara bölünen etler tercih edilir (Aksoylu, 2009, s. 386). Etli pilav düğünlerde yapılır. Düğünlerde etli pilavın yanında şekersiz sütlaç ve lahana sarması değişmeyen menüdür. Düğün yemekleri yemek yapmayı iyi bilen ‘‘Umçane’’ denen kadınlar tarafından yapılır (Aksoylu, 2009, s. 402). Düğün yemeği olan etli pilav (Xor3oni pilavi) ise suda haşlanan etin sıvıyağ, salça ve pirinç eklenerek pişirilmesiyle yapılır (Aksoylu, 2009, s. 402). Geçmişte düğün aşçısı olan R9 etli pilavı salça koymadan aynı teknikle yani haşlanmış kuşbaşı doğranan etlere pirinç ilavesiyle yaptığını söylemiştir. Geçmişte bölgede pirinç yetiştirilmesine karşın yemeklerde pek kullanılmazdı, düğünlerde etli pilav yapılırdı. Ve pirinç, soğan ve etle yapılan kaplama denen yemek vardı. Lazlar makarnaların hamurlarını elle açarak kendileri hazırlardı. Düğünlerde sade/beyaz pilav

üzerine Sutlaşı konarak servis edilirdi (Aksoylu, 2009, s. 402). Bu Sütlaç, Sutli/ sutlaşı olarakta isimlendirilir ve katı kıvamlı yapıydı (Aksoylu, 2009, s. 414-415).

Günümüzde düğünler bir akşam sürmekte salonlarda, kuru pasta ve meyve suyu ikramıyla yapılmakta geçmişteki gibi yemekler verilmemektedir.

2.2.4.3.8. Kuçxe Tavaşı geleneği (Enişte dönmesi)

Geçmişte düğünden sonraki sabah damat ve gelinin kız evine gidip el öpmesi adettendir. Bu davette enişteye özel olarak horoz kesilir ve yedirilir. Bu geleneğe Kuçxe Tavaşı denmektedir. R3 bu geleneği ‘‘Düğün sabahı Kuçxe Tavaşı için kız evine gidiliyor. Enişteye horoz pişiriliyor, yemek veriliyor.’’ şeklinde anlatmıştır. R12 buna enişte dönmesi de dediklerini, burada bir horozu kesip yahnisini enişteye yedirdiklerini söylemiştir. R15 horozun enişteye yedirildikten sonra misafirlere ve enişteye baklavada ikram edildiğini söylemiştir. Tavuk özel misafirler için kesilir. Damat davet edildiğinde ikram etmek için tavuk kesme geleneği vardır. Hatta enişte davetinde damadın arkadaşı isterse canlı tavuk hediye edilir. Haşlanarak ve pilavı yapılarak tüketilmektedir. Ayrıca Hopa yöresinde Sazipeli (3a3ipeli) veya Çerkez tavuğu olarak bilinen bir yemekte yapılır (Aksoylu, 2009, s. 390). Günümüzde Kuçxe Tavaşı geleneği yapılmamaktadır.

2.2.4.3.9. Ölüm

Geçmişte ve günümüzde cenaze evine komşular yemek götürmekte, cenaze evlerinde yemek pişmemektedir. Komşular veya yakın akrabalar bir hafta veya on gün boyunca cenaze evini yemeksiz bırakmazlar. Katılımcılardan R19 bu konu hakkında ‘‘Cenaze de Kur'an okunuyor, komşular 7 gün, 10 gün yemek götürülüyorlar.’’ demiştir.

2.2.4.4. Kutsal ve özel günler için yapılan yemekler

Özel günlerden Hıdırellez ve Nevruz gibi günlere dair gelenek ve yemeklerin Lazlarda yapılmadığı ve kutsal günlerden Ramazan'da (iftar ve sahur), Ramazan Bayram'ı, Kurban Bayramı'nda ayrıca mevlitlerde yemekler yapıldığı görülmüştür. Ramazan'da, bayramlarda ve mevlit okutmada yapılan yemeklere dair bulgular aşağıda yer almaktadır.

2.2.4.4.1. Ramazan (iftar ve sahur)

Geçmişte de günümüzdeki gibi Ramazan öncesi erzaklar alınarak hazırlıklar yapılmaya başlanırdı. Lazlar Ramazan'ın gelişine olan sevinçlerini silah atarak gösterirlerdi. R16 Ramazan'ın karşılanmasını ‘‘Ramazan geliyor diye top atılıyor, silah atılıyor. Ramazan geliyor diye sevinçlerini belli ediyorlar, bayram havası içinde karşılanıyor.’’ sözleriyle ifade etmiştir. Katılımcılar geçmişte iftara özel bir hazırlık yapılmadığını her zaman tüketilen yemeklerin yendiğini belirtmişlerdir. Katılımcılardan R13 Ramazan ayında iftarlarda tatlının her zaman olduğunu belirtmiştir. Geçmişte sahurda tüketilenlerle ilgili R13 ‘‘Sahurda muhlama, minci tava mutlaka olurdu. Yemek yeniyordu. Şimdi kahvaltılıklar yeniyor.’’ demiştir. R12’de geçmişte sahurda mutlaka minci tavalaması, muhlama olduğunu belirtmiştir.

2.2.4.4.2. Ramazan Bayramı’nda ve Kurban Bayramı’nda yapılan yemekler

Yörede bayramların her ikisi de ufak değişikliklerle beraber aynı şekilde kutlanmaktadır. Geçmişte Ramazan Bayramı’na yakın çocuklara dağıtmak için akide şekerleri alınırdı. Bayramlarda çocuklara haşlanmış yumurta ve akide şekerleri verilirdi. R20 bayramlarda çocuklara verilen yumurtanın soğan kabuğuyla haşlandığını ve çocuklara verilen yumurtanın kırmızı kabuklu olduğunu söylemiştir. Günümüzde değişik çikolata ve şekerlemelerle bu gelenek devam etmektedir, haşlanmış yumurta dağıtma geleneği unutulmak üzeredir.

Gelen misafirler için bayrama özel yemekler ve un helvası olan bayram helvası yapılmaktadır. Bayram helvası tereyağında kavru lan buğday ununun şeker şerbetiyle yoğrulup tepsiye konması ve dilimlenerek sertleşmesi için dinlendirilmesiyle yapılır. Bayram helvası tarifi bölüm 2.2.4.6.12’de verilmiştir. Katılımcılar her bayramda mutlaka buğday ununu kavurup bal (torpita) veya şekerle (şeçerite) şerbet yaparak bayram helvası yaptıklarını ya da süttten (mjate) bayram helvası yaptıklarını söylemişlerdir (R1, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R11, R13, R14, R20). Katılımcılardan R1, R3 ve R4’ten öğrenilen süttten yapılan bayram helvası tarifi de bölüm 2.2.4.6.12’de verilmiştir. R4 Bayram helvası ile ilgili: ‘‘Mısır unu yüreğinden yapılırdı. Köyde değirmenden alınırdı. Mısır ununun ince öğütölmüşünden un bol tereyağı ile kavrulur. Üstüne şerbet dökölür, tepsiye bastırılarak yayılır ve kesilerek şekil verilir.’’ demiştir. Xavla yani bayram helvasının un, tereyağı ve şekerli şerbetle yapıldığını, Xavla’yı Lazların arife akşamı evlerini öölülerinin ziyaret

edeceğini düşündüklerinden yaptıklarını ifade etmiştir (Aksoylu, 2009, s. 417). Ayrıca misafirlere sarma, baklava, laz böreği bunlar dışında Kurban Bayramı'nda kavurma gibi yemekler ikram edilmektedir. Geçmişte elle açılan yufkaların kesilmesiyle yapılan makarnalardan süt makarnası (mjaşi makarina) yapılırdı, mja bureği (süt böreği), ekşası ve termoni gibi yemeklerde ikram edilirdi. R16 bayramlarda yapılanlarla ilgili "Bayramdan bayrama ve Ramazanlarda tatlı yapılırdı. Her Ramazan'da, kurbanda bir inek kesilirdi. Tenekelerle kavurma yapılır, ters çevrilip saklanırdı. Ramazanları sahurda kavurma yenirdi. Kurban Bayramı'nda yeni yapılan kavurma misafire verilirdi." şeklinde anlatmıştır. Kavurma, Kurban Bayramı'nda gelene geçene ikram edilirken büyük bakır kazanlarda yapılır (Aksoylu, 2009, s. 390). R17 bayramlarda gelenler için bakır sinilerle büyük sofralar kurulduğunu, yemekler verildiğini söylemiştir. Ayrıca R14 Kurban Bayramı'nda kurban kavurması, sarma, pilav yapıldığını düğün evi gibi yemeklerin hazırlanarak misafirlere bakır sinilerde ikram edildiğini söylemiştir.

Günümüzde de bayram helvası yapma geleneğini devam ettiren katılımcılar, geçmişteki gibi bayramlarda misafirlere ikram etmek için baklava, laz böreği, sarma, kavurma gibi yemeklerin bayram öncesinde hazırlandığını söylemişlerdir.

2.2.4.4.3. Mevrit okutma

Mevritte verilen yemeklerle ilgili R13 "Mevrit biri öldükten sonra yedisinde, birde elli ikisinde okutuluyor. Eskiden akide şekeri dağıtıldı. Şimdi mevritlerde yemek veriliyor. Sarma, baklava, tavuklu pilav, etli pilav, ayran gibi yemekler dağıtılıyor." demiştir. R18 geçmişte mevritlerin kalabalık olduğunu, düğün yemeği gibi yemekler hazırlandığını verildiğini söylemiştir. Katılımcılarda R19'da yedisinde, elli ikisinde mevrit okutulduğunu ve yemek verildiğini söylemiştir.

Geçmişte mevrit okutmada akide şekeri dağıtılırken günümüzde yemeklerde ikram edilebilmektedir.

2.2.4.5. Lazlara özgü ekmek isimleri ve yapılışı

Geçmişte yörede buğday ve mısırın tarımının yapıldığı belirtilmiştir. Ama katılımcılardan hiçbiri buğday dikmediğini annelerinden, babaannelerinden buğdayın dikildiğini duyduklarını aktarmışlardır. Yörede kurulan tarım ofislerinden satın alınan buğday değirmenlerde öğütülerek buğday unu yapılmaktaydı. Değirmenler mısır, buğday ve kaya tuzu öğütme amacıyla kullanılmaktaydı (R5, R9, R12, R14, R16,

R20). Değirmenler artık pek kullanılmamakta, mısır unu ve buğday unu dışarıdan hazır olarak satın alınmaktadır (R13). Katılımcılardan R12 değirmenle ilgili ‘‘Köyümüzde her ailenin değirmeni (karmate) vardı. Çoğu yıkıldı, bir tane değirmen var. Su değirmeninin öğüttüğü mısır başka oluyor. Ben dışardan çuvalla mısır alıp öğütmek için köydeki değirmene götürüyorum.’’ demiştir. R2 geçmişte ‘‘Buğday alınıyordu eskiden, kendi değirmenimizde öğütüyorduk.’’ demiştir. R19 değirmenin kullanımıyla ilgili ‘‘Kalın kaya tuzu alırdık. Annem tuzu yıkar, içindeki taşları topraklı yerleri temizlerdi. Daha sonra serendere serip kuruturdu. Karmateye (değirmen) götürüp öğütürdük. Sırayla kullanılırdı değirmenler. Tuz, mısır, buğday öğütürdük. Çuvallar taşınırdı değirmene, sonra değirmen ayarlanırdı sabaha kadar öğütmüş olurdu. Sabah gidip unları alırdık. Öğütülen unu da ayrı çuvallardık. Değirmen taşına yakın olan un çok inceydi ona guri mçveyi (yürek unu) diyoruz. Bu unu bebek maması için, helva kavurmak için ya da muhlama da kullanıyoruz. Yürek ununu ayrı bir çuval, ekmek yapmak için, yemeklere katmak için olan unu ayrı bir çuval yapardık.’’ demiştir. Katılımcılardan R12’de ofislerden buğday alındığını ve alınan buğday tanelerini değirmenlerde kendileri öğüterek un yaptıklarını, günümüzde buğday ununu satın aldıklarını söylemiştir. R16 yapılan ekmeklerle ilgili ‘‘Hep mısır unundan ekmek yapılıyordu. Ben mısır unu yemezdim, buğday unuyla yaptığımız ekmekleri yedim. Ya da mısır ve buğday unu karıştırıp ekmek yapardık. Buğday unu alındığı için pahalıydı. Durumu olmayan sadece mısır ekmeği yedi ya da mısır ekmeğine buğday unu karıştırarak yedi.’’ demiştir.

Lazlar geleneksel ekmekleri mısır ekmeği olmakla birlikte birde ‘‘Kovalı’’ dedikleri buğday ekmeğini de yaparlar (Aksoylu, 2009, s. 403). ‘‘Doğu Karadeniz halkının çoğunluğu mısır ekmeği yer.’’ (Özgün, 2000, s. 193). Mısır ekmeğinin üç farklı unu olur; biri normal öğütülen, biri fırınlanan, diğeri ise koçanıya kaynar suya daldırdıktan sonra kurutularak öğütülen mısırdan yapılan undur (Aksoylu, 2009, s. 407). Lazlar buğdayı alıp kendi değirmenlerinde öğütmüşlerdir. Bu ekmekler biraz esmer renkli, oldukça lezzetli ekmeklerdi. 1970’lerde köylüye destek için buğday uygun fiyatlı satılmaktaydı. Bu sebeple Ecevit’e atfen Karaoğlan ekmeği olarak adlandırıldı (Aksoylu, 2009, s. 408). 1950’lerden sonra çay tarımına başlamasıyla mısırın tarımı da bitmiştir (Aleksiva, 2011b, s. 178). Günümüzde yörede mısır geçmişteki önemini kaybetse de yazın süt mısırı olarak tüketilmek üzere tarımı yapılmaktadır (Aleksiva, 2011b, s. 179).

2.2.4.5.1. Mısır ekmeği (lazuti cari)



Şekil 2.4. *Mısır ekmeği* (‘‘Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’’, t.y.)

Katılımcılar geçmişte yapılan ekmeğin daha çok mısır unuyla yapıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca R19 mısır ekmeğinin ayrına doğranarak tüketildiğini söylemiştir. Mısır ekmeğinin yapımı şöyledir: 3-4 kaşık yoğurt, bir avuç buğday unu, mısır unu ve tuz bir kaba alınır. Azar azar kaynamış su ilave edilerek kaşıkla yoğrulur, daha sonra tepsiye dökülerek fırında pişirilir (R13). Başka bir kaynakta da Mçkudi/Lazuti cari olarak geçen mısır ekmeği yedi bardak mısır ununun tuz eklenerek sıcak su ile yoğrulmasıyla yapılır. Ayrıca mısır ekmeği yeni pişmişken muhlama, minci tavalama, hamsi ve tüm tavalarla, ayran, yoğurt, lahana yemekleriyle birlikte tüketilebilir (Kal, 2006, s. 64). ‘‘Mısır ekmeği fırında, tavada, pilekide yapılan türleriyle oldukça fazla kullanılmaktadır.’’ (Ertaş ve Gezmen-Karadağ 2013, s. 127). R12 geçmişte mısır ekmeğinin sadece mısır unu ve tuzla yoğrularak yapıldığını bayatlayınca Etmağşe denilen yemeğin yapıldığını anlatmıştır. Etmağşe’nin yapımı şöyledir: Kaynamış suya, tereyağı ve bayat mısır ekmeğinin doğranıp muhallebi gibi pişirilmesiyle yapılır ve içine minci dökülerek yenir (R12). Etmağşe’nin tarifi bölüm 2.2.4.6’da Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı kısmında verilmiştir.

2.2.4.5.2. Buğday ekmeği (kovali cari/mdika cari)

Katılımcılardan R13 buğday ekmeğinin yapılışını: ‘‘Buğday unu, su, tuz ve maya ile yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Mayalanan ekmeğin hamuru parçalara bölünerek elle küçük toplar haline getirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir ve fırında pişirilir.’’ şeklinde anlatmıştır. R13 geçmişte her zaman ekmeklerini kendileri yaptıklarını artık dışarıdan aldıklarını belirtmiştir.

2.2.4.5.3. Hamsili ekmek (kapçoni cari)



Şekil 2.5. *Hamsili ekmek* (“Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü”, t.y.)

Hamsili ekmeğin yapımı şöyledir: Soğan, patates, pazı ve çarliston biber ince ince doğrandıktan sonra bol sıvıyağ ile kavurulur. Mısır unu, bir kilo tuzlanmış hamsi, kavruan sebzelerle beraber karıştırılıp yoğurulur. Tepsiye dökülür ve pişirilir (R16). Hamsili ekmeğe katılan sebzeler kavrulmadan da yapılabilir. Hamsili ekmek tuzlanmış hamsiyle veya taze hamsiyle yapılabilir. Tuzlanmış hamsiyle yapılırken hamsiler tuzlu olduğu için tuz eklenmez ancak taze hamsi kullanılarak yapılırsa tuz eklenmelidir (R13).

Başka bir kaynakta da “Kapçoni Cari” olarak geçen hamsili ekmeğin yapılışı şöyledir: Yarım kilo tuzlanmış hamsinin kılçıkları ayıklanır. Yedi bardak mısır unu, bir su bardağı sıvıyağ, beş soğan, iki patates, bir bağ pazı, bir bağ maydanoz ayıklanan hamsilere eklenir ve sıcak suyla yoğrularak kıvamı akışkan bir hamur yapılır. Taze hamsi kullanılacaksa kullanılan hamsinin ölçüsü tuzlanmış hamsini iki-üç katı olmalıdır. Ayrıca Kapçoni cari armut, yoğurt, ayran ve salatalık ile yenilir. Geçmişte yolculuğa çıkanlar yolda tüketmek için yanlarına salatalık ve Kapçoni cari alırlarmış (Kal, 2006, s. 67-71).

Aksoylu (2009, s. 403-404) hamsili ekmeğe katılan malzemeleri şöyle vermiştir: Tuzlanmış hamsi, mısır unu, soğan, pazı, maydanoz, yeşil soğan, yeşil biber, domates, patates, havuç ve sıvıyağ. Ayrıca yazar geleneksel tarifte yalnızca tuzlanmış hamsi mısır unu, kuru ya da taze soğan, pazı, maydanoz ve zeytinyağı varken bu yemeğe patates, havuç, patlıcan, kabak hatta pırasa koyanlarında olduğunu belirtmiştir. Noderilerde yaz yemeği olan tuzlanmış hamsi kullanılarak yapılan hamsili ekmek yenirdi (Aksoylu, 2009, s. 403-404). Yine başka bir kaynakta da “Kapçon

Mçkudi'' olarak geçen hamsili ekmek mısır unu ve salamura hamsi ile yapılır. Tek başına ya da salatalık veya soğanla tüketilmektedir (Özgün, 2000, s. 220). Kazmaz (1997, s. 156)'da hamsikoli olarak geçen hamsili ekmeğin uzun yolculuklarda azık olarak kullanıldığını ifade etmiştir.

Çamlıhemşin'in mutfak kültürünün incelendiği bir çalışmada hamsili ekmek ''Gapçon'' olarak belirtilmiştir. Bu ekmeğin standartlaştırılmış tarifinde; ''1 kilo hamsi, 5 dal pazı yaprağı, 3 kök pırasa, 4 kök taze soğan, 8 su bardağı mısır unu (1 kg), 1 su bardağı tereyağı (200 g), 1 yemek kaşığı tuz (6 g), yaklaşık 1 bardak su (180 gr)'' malzemeleri yer alır. Ekmek hamurunun pişirilmesinin ''gresta'ya koyularak açık ateşte ya da sobada'' yapıldığı ifade edilmiştir (Dokur, 2009, s. 48).

2.2.4.5.4. Mayasız ekmek (kvayi)

Mayasız ekmek yapmak için buğday unu, tuz ve suyla mayalanmadan yoğrulur. Hamur parçalara bölünür. Elle büyük yuvarlaklar haline getirilir ve birazda ezilerek inceltir, yağlanan tepsiye yerleştirilerek fırında pişirilir. Kvayi bölünmeden de tepsiye koyulup pişirilebilmektedir. Ekmek mayalanmasına zaman olmadığında kvayi yapılır, yemekle veya içine tereyağı, minci konularak sıcak olarak tüketilir (R12, R13, R16).

Başka bir kaynakta da mayasız buğday unuyla hazırlanan ''Pita Cari'' adındaki ekmek tarifi (Kal, 2006, s. 85-88) katılımcıların anlattığı Kvayi adlı ekmekle aynıdır. Bu ekmek dışında ''Kvari'', ''Mtuta kvari'' ve ''Kva meta3eri kvari'' denen üç mayasız ekmek tarifi daha vardır. ''Kvari'' buğday unuyla mayasız olarak yoğrulduktan sonra hamur elle inceltip açılan kuzinenin üstünde pişirilir. ''Mtuta kvari'' denen ekmek ise mısır unuyla mayasız hazırlanır. Bu hamur bir kaç parçaya bölündükten sonra yayla kestanesinin yaprağına sarılarak açık ateşte açılan çukura gömülerek közde pişirilir. ''Kva Meta3eri Kvari'' adındaki ekmek tarifiyse adından da anlaşılacağı gibi kırık taşta pişirilir. Bu ekmeğin yapımı ise şöyledir: Buğday ununun mayasız olarak yoğrulur, elle inceltilen hamur ateşte ısıtılmış taşın üstüne konarak pişmeye bırakılır. Taş ısını kaybetmemesi için ateşin yakınında tutulur (Kal, 2006, s. 85-88).

2.2.4.5.5. Pekmezli ekmek (pekmezoni cari)

Katılımcılardan R16'nın anlattığı pekmezli ekmek yarı yarıya karıştırılmış mısır unu ve buğday ununun pekmezli suyla, mayalanmadan yoğrulup pişirilmesiyle

yapılır. Başka bir kaynakta da pekmezli ekmeği malzemeleri; beş su bardağı buğday unu, yarım paket yaş maya, tuz, üç su bardağı pekmez, yeteri kadar ılık su ve pekmezin ekşiliğini dengelemesi için 2 su bardağı şekerdir. Pekmezli ekmeğin çayla yendiği belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 75-76).

2.2.4.5.6. Mincili ekmek (minconi cari)

Katılımcılardan öğrenilen başka bir ekmekte mincili ekmektir (R3, R7, R10, R11, R13, R16). Mincili ekmek; buğday unu ile yoğrulan ekmek hamurunun içine minci konduktan sonra kapatılarak pişirilmesiyle yapılır. Başka bir kaynakta ise aynı adla yani Minconi cari olarak geçen mincili ekmeğin yapımı katılımcıların anlattığından farklıdır. Bu tarifte mincili ekmek mincinin ekmek hamuruyla beraber yoğurulmasıyla hazırlanmaktadır (Kal, 2006, s. 73-74).

Yukarıdaki tarifler dışında literatürdeki bir kaynaktan “Kakaloni Cari” adında mısır ununa haşlanmış barbunya konarak hazırlanan bir ekmek tarifine daha ulaşılmıştır. Bu ekmeğin mısır ununun az olduğu zamanlarda ekmeği çoğaltmak için haşlanan barbunyaların kullanılmasıyla ortaya çıktığı belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 77). Katılımcılar kıtlık yıllarında mısır olmadığı için farklı malzemeleri öğütürerek un yapıp ekmek yapıldığını belirtmişlerdir. Örneğin; kavrulmuş soya fasulyesini öğütürerek (R13), hayvanlara yedirdikleri arpa ve çavdarı değirmende un yaparak (R12, R15), hatta fındık kabuğunu değirmende un haline getirerek (R2, R4, R5, R8) ekmek yapmışlardır.

Katılımcılar günümüzde ekmeği satın aldıklarını bazen ev ekmeği yaptıklarını, hamsili ekmek, mısır ekmeği, mayasız ekmek (kvayi) ve buğday ekmeğini daha çok yaptıklarını belirtmişlerdir.

2.2.4.5. Lazlara özgü peynir isimleri ve yapılışı

Geçmişte her aile inek baktığı için kendi peynirini de kendi yapmaktaydı. Peynir ve lor peynirine benzeyen minci yapılmaktaydı. Yöreye özgü bir çökelek olan minci; süt, yoğurt ve ayrandan yapılmaktadır. Görüşme yapılan kişiler mincinin yoğurt, süt ve ayran dışında peynir suyundan da yapılabildiğini belirtmişlerdir (R5, R7, R11, R20). Katılımcılardan R20: ‘‘Eskiden sütlerle hep yoğurt, minci ya da yağ yaparlardı. Peynir yapmayı daha sonra öğrendi annem. Elle çevrilen süt makineleri çıktı. O makineyle sütün yağını ayırıyorlardı. Makine daha çok yağı ayırıyordu. O makineyle yoğurdun yağıda ayrılıyordu, tereyağı yapılıyordu. Ayrılan yağ başka göze

ayran başka göze doluyordu. Ayran mincisi makinede ayrılan o ayrandan yapılırdı. Süt mincisi de; çiğ süt bekletilirdi, içine yeni sağılmış süt katılıp kaynatarak yapılırdı. Bir de peynir yaptıktan sonra kalan peynir suyunu kaynatıp minci yaparlardı.” demiştir. Hatta geçmişte bazı katılımcılar annelerinin peynir yaparken kullandığı mayayı bile kendilerinin yaptığını, peynir mayası için buzağların midesinin kesilip kurutulduğunu ya da tuzlu suda saklandığını söylemişlerdir (R7, R8, R11, R14, R18).

2.2.4.5.1. Minci yapımı

Aşağıda süt mincisi (mjaşi minci), ayran mincisi (tanişi minci) ve yoğurt mincisinin (yoğurdişi minci) yapımı yer almaktadır.

Süt mincisi (mjaşi minci) yapımı: Katılımcılardan R3 süt mincisinin yapımıyla ilgili “Çiğ süte yeni sağılmış süt ekleyip kesilmesini beklerdik. 1 kilo beklemiş süte 2 kilo yeni sağılmış süt ekleyerek bekletirdik. Süt kesilince kaynatırdık. Minci dibe çökerdi. O mincileri de küplere basıp saklardık.” demiştir. R9: “Onçaxuleye çiğ, beklemiş, kesilmiş sütü koyardık. Çalkalayıp yağın alırdık. O yağla tereyağı yapar, kalan sütle minci yapardık. Süt mincisi oluyordu.” demiştir. Katılımcılardan R11 ise süt mincisinin yapımını: “Taze sağılmış sütü bekletiyorsun, kesiliyor. Daha sonra yeni sağılmış sütü içine ekleyip kaynatıyorsun. Minci olmaya başlayınca dibe çöküyor parçalar, su daha ayrılıyor. Minci olduktan sonra tülbente koyup yüksekte asarak suyunu süzdürüp saklıyorsun.” şeklinde açıklamıştır.

Ayran mincisi (tanişi minci) yapımı: Katılımcılardan R11 ayran mincisinin yapımıyla ilgili “Onçaxule’ye yoğurt koyuluyor. Yoğurdun üçte biri kadarda su ekleniyor kolay çalkalansın diye. İyice çalkalanınca yağ ayrılıyor, kalan ayranda kaynatarak ayran mincisi yapılıyor.” demiştir. Ardeşenli katılımcılar ayranı Lazcada tani olarak isimlendirmektedir.

Yoğurt mincisi (yoğurdişi minci): Katılımcılardan R3 yoğurt mincisinin yoğurda yeni sağılmış süt katarak tencerede kaynatılarak yapıldığını söylemiştir.

Peynir suyundan minci yapımı: Görüşme yapılan kişiler peynir suyundan da minci yapılabildiğini belirtmişlerdir (R5, R7, R11, R20). Katılımcılar bu minciye ayran mincisi yani “tanişi minci” demişlerdir. Minci, peynir yapıldıktan sonra arta kalan peynir suyuyla yapılabilir. Bu suya Lazcada “tani” denir. Peynir suyuna üçte bir oranında süt eklenerek minci yapılabilir. Minci yapıldıktan sonra torbadan asılarak suyu süzülür ve tuzlanır (Aksoylu, 2009, s. 395-396). Aksoylu’nun da

belirttiği aynı adla geçen Tanişi minci adındaki tarif, peynir yapımından artan suyla yapılmakta olup katılımcıların ifadesini desteklemektedir.

Geçmişte yapılan mincilerin küplere konulduğunu, daha sonra küpler yerine bidonların kullanıldığını söylemişlerdir. Mincilerin saklanırken bozulmasını önlemek için en üste tereyağı koyup minci konan kabı ters çevirmektedirler. Ayrıca mincileri kurutarak sakladıklarını belirtmişlerdir (R2, R4, R5, R7, R9, R11, R12, R13, R16, R20). Kurutulan minci taze süttten kestirilerek yapılan süt mincisidir. Elma kadar yuvarlaklar bezlerle asılıp kurutulan bu minciye ‘‘Çivili’’ denir (Kal, 2006, s. 98). Geçmişte mincilerin saklanmasıyla ilgili R12 ‘‘Minci top top tülbentle asılıyor, kurutuluyordu. Taze minci küçük küpe koyuluyordu en üste tereyağı koyup kapatıp ters çevrilip serenderde saklanıyordu.’’ demiştir. R20’de çiğ süttten kesilip yapılan minciyi, ezerek suyunu alındıktan sonra bir yerden asarak kuruttuklarını söylemiştir. Ayrıca eski çürümüş mincilerin, tuz ve buğday unu katılarak tencerede eriyene kadar pişirilip, bekleterek Meyon3ineri hazırlandığı, Meyon3ineri’nin tereyağında tavalanarak tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır (Kal, 2006, s. 95). Meyon3ineri ve Çivili’nin tarifleri bölüm 2.2.4.6’da Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı kısmında verilmiştir.

Günümüzde saklama şekli ve koşulu değişmiştir, katılımcılar satın aldıkları mincileri evlerde buzdolabında veya buzlukta dondurarak saklanmaktadır.

2.2.4.5.2. Peynir yapımı

Katılımcılardan R7 peynirin yapımını ‘‘Sütü ılıtıp mayalıyorsun. Yoğurt gibi mayalanınca ocakta karıştırarak peynir yapıyorsun. Peynir, kaşıkla karıştırırken hazır olunca kaşığa yapışıyor. Hepsini toplanınca sinide yoğurup suyunu alıyorsun, şekil veriyorsun tekrar suya koyuyorsun. Tekrar kaşıkla tencerede yoğurup tuzluyorsun.’’ şeklinde anlatmıştır. R19 ise peynir yapımını ‘‘Bir tencere süte bir tencere yoğurt ya da bir tencere yeni sağılmış süte bir tencere kesilmiş süt ekleniyor. Kısık ateşte karıştırılıyor. Peynir olmaya başlayınca kıvamı koyulaşıyor ve peynir ile suyu ayrılıyor. Peynir kaşıkla iyice yoğuruluyor. Tencereden alınıyor, elle biraz yoğurulup yuvarlak şekil verildikten sonra tekrar suya konuyor. Sudan alınıp her yeri tuzlanıyor. Tekrar suya koyuyor sonra suyu süzdürölüp altı üstü tuzlanıp gadelilere konup saklanıyordu.’’ şeklinde tarif etmiştir. R13’de bekletilerek kesilmiş çiğ süte, yeni sağılmış çiğ süt ve maya katılarak bekletildiğini, karışım mayalanıp yoğurt gibi

koyulaştığında ocakta kaynatılarak peynir yapıldığını ve bu peynirlerin salamurada bidonlarda saklandığını belirtmiştir. Peynirin saklanmasıyla ilgili R12 “Peynir saklarken tuzlu suya konup çıkartılıyor, beze sarılıp konuyor ve kurutuluyordu. Ya da tuzlu suda bekletiliyordu.” demiştir. R18 ise peynirin ve mincinin saklanmasıyla ilgili “Eskiden küplerle saklanırdı minciler, peynirler. Küplerin üstüne tahta kapak örtülürdü, peynir ve minci toprağa gömülürdü üstüne taş koyulurdu. Eskimiş küflü peynir, küflü minci daha çok seviliyordu.” demiştir. Katılımcılar bir miktar küflenmiş olan minci ve peynirlerden yapılan muhlamaların sevilerek yendiğini belirtmiştir (R7, R8, R13, R16).

Katılımcılar geçmişte peynir mayasını da kendilerinin yaptığını belirtmişlerdir (R7, R8, R11, R14, R18). Katılımcılardan R3 küçük buzağı veya kuzuların midesinin kurutularak peynir mayası olarak kullanıldığını belirtmiştir. Katılımcılardan R11 peynir mayasıyla ilgili “Peynir ya önceden hazırlanmış peynirin suyuyla ya da hazır mayayla yapılıyordu.” demiştir. R14 peynir mayası yapımını “Annem yapardı peynir mayası ondan görmüştüm. 1-2 aylık dişi buzağıyı kesiyorlardı, onun memelerini kesip, kurutup peynir mayası yapıyorlardı. O mayayı kavanozun içinde peynir suyunda saklardı.” şeklinde anlatmıştır.

Haberal (2011, s. 108) sütlerin büyük kazanlar vasıtasıyla biriktirildiğini, sütün üzerindeki kaymak alındıktan sonra bu sütün peynir yapımında kullanıldığını belirtmiştir. Ayrıca peynirin kazanda kaynatıldıktan sonra minci torbası veya tülbent yardımıyla süzülerek tuzlandığını, yaylada hazırlanan tuzlanmış peynirlerin ve mincilerin altında ve üstünde ahşaptan yapılmış kapakları olan, ladin ağacı kabuklarıyla yapılmış “gadel” adındaki kaplarda depolandığını söylemiştir. Bu ifade katılımcıların anlattıklarını destekler niteliktedir.

Geçmişte katılımcılar kendi peynirlerini ve mayalarını dahi kendileri yaptıklarını hazır mayaların daha sonra kullanılmaya başlandığını söylemişlerdir. Günümüzde ise inek bakmadıkları için peynir ve minci yapmadıklarını satın aldıklarını söylemişlerdir.

2.2.4.6. Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı

Bu bölümde görüşmeler sırasında katılımcılardan öğrenilen yemek isimleri ve tariflerine dair bulgular verilmiştir. Ancak verilen tariflerde katılımcılardan yapılan yemeklere katılan malzemelerin miktarı tam olarak öğrenilemediğinden farklı kaynaklardan yemeklerin ölçüleri eklenmiştir. Bu bölümde sınıflandırmaya yemeklerin Lazca adlarına da uygun olması sebebiyle ‘‘Paponi’’ kitabındaki tavalar başlığı eklenmiştir.

2.2.4.6.1. Çorbalar

Rize’de yemeklerde ilk olarak tüketilen çorbalar pek bilinmemekte, sofraya ilk gelen yemek genelde muhlama veya turşu kavurması gibi yemeklerden oluşmaktadır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s. 127).

2.2.4.6.1.1. Lahana çorbası (luşi çorba)

Aşağıda Tablo 2.3’te lahana çorbasının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.3. *Lahana çorbasının malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
10 yaprak lahana, 1 adet soğan, 1 adet domates, 1 çay bardağı kırık mısır, yarım çay bardağı pirinç, 2 yemek kaşığı tereyağı, fındık kadar iç yağı, 1 yemek kaşığı mısır unu, 7 su bardağı sıcak su, pul biber, karabiber, tuz	Barbunya ve mısır bir gece önce suda bekletilir. Doğranan lahana çok haşlanmadan biraz pişirilip, süzülür. Tereyağı, içyağı, soğan kavrulur. Soğan kavrulunca mısır unu ve domates (ya da salça) eklenir, kavrulur. Pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Kırık mısır, bir bardak barbunya, lahana ve su eklenir. Barbunya yumuşayınca pirinç eklenir (R13).

Katılımcılar lahana çorbasını yaparken salça kullandıklarını ve lahanayı haşlayıp süzerek acı suyunun gitmesini sağladıklarını, daha sonra çorbayı yaptıklarını söylemişlerdir (R10, R13, R15, R16). Katılımcılardan R15 karalahananın çorbası, ezmesi gibi birçok yemeğinin yapıldığını ve çorbasına ince doğranmış lahana, fasulye, pirinç ve iç yağı koyulduğunu söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.3’te yer alan lahana çorbası yemeğinin içindeki malzemelerin ölçüleri Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 53).

2.2.4.6.1.2. Tavuk çorbası (korme çorba)

Aşağıda Tablo 2.4’te tavuk çorbasının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.4. *Tavuk çorbasının malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 tavuk but, 1 çay bardağı pirinç, 1 yemek kaşığı tereyağı, 7 su bardağı su, tuz, karabiber	Tavuk but, 7 su bardağı suyla tuz eklenerek haşlanır, etleri suya didiklenir. Suya pirinç ve baharat eklenir. Pirinç pişine kadar çorba kaynatılır.

Yukarıda Tablo 2.4’te yer alan tavuk çorbasının yapımı katılımcılardan R4, R9, R12, R18 ve R19’dan öğrenilmiştir. Görüşmecilerden R19 tavuk çorbasının yapımını “Haşlanıp didiklenmiş tavuk hazırlanıyor. Buğday unu tereyağında kavruluyor. İçine tavuk suyu ve didiklenmiş tavuk ekleniyor.” şeklinde anlatmıştır. Yukarıda Tablo 2.4’te yer alan tavuk çorbasına katılan malzemelerin ölçüsü Paponi kitabından alınmış, ayrıca kitapta tavuk çorbasının üzerine maydanoz doğranarak servis edildiği belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 57).

Yukarıdaki tarifler dışında literatürde yer alan “balucağı çorba” ve “kakaloni çorba” adında iki çorba tarifine daha ulaşılmıştır. Balucağı çorba doğranan yeşil domatesin suyu sıkıldıktan sonra tereyağında buğday unu ve sarımsakla kavrulup su eklenmesiyle yapılmakta üzerine limon sıkılarak servis edilmektedir (Kal, 2006, s. 56). Kakaloni çorba ise tereyağında kavrulan soğanın, barbunya, domates, pul biber karabiber, tuz ve suyla haşlanmaya bırakılıp barbunya yumuşayınca içine pirinç eklenmesiyle yapılmakta ve servis edilirken üzerine doğranmış maydanoz konmaktadır (Kal, 2006, s. 59). Başka bir kaynaktan “xacişi çorba” yani fasulye çorbası tarifi mevcuttur. Xacişi çorba ise tereyağı ve iç yağında kavrulan soğanın içine kuru fasulye ya da barbunyanın ve mısır yarmasının eklenmesiyle yapılan bir çorbadır. Kitapta kemikli etle yapılabileceği ve ekmek doğranarak yendiği belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 423).

2.2.4.6.2. Tavalar (tağanerepe)

Birçok yemek tavada yüksek ısıda yağda kavurma şeklinde yapılabilmektedir. Bu kısmın başlığı Paponi adlı yemek kitabındaki düzenlemeye göre yapılmıştır ve katılımcılardan elde edilen tariflerdeki malzemelerin ölçüleri yine bu kitaptan alınmıştır. Tavalamalar pratik ve her öğünde yer alabilen yemeklerdir (Aksoylu, 2009, s. 391).

2.2.4.6.2.1. Minci tavalama (minci tağaneri)

Aşağıda Tablo 2.5'te minci tavalamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.5. *Minci tavalamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
4 su bardağı süt mincisi ya da ayran mincisi, 4 yemek kaşığı tereyağı, minci tuzsuzsa tuz, gerekirse yarım çay bardağı su	Tereyağı eritilir. Kızgın yağa eklenen minci kaşıkla ezilerek karıştırılır. Bir kaç dakika pişirilir. Kullanılan minci ayran mincisi ise yarım çay bardağı su ile karıştırılarak yağa dökülmelidir. Peynir tuzsuzsa tuz ilave edilmelidir.

Katılımcılar minci tavalamanın her öğünde yapılabileceğini söylemişlerdir. Yemeklerin yanında, her zaman tüm öğünlerde minci tavalaması tüketilirdi (Aksoylu, 2009, s. 409). Paponi'de minci tavalama iki farklı çeşit minciyle yani süt mincisi (mjaşi minci) ve ayran mincisi (tanişi minci) kullanılarak yapılmaktadır. Ayran mincisi kullanırken yapılan minci tavalamada su ilave edilmelidir. Yukarıda Tablo 2.5'te yer alan minci tavalama tarifi Paponi'den alınmıştır (Kal, 2006, s. 89-92). Başka bir kaynakta da yukarıdaki minci tavalama tarifiyle yapımı aynı olan tarif "Minci getağaneri" adıyla geçmektedir (Aksoylu, 2009, s. 396). Çamlıhemşin ilçesinde yukarıda yapılan tarifle aynı olan yemek "minci muhlaması" adıyla geçmektedir (Dokur, 2009, s. 59).

2.2.4.6.2.2. Meyon3ineri

Aşağıda Tablo 2.6'da meyon3inerinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.6. *Meyon3inerinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Meyon3ineri, 3 su bardağı eski minci, 3 yemek kaşığı buğday unu, 3 çay kaşığı tuz, 4 yemek kaşığı tereyağı	Dört yemek kaşığı tereyağı kızınca Meyon3ineri eklenir. Eriyene kadar karıştırılır.

Katılımcılar meyon3inerinin, minciye, buğday unu ile su eklenerek karıştırılıp, kızmış tereyağında tavada pişirilmesiyle yapıldığını söylemişlerdir. Paponi'de Meyon3ineri'nin eski çürümüş mincilerin, tuz ve buğday unu katılarak tencerede eriyene kadar pişirilip, bekleterek hazırlandığını belirtilmiştir. Hazırlanan

meyon3ineri tereyağında tavalanarak tüketilmektedir. Yukarıda Tablo 2.6’da yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 95).

2.2.4.6.2.3. Çivili

Aşağıda Tablo 2.7’de çivilinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.7. *Çivilinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
4 elma büyüklüğünde çivili, 4 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı buğday unu, 1 su bardağı su	Su, un ve doğranan çivililer bir tabakta karıştırılır. Kızmış yağa dökülerek peynirler eriyene kadar pişirilir.

Katılımcılar geçmişte yapılan mincilerin özellikle kış için kurutularak saklandığını belirtmişlerdir (R2, R4, R5, R7, R9, R11, R12, R13, R16, R20). Kurutulan minci taze süttten kestirilerek yapılan süt mincisidir. Elma büyüklüğünde yuvarlak toplar şekline getirilen ve bezlerle asılıp kurutulan bu minciye “çivili” denir. Yukarıda Tablo 2.7’de yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 98).

2.2.4.6.2.4. Muhlama (muxlama)

“Muhlama ve kuymak ise yörenin çok ünlü iki yiyeceği olup, doğuda daha fazla olmak kaydıyla tüm bölgede yapılmaktadır.” (Ertaş ve Gezmen-Karadağ 2013, s. 127). Aşağıda Tablo 2.8 ‘de muhlamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.8. *Muhlamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
4 yemek kaşığı tereyağı, 2 su bardağı doğranmış muhlamalık peynir, 2 yemek kaşığı mısır unu, 1 su bardağı su, peynir tuzsuz ise tuz	Tereyağında kavru lan mısır ununa yavaşça su eklenir. Muhallebi kıvamına gelince doğranan peynirde eklenerek karıştırılır. Peynir eriyene kadar pişirilir.

Yukarıda Tablo 2.8’de yer alan muhlamanın malzeme ölçülerinin alındığı Paponi’de yazar ayrıca bir çay kaşığı mısır ununu tereyağında kavurarak piştikten sonra muhlamanın üzerine döktüğünü belirtmiştir (Kal, 2006, s. 100). Çamlıhemşin’de yapılan çalışmada bu yemekle aynı ismi sahip “muhlama (taganeri)” adında bir yemek tarifi verilmiştir. İçindekiler 250 gr tereyağı ve 750 gr muhlamalık peynirden oluşmaktadır. Doğranan peynirin kızgın tereyağında istenirse su ilavesiyle pişirilebileceği belirtilmiştir (Dokur, 2009, s. 60). Ancak kaynak kişilerle yapılan görüşmede ve daha önce rastlanılan tariflerde bu yemek “kvali tağaneri” olarak

belirlenmektedir. Fakat Çamlıhemşin bölgesinde muhlama sadece peynir ve tereyağıyla yapılıyor olabilir. Dokur (2009, s. 69) muhlamanın ‘tüm öğünlerde öncelik teşkil eden bir yemek’ olduğunu söylemiştir. Yine bu çalışmada ‘yumurtalı tağaneri (muhlama)’ adında bir yemek tarifi daha verilmiştir. Bu tarife göre tereyağında tavalanan peynirler eriyince içine yumurtalar eklenir. Yumurtalar pişince ateşten alınır. Yumurtalar içine direk kırılabileceği gibi çırpılarak da eklenebilir (Dokur, 2009, s. 65).

2.2.4.6.2.5. Peynir tavalama (kvali tağaneri)

Aşağıda Tablo 2.9’da peynir tavalamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.9. *Peynir tavalamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
2 yemek kaşığı tereyağı 4 su bardağı muhlamalık peynir Peynir tuzsuzsa tuz	Tereyağı eritilir. Kızgın tereyağının içine muhlamalık peynir atılır. Peynir eriyince yemek hazır olur. Peynirin tuzu yoksa tuz eklenebilir (R12).

Peynir tavalama yani Lazcada ‘kvali tağaneri’ adındaki yemeği tüm katılımcılar aktarmıştır. Başka bir kaynakta peynir tavalama tarifi ‘mkvali getağaneri’ olarak isimlendirilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 396). Yemeklerin yanında, her zaman tüm öğünlerde peynir tavalaması tüketilirdi (Aksoylu, 2009, s. 409). Yine Laz kültürü üzerine olan başka bir kaynakta bu yemeğin Lazlar tarafından yemeğe başlarken sıcak mısır ekmeğiyle tüketildiği söylenmiş ve iyice kızdırılan tereyağına yayıktan çıkan taze peynirin eklenerek eritilmesiyle yapıldığı belirtilmiştir (Özgün, 2000, s. 217). Yukarıda Tablo 2.9’daki peynir tavalamanın malzemeleri ölçüsü Paponi’den alınmıştır ve yazar peynir tavalama yaparken yarım su bardağı su eklediğini belirtmiştir (Kal, 2006, s. 103).

2.2.4.6.2.6. Pazı tavalama (mstolya tağaneri)

R13 pazı tavalamasını ‘Pazılar yıkanıp temizlendikten sonra doğranır, suda biraz haşlanır. Çok pişirilmez. Suyu süzülür. Tereyağında soğanla kavrulur. Biraz salça sarımsakta katılabilir.’ şeklinde anlatmıştır.

2.2.4.6.2.7. Fasulye tavalama (lobya tağaneri)

Aşağıda Tablo 2.10’da fasulye tavalamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.10. *Fasulye tavalamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo taze fasulye, 2 soğan, 3 yemek kaşığı tereyağı, 3 diş sarımsak, tuz, maydanoz	Kırılan fasulyeler tuzlu suda haşlanıp süzölür. İnce doğranmış soğan tereyağında kavrulur ve haşlanan fasulyeler eklenerek kavurmaya devam edilir. Üstüne ezilmiş sarımsaklar ve maydanoz konarak servis edilir.

Katılımcılardan R16 taze fasulyeyi haşlayıp süzdükten sonra soğan ve sarımsakla tereyağında kavurarak fasulye tavalama yaptığını belirtmiştir. Yukarıda Tablo 2.10’da yer alan tarif Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 119).

2.2.4.6.2.8. Turşu tavalama (tukşi tağaneri)

Aşağıda Tablo 2.11’de turşu tavalamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.11. *Turşu tavalamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Yarım kilo turşu (fasulye, domates veya pazı turşusu), 3 soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, isteğe göre maydanoz	Soğanlar ince ince doğranarak tereyağında kavrulur. Turşu kavrulan soğanlara eklenir ve karıştırılarak iyice kavrulması sağlanır. Ateşten aldıktan sonra tercihe göre üzerine doğranmış maydanoz eklenebilir.

Katılımcılar turşu tavalamanın sadece soğanla salça eklenmeden ya da birazcık salça eklenerek de yapılabilceğini ifade etmişlerdir. Turşu tavalamasında her çeşit turşunun kullanılabilceğini fasulye dişında pazı ve domates turşunu da tavaladıklarını söylemişlerdir. Ayrıca turşu tavalamada çiğ domates ve fasulye turşusunu daha çok tercih ettiklerini ve yemeklerin yanında tükettiklerini söylemişlerdir (R3, R4, R7, R11, R12, R17). Yukarıda Tablo 2.11’de yer alan tarif Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 122). Başka bir kaynakta turşu tavalama hakkında Lazların turşuyu çok tükettiği fakat çok fazla çeşitte turşunun olmadığını söylenmiştir. En çok tüketilen turşunun fasulye turşusu olduğu ayrıca kaldırık turşusu ve pazı turşusunun da tavalanarak tüketilebileceği belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 396-397). Çamlıhemşin’de yapılan mutfak kùltürü çalışmasında ‘‘turşu tağaneri’’

adıyl bu yemeğın standart tarifi mevcuttur. Tarifte soğan, tereyağı ve fasulye turşusu vardır. Yemeğın ince doğranan soğanın tereyağında kavrulduktan sonra birkaç parçaya bölünen fasulyelerin eklenmesi, kavrulmasıyla yapıldığı belirtilmiştir (Dokur, 2009, s. 63). Ancak bu tarifte sadece fasulye turşusunun tavalaması verilmiştir.

2.2.4.6.2.9. Çiğ domates tavalama (balucağı tağaneri)

Aşağıda Tablo 2.12’de çiğ domates tavalamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.12. *Çiğ domates tavalamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo yeşil domates, 1 patlıcan, 1 patates, 2 soğan, 2-3 biber, 1 olgun domates (veya 1 yemek kaşığı salça), 3 yemek kaşığı tereyağı, tuz	İnce doğranan soğan tereyağında kavurulur. Çizgili soyulan patlıcan doğranır ve tuzlu suda bekletilir. Doğranan yeşil domatesler ve patlıcanlar elle ezilerek suyu sıkılır ve soğana ilave edilerek kavurmaya devam edilir. İyice kavrulunca yemek hazır olmuş olur.

Katılımcılardan R13 yeşil domatesleri doğradıktan sonra acı suyunun alınırsa daha lezzetli olduğunu ve patlıcanında doğranıp tuzlu suda bekletildikten sonra elle sıkılarak acı suyunun alınması gerektiğini söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.12’de yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 124).

2.2.4.6.2.10. Ceçveşi/mafuşi (3ilexta:akıtma)

Aşağıda Tablo 2.13’de ceçveşi/mafuşının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.13. *Ceçveşi/mafuşının malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
4 su bardağı buğday unu 4,5 su bardağı ılık su Tuz	Un, su ve tuz iyice çırpılarak akışkan kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamurda topak kalmaması için çırpıcıdan geçirilebilir. Isıtılan tavaya çok az yağ eklenir. Kepçe yardımıyla dökülen hamurun her iki tarafı da pişirilerek hazırlanır.

Yukarıda Tablo 2.13’de yer alan yemeği Ardeşenli katılımcılar ‘‘ceçveşi’’, Pazarlı katılımcılarsa ‘‘mafuşi’’ olarak isimlendirmişlerdir. Ayrıca katılımcılar ceçveşinin hamurunun kıvamının biraz sulu olması gerektiğini ve genelde kahvaltıda yaptıklarını belirtmişlerdir. Aksoylu (2009, s. 416) bu yemeği ‘‘3ilexta’’ yani akıtma adıyla belirtmiştir. Aksoylu (2009, s. 416)’nın aktardığı tarif aynı şekilde yapılmasına

rağmen içinde katılımcılardan derlenen tariftan farklı olarak yumurta ve süt vardır. Oysa katılımcıların anlattığı ve Paponi’de yer alan tarif un, su ve tuzdan oluşmaktadır. Yukarıda Tablo 2.13’de yer alan tarifin ölçüsü Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 83).

Çamlıhemşin’de yapılan ‘getvaşı’ adındaki yemek bu yemekle aynı olup tüketilme şekli farklıdır. Bu tarifte ceçveşiler yapıldıktan sonra elle koparılır ve üzerine şekerle hazırlanan şerbet dökülerek yenir (Dokur, 2009, s. 49). Literatürde yer alan tariflerde de ceçveşinin (3ilexta: akıtma) minci, bal, şeker, pekmez ile beraber yenebileceği ifade edilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 416; Kal, 2006, s. 83). Literatürde yer alan bu bilgi katılımcılar tarafından da aktarılmıştır. Ayrıca Dokur yaptığı çalışmada ‘mafuşi’ adında bir yemek tarifini daha standartlaştırmıştır. Bu tarifte kırılan 6 yumurtaya, 1 su bardağı mısır unu ve 1 çay kaşığı tuz ilave edilerek hamur hazırlanır. Hazırlanan hamurlar kızgın tereyağında krep gibi pişirilir (Dokur, 2009, s. 56). Kaynak kişilerden ulaşıldığı kadarıyla mafuş ve ceçveşi aynı yemektir. Fakat Dokur’un aktardığı tarif katılımcılardan derlenen tariftan mısır unuyla yapılması sebebiyle farklıdır.

2.2.4.6.2.11. Oze mantarı tavalama (guguli oze tağaneri)

Aşağıda Tablo 2.14’te oze mantarı tavalamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.14. *Oze mantarı tavalamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo Guguli oze mantarı, 2 soğan, 1 domates, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz	Mantarlar uzun uzun çok ince olmayacak parçalar halinde doğranır. Doğranan soğan ve domatesle beraber mantarlar tereyağında güzelce kavrulur (R9).

Yukarıda Tablo 2.14’te yer alan mantarı Ardeşenli katılımcılar ‘guguli oze’, Pazarlılarsa sadece ‘oze’ olarak isimlendirmişlerdir. Katılımcılardan R13 bu mantarla ilgili ‘Dedem çok toplardı bu mantarı. Kestane kütüklerinde, gürgende yetişiyor bu ağaç mantarı. Oze tazeyken toplayıp soğanla kavrularak yeniyor.’ demiştir. R15 bu mantara Guguli mantar demiş ve soğanla yağda kavurarak yediklerini belirtmiştir. R19 tadının çok güzel olduğunu ormanda devrilmiş, kesilmiş ağaçlardan topladıklarını belirtmiştir. Yukarıda Tablo 2.14’te yer alan tarifin malzeme ölçüsü Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 127). Yapılışı katılımcı R9’dan aktarılmıştır.

Guguli oze'ye dair bir inanış vardır: ‘‘İlkbaharda gök gürültüsü anında ağza bıçak alınarak ‘Mbulışkimi oze!’ denirmiş. Bu kiraz ağacında oze olsun dileğidir. Oze'nin kuku'nun (Cuculus canorus) ağaca tükürmesiyle oluştuğu inancı yaygındır. Anneler sabahları çocuklarına yataklarından kalkmadan ekmek parçası yedirirlermiş. Kuku ötüşünden önce yemek yerlerse çocuklar kukuyu yenmiş olurlar, aksi olursa yenilmiş sayılırlarmış.’’ (Kal, 2006, s. 127). Paponi'de ‘‘Makvala (Lactarius delicious)’’ adında yemeği yapılan başka bir mantarında tarifi verilmiştir. Guguli oze tavalaması ve makvala tavalamasının tereyağında, soğan, domates ve mantarın kavrulmasıyla yapıldığını üzerine pul biber dökülerek servis edildiğini söylemiştir (Kal, 2006, s. 137). Çamlıhemşin'de yapılan çalışmada ‘‘kukuti’’ adında bir mantar yemeğinden bahsedilmiştir. Bu mantarın yörede yazları yaylalardan toplanıp yemek yapımında kullanıldığını bu sebeple Kukuti'nin yaz yemeği olduğunu ve diğer mevsimlerde bu mantarın bulunmadığını söylemiştir (Dokur, 2009, s. 30). Kukuti mantarı doğrandıktan sonra, ince doğranmış soğanla beraber tereyağında kavrulmuş olarak pişirilmektedir (Dokur, 2009, s. 105).

Yukarıda yer alan tarifler dışında bir kaynakta ‘‘ore tağaneri’’ yani kabak tavalama adlı yemeğe ulaşılmıştır. Geçmişte yapılan günümüzde pek bilinmeyen bir yemek olduğu belirtilmiştir. Kışın kabuğu sertleşmiş kabakların haşlandıktan sonra yağda kavrulmasıyla hazırlanan bir yemektir (Aksoylu, 2009, s. 397).

2.2.4.6.3. Yumurtayla yapılan yemekler

2.2.4.6.3.1. Yumurtalı minci (minci makvalı motaxeri)

Aşağıda Tablo 2.15'te yumurtalı mincinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.15. *Yumurtalı mincinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
2 su bardağı süt mincisi, 4 yumurta, 3 yemek kaşığı tereyağı	Tereyağı eritilir. Minci içine dökülerek eze eze karıştırılır ve üzerine yumurta kırılır. Yumurta pişine kadar peynirlerde iyice erir ve pişmiş olur.

Yukarıda Tablo 2.15'te yer alan tarif Paponi'den alınmıştır (Kal, 2006, s. 96).

2.2.4.6.3.2. Pekmezli yumurta (makvalis petmezi goyoberi) ve ballı yumurta (makvalis topri goyoberi)

Aşağıda Tablo 2.16’da pekmezli yumurta (makvalis petmezi goyoberi) ve ballı yumurta (makvalis topri goyoberi) yemeklerinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.16. *Pekmezli yumurta ve ballı yumurta yemeklerinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
3 yemek kaşığı tereyağı, 4 yumurta, 1 çay bardağı pekmez veya bal	Kızmış yağa kırılın yumurta pişerken pekmez dökülerek birkaç dakika pekmeze pişirilir. Aynı şekilde bu tarif bal kullanılarak da yapılabilir

Yukarıda Tablo 2.16’da pekmezli yumurta ve ballı yumurta yemekleri adını üzerine dökülen bal veya pekmezden alır. Yumurta pişerken üzerine pekmez dökülürse yemeğin adı ‘makvalis petmezi goyoberi’ olurken, bal dökülürse yemeğin adı ‘makvalis topri goyoberi’ olur. Katılımcılardan R19 babasının o küçükken yumurta kırıp pekmez dökerek yediğini, yumurtayı böyle yemeyi çok sevdiğini söylemiştir. Kaynaklarda da yumurtanın pekmez veya bal dökülerek tüketilebileceği belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 391-398; Kal, 2006, s. 105-106). Yukarıda Tablo 2.16’da yer alan tarif Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 105-106).

2.2.4.6.3.3. Yumurtalı hamsi (kapça makvali motaxeri)

Aşağıda Tablo 2.17’de yumurtalı hamsinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.17. *Yumurtalı hamsinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Tuzlanmış hamsiden (ncumoreri kapçate) 10 tane ayıklanmış tuzlanmış hamsi, 3 yumurta, 1 yemek kaşığı mısır unu, yarım çay bardağı su, 2 yemek kaşığı tereyağı	Tuzlanmış hamsi kullanıldığında hamsiler bir süre suda bekletilip fazla tuzundan arındırılır. Tereyağında kavrulan hamsilere, mısır unu, yumurta ve sudan oluşan karışım dökülerek kızartılır.
Taze hamsiden (ağani kapçate) 10 tane ayıklanmış taze hamsi, 4 tane yumurta, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz	Taze hamsiden yapılırken, tereyağından kavrulan hamsilerin üzerine yumurta kırılarak yapılır.

Yukarıda Tablo 2.17’de yer alan yumurtalı hamsi yemeği tuzlanmış hamsi veya taze hamsi kullanılarak iki şekilde hazırlanabilmektedir. Katılımcılardan R4 tuzlanmış hamsinin kızartıldıktan sonra üstüne yumurta kırılarak yendiğini, bazen de daha önce tavalanmış hamsiye yumurta kırarak yediklerini belirtmiştir. Başka bir kaynakta da “kapças makval motağaneyi” yani yumurtalı hamsi tavası olarak isimlendirilen yemek yukarıdaki tarifile aynı şekildedir. Bu yemek taze ya da salamura hamsiden yapılmakta, yumurta kırılarak tavalı hamsi gibi pişirilmektedir (Özgün, 2000, s. 219). Yukarıda Tablo 2.17’de yer alan tarif Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 113-114).

Yukarıdaki tarifler dışında literatürde ulaşılan “makvaloni kapça” ve “makvali tağaneri” yemekleride mevcuttur. Makvaloni kapça yemeği yapılma şekli itibariye farklıdır. Makvaloni kapça temizlenmiş, kılçıkları alınmış iki hamsinin ikiye ayrılardan deri kısmı dışarı bakacak şekilde yapıştırılıp, yumurta ve buğday unlu karışıma batırılarak kızartılmasıyla yapılmaktadır (Kal, 2006, s. 116). İki kaynakta adı geçen “makvali tağaneri” yani yumurta tavalama ise içinde yer alan malzemeler yönünden farklılık göstermektedir. İlk kaynakta makvali tağaneri yemeği yumurtaya buğday unu, tuz ve su eklenerek yağda kızartılarak yapılmaktadır (Kal, 2006, s. 107). İkinci kaynaktaysa makvali tağaneri yemeği tereyağında kızartılan çırpılmış yumurtadan ibarettir (Aksoylu, 2009, s. 396).

2.2.4.6.4. Et yemekleri

2.2.4.6.4.1. Kaplama

Görüşmeler sırasında katılımcılar et, tavuk ve bıldırcın kullanarak kaplama adındaki yemeğin yapıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca bazı katılımcılar aynı yemeği yahni olarak isimlendirmişlerdir (R4, R5, R7, R11, R14, R15, R16, R17, R19). İçindeki malzemeler ve pişirme şekli aynı olduğu için tüm tarifler kaplama olarak alınmıştır. Paponi’de kaplama aynı şekilde yapılmakta ve aynı malzemeler kullanılmaktadır (Kal, 2006, s. 144-148). Başka bir kaynakta kaplamanın iki tarifi mevcuttur. İlk tarifi içinde patates, soğan, salça ve pirinç varken, diğesinde ise dana ya da kuzu eti, soğan, salça ve pirinç yer alır. Aynı kaynakta kaplamanın av etleriyle de yapılabileceği belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 401-402).

2.2.4.6.4.1.1. Bıldırcınlı kaplama (kaplama otricite)

Aşağıda Tablo 2.18’de bıldırcınlı kaplamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.18. *Bıldırcınlı kaplamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
8 bıldırcın, 2 su bardağı pirinç, 3 soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 3 su bardağı kaynar su, tuz	Tereyağında soğan ve pirinç kavrulur. Önceden haşlanmış bıldırcınlar suyuyla beraber kavranan pirince eklenir ve iyice karıştırılır. Tuzu kontrol edilir. Pirinç pişince hazır olmuş olur (R4, R5, R15).

Katılımcılardan R4, R5, R8, R9, R13, R15 ve R16’dan bıldırcın kaplama tarifine ulaşılmıştır. R15 bıldırcın avlandığında her zaman yahni yani kaplama yaptıklarını söylemiştir. R16 bıldırcının közde pişirildiğini, birde soğan ve salça ile kavurarak yahni (kaplama) yaptıklarını söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.18’de yer alan tarifteki malzemelerin ölçüsü Paponi’den derlenmiştir. Ayrıca kitapta bıldırcının küçük tüylerinin ateşte yakılması gerektiğini ve iç organlarının kesmemeye dikkat edilerek iyice temizlenmesi gerektiğini çünkü iç organları kesilirse kötü bir tat ve koku verdiğini belirtmiştir (Kal, 2006, s. 148).

2.2.4.6.4.1.2. Tavuklu kaplama (kaplama kormete)

Aşağıda Tablo 2.19’da tavuklu kaplamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.19. *Tavuklu kaplamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Tavukta bir bütün tavuğun yarısı, 3 su bardağı su, 2 su bardağı pirinç, tuz	Tavuk suda haşlanır. Daha sonra aynı tencereye su ve pirinç dökülerek hepsi birlikte pişirilir (R4, R5, R9, R11, R12, R13, R14, R15, R16, R19).

Katılımcılardan R19 bu tarife soğan eklediğini söylemiş ve yemeğin yapımını: ‘‘Bütün tavuğu kaynatıp derisini alıyorsun. Tavuğu tencerede suyuyla beraber bırakıyorsun. Soğan, pirinç kavuruyorsun. Sonra bu kavurduklarını tencereye döküp pirinç pişine kadar tavukla pişiriyorsun. Pişince üzerine biraz maydanoz doğruyorsun.’’ şeklinde anlatmıştır. Yukarıda Tablo 2.19’da yer alan tarifi malzemelerinin ölçüsü Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 146).

2.2.4.6.4.1.3. Etli kaplama (kaplama xor3ite)

Aşağıda Tablo 2.20’de etli kaplamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.20. *Etli kaplamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
250 gram et, 2 su bardağı pirinç, 3 soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 3 su bardağı kaynar su, tuz	Et haşlanır. Haşlama suyu süzülür ama dökülmez . Etler soğanla pirinçle kavrulur. Daha sonra ayrılan haşlama suyu içine eklenerek pişirilir. Pirinçler pişince yemek hazırdır (R5, R7, R12, R14, R16).

Katılımcılar haşladıkları etin suyuna pirinç ekleyerek bu yemeği yaptıklarını belirtmişlerdir (R2, R3, R4, R5, R9, R13, R14, R16). Malzemelerin ölçüsü Paponi’den alınmıştır. Bu kaynakta yer alan etli kaplama tarifinde etler soğanla iyice kavrulur. Kavrulan ete pirinçte eklenerek yemek pişirilir (Kal, 2006, s. 144). Yukarıda Tablo 2.20’de yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 144).

2.2.4.6.4.2. Pexti

Aşağıda Tablo 2.21’de pextinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.21. *Pextinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo dana işkembe, dananın baş etinin yarısı, 1 paçanın eti, 4 su bardağı su, 4 su bardağı sirke, 5 diş sarımsak, pul biber, tuz	Dana işkembe küçük küçük kesilir, kaynatılarak pişirilir, süzülür. Pişirilen baş eti ve paçanın etleri didiklenir. Sirke, karabiber, sarımsak, tuz ve su karıştırılıp etler içine eklenir, pişirilir. Etler iyice yumuşayana kadar kaynatılır (R12, R16).

Katılımcılardan R16 pexti yaparken önce biraz buğday ununu kavurduğunu sonra içine su, sirke ve sarımsak eklediğini ardından önceden haşladığı işkembeyi bu karışıma ekleyip tekrar kaynamasını bekleyerek yemeği yaptığını ifade etmiştir. Ayrıca bu yemeğin içine sadece işkembe koyulabileceğini ya da paça ile baş eti de konularak yapılabileceğini söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.21’de yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 193). Farklı bir kaynakta paça ‘pexti’ olarak adlandırılan bu yemek önceden pişirilmiş kelle, işkembe ve paça etinin, su, sirke, sarımsak, un, pul biber ve tuzdan oluşan karışıma eklenerek pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Ayrıca kelle, paça ve işkembe kullanılarak yapılan ‘Souşi’ adında bir yemek tarifi de mevcuttur (Aksoylu, 2009, s. 410-411).

Çamlıhemşin’de yapılan çalışmada ‘‘pekti’’ tarifi mevcuttur. Bu tarifte küçük baş hayvandan elde edilen beyin, kelle eti ve hayvanın iç organlarının hepsi kullanılmaktadır. Temizlenip ince ince doğranan beyin, kelle eti ve iç organlar tencereye alınarak üstlerini geçene kadar su eklenir ve pişmeye bırakılır. Pişen etlere sirke ve sarımsak eklendikten sonra biraz daha kaynatılır, sıcak veya soğuk servis edilebilir (Dokur, 2009, s. 62). Görüldüğü gibi pextinin birçok farklı yapım şekli mevcuttur. Sadece işkembeye veya işkembe, baş eti ve paça eti eklenmesiyle yapılabilmektedir.

Yukarıda yer alan tarifler dışında literatürde ‘‘sat3ivi (3a3ipeli)’’ olarak adlandırılan ve Hopa’da Çerkez tavuğu da denilen tavuk etiyle yapılan bir tarife daha rastlanılmıştır. Sat3ivi (3a3ipeli) yemeğinin tarifi şöyledir: bütün tavuk yarısına kadar konan suda haşlanır ama tam pişirilmez. Tuzlanıp fırında kızartılır. Tavuğun pişirildiği suyun üzerindeki donan yağlar alınır, o yağla soğanlar kavrulur. İçine dört diş sarımsak, dövülmüş fındık ya da ceviz, karabiber, tarçın, safran, sirke ve pul biber eklenir. Tavuk didiklenerek bu karışıma katılır ve tavuk suyu da eklenerek biraz pişirilir. Böylece yemek hazırlanır (Aksoylu, 2009, s. 390; Kal, 2006, s. 164).

2.2.4.6.5. Balık yemekleri

2.2.4.6.5.1. Meraconi kapça

Aşağıda Tablo 2.22’de meraconi kapçanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.22. *Meraconi kapçanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
15 tane ayıklanmış tuzlu hamsi, 1 bağ pazı, 2 soğan, yarım bağdan az maydanoz, 3 yemek kaşığı mısır unu, 3 yemek kaşığı sıvıyağ	Tuzlanmış hamsiler kılıcı alınarak biraz suda bekletilir ve fazla tuzundan arındırılır. Mısır unu, sıvıyağ ile elle parçalanmış hamsilere, doğranmış soğan, pazı ve maydanoz eklenir, iyice karıştırılır. Karışım yağlanan tepsiye dökülerek kızarana kadar fırında pişirilir (R16).

Meraconi kapça sadece soğan, pazı, maydanoz ve tuzlanmış hamsi ile yapılan geçmişte gresta da günümüzde tepsi ile fırında yapılan yemeğin adıdır (R16). Paponi’de meraconi kapçayla aynı olan yemeğe ‘‘kapça ceçveri’’ denmiştir. Aynı şekilde geçmişte grestalarda yapıldığı ve günümüzde fırında tepside yapıldığı belirtilmiştir. Ayrıca tarifi içinde 1 patlıcan, 1 patates, 2 domates, 2-3 biber gibi

malzemelerde bulunmaktadır. Yukarıda Tablo 2.22’de yer alan tarifteki bazı malzemeler ve ölçüleri Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 200). Başka bir kaynakta aynı tarif ‘‘kapça geçzveyi (pilekide hamsi)’’ olarak isimlendirilmiş, taze ya da salamura hamsiyle yapılabileceği belirtilmiştir. Hamsi taze olunca sadece hamsiyle yapıldığı salamura hamsi kullanıldığında ise içine pazı, taze soğan, un koyularak yoğrulduğu ve pilekiye dökülerek pişirildiği belirtilmiştir. Kapça ceçverinin pişince taze soğan ya da salatalıkla yendiği söylenmiştir (Özgün, 2000, s. 220). Aksoylu (2009, s. 404-405)’nun kapça geçveri tarifi ise biraz daha farklıdır. Mısır ununa (tercihen fırınlanmış mısır unu), tuzlanmış hamsi, doğranmış sebze ve yeşilliklerden pazı, yeşil soğan, kuru soğan, yeşil biber katılarak cıvık bir hamur yapılır ve yeşil erik hamura batırılıp pişirilir. Fırından çıkınca sirke serpilir ve mısır ekmeğiyle yenir. Ayrıca kitapta bu tarifi geçmişte grestalarda yapıldığı, günümüzde tepsiyle fırına verilerek yapılabileceği ve her yörede yeşil eriğin hamura eklenmediği belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 404-405). Başka bir kaynakta yer alan meraconi kapça tarifinde ise mısır unu, pazı, taze soğan, pırasa, tereyağı ve tuz gibi malzemeler mevcuttur. İnce doğranan yeşillikler, mısır unu, tuz ve tereyağı eklendikten sonra az miktarda su ilavesiyle hamur yoğrulur. Hazırlanan hamurun sobada veya açık ateşte gresta ile pişirilebileceği söylenmiştir (Dokur, 2009, s. 58).

2.2.4.6.5.2. Hamsi tavalama (kapça tağaneri)

Aşağıda Tablo 2.23’te hamsi tavalamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.23. *Hamsi tavalamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo ayıklanmış hamsi Mısır unu Sıvıyağ, tuz	Ayıklanıp suyu süzülen hamsi mısır ununa bulandıktan sonra kuyruğu ortaya gelecek şekilde tavaya dizilir. Kuyruklarından yapışan hamsiler bir tarafı kızarınca çevrilerek diğer tarafı da kızartılır.

Yukarıda Tablo 2.23’te yer alan tarif ‘‘kapça tağaneri/kapça getağaneyi’’ adıyla farklı kaynaklarda da mevcuttur (Özgün, 2000, s. 219; Aksoylu, 2009, s. 391-392). Yukarıda Tablo 2.23’te yer alan ve katılımcıların hepsinin belirttiği hamsi tavalaması tarifi Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 108).

2.2.4.6.5.3. Sebzeli hamsi (takimoni kapça)

Aşağıda Tablo 2.24’te sebzeli hamsinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.24. *Sebzeli hamsinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
15 tuzlanmış kılçıksız hamsi, 1 patates, 1 patlıcan, 1 bağ pazı, 2 soğan , 2 domates, 2-3 yeşil biber, 3 yemek kaşığı buğday (ya da mısır unu), 1 çay bardağı su, kızartmak için sıvıyağ	Hamsiler ayıklandıktan sonra biraz suda bekletilir ve fazla tuzu giderilir. Tüm sebzeler, yeşillikler ince ince doğranır. Tavaya yağ eklenir ve sırasıyla soğan, biber, patates, patlıcan, domates, salça eklenir ve kavrulur. Biraz kavrulunca pazı ve elle parçalanmış tuzlanmış hamsilerde eklenir, karıştırılır. 1 çay bardağı suda açılmış buğday ya da mısır unu ilave edilir ve iyice karıştırılır. İyice kızarınca ocaktan alınır (R13, R16).

Katılımcılardan R15 sebzeli hamsinin özellikle yazın bol yeşilliğin, sebzelerin yetiştiği dönemde, taze hamsi yokken tuzlanmış hamsiden yapıldığını belirtmiştir. Ayrıca kışın taze hamsinin daha çok tereyağında tavalanarak tüketildiğini söylemiştir (R15). Katılımcılar kıvamını koyulaştırmak için mısır unu ekledikleri yemeğe salçada eklediklerini belirtmişlerdir (R13, R15, R16). Yukarıda Tablo 2.24’te yer alan takimoni kapçanın malzeme ölçüsü Paponi’den alınmıştır. Ayrıca kitapta bu yemeğe buğday unu eklenerek yapıldığı söylenmiştir (Kal, 2006, s. 110).

Başka bir kaynakta “goçkoreyi kapça (takimoni kapça)” olarak belirtilen sebzeli hamsi tarifi yukarıdakiyle benzemekle beraber bu tarifte tuzlanmış hamsi, soğan, yeşil soğan, maydanoz, yeşil biber, marul, pazı, sıvıyağ ve mısır unu bulunmaktadır. Ayrıca son yıllarda bu yemeğe patates ve domatesinde eklendiği ifade edilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 393-394).

2.2.4.6.5.4. Alabalık tavalama (karmaxa tağaneri)

Katılımcıların hepsi alabalığın tereyağında kızartılarak tavalandığını ve tüketildiğini belirtmişlerdir. Paponi’den derlenen alabalık tavalama yani “karmaxa tağaneri” adındaki bu tarif tuzlanan 8 adet balığın, 3 yemek kaşığı tereyağında kızartılmasıyla hazırlanır (Kal, 200, s. 140).

2.2.4.6.5.5. Yaprakta hamsi (kapça pavri melakoreri/ kapça butka)

Katılımcılardan R11, R18 ve R19 karayemiş yapraklarına hamsinin konduktan sonra közde pişirildiğini söylemişlerdir. Paponi’de yer alan ‘‘kapça pavri melakoreri’’ tarifi hamsinin orman gülü (mşkeri) veya karayemiş (m3u) yaprağına sarıldıktan sonra direk közün içinde pişirilmesiyle yapılır (Kal, 2006, s. 202). Bu bilgi katılımcıların anlatımı destekler niteliktedir. Başka bir kaynakta aynı tarif ‘‘kapça butka’’ yani yaprakta hamsi adıyla geçmekte ve kalın olduğu için orman gülünün hamsileri közde pişirirken tercih edilmesi gerektiği belirtilmektedir (Aksoylu, 2009, s. 392).

2.2.4.6.6. Pilavlar

2.2.4.6.6.1. Hamsili pilav (kapçoni prinzi)



Şekil 2.6. *Hamsili pilav* (‘‘Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’’, t.y.)

Aşağıda Tablo 2.25’te hamsili pilavın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.25. *Hamsili pilavın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo taze hamsi, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 su bardağı pirinç, 2 soğan, 1 su bardağı kaynar su, yarım bağ maydanoz, tuz, karabiber, pul biber	Soğan, pirinç, baharatlar eklenerek kavrulur. Doğranan maydanoz eklenir Kılçığı ayıklanmış iri hamsiler tepsiye dizilir, ortaya pirinç dökülür. Hamsiler yanlardan üste doğru kapatılıp, kalan yerlere de hamsi dizildikten sonra 1 su bardağı kaynar su daha ilave edilir ve fırınlanır. Hamsiler kızarınca pişmiş olur (R13, R16).

Katılımcıların taze hamsinin olduğu dönemlerde sıklıkla yaptıklarını belirttiği bir diğer yemekte hamsili pilavdır. Paponi’de bu yemek yapılırken pirinç bir çay bardağı suda çok pişirilmeden demlenerek iç harcı hazırlanır. Hamsiler dizildikten

sonra bir çay bardağı kaynamış su tepsiye ilave edilerek yemek fırında pişirilir. Yukarıda Tablo 2.25'te yer alan hamsili pilavın malzemelerinin ölçüsü Paponi'den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 142). Aksoylu (2009, s. 398-399)'da kitabında "kapçoni pilavi" olarak belirttiği hamsili pilavın geleneksel tarifinde sadece iri hamsiler, pirinç, soğan ve maydanoz kullanıldığını fakat bu yemeğin içine salça, patates, kuş üzümü, iç fıstık, zeytinyağı, domatesinde eklenebileceğini belirtmiştir.

2.2.4.6.6.2. Kabaklı pilav (prinzoni ore/feli)

Dible her çeşit ot ve sebzeyle yapılabilen Karadeniz'e has sebzelerin pirinçle pişirildiği bir yemek türüdür (Yazıcıoğlu, Işın ve Özata, 2017, s. 37). Aşağıda Şekil 2.7'de bir dible olan kabaklı pilavın resmi yer almaktadır.



Şekil 2.7. *Kabaklı pilav* (Uzun, 2020)

Aşağıda Tablo 2.26'da kabaklı pilavın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.26. *Kabaklı pilavın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
2 su bardağı pirinç, 7 su bardağı doğranmış balkabağı, 5 su bardağı su, 3 yemek kaşığı tereyağı	Beyaz kabak kare kare ufak parçalara doğranır. Tereyağında pirinçle kavrulduktan sonra su ilavesiyle pişirilir (R19).

Yukarıda Tablo 2.26'da yer alan kabaklı pilav yemeğinin malzemelerinin ölçüsü Paponi'den derlenmiştir. Ayrıca kitapta bu tarifte kabakların suda haşlanıp süzildükten sonra tereyağında pirinçle kavrularak pilavının yapıldığı ve üzerine şeker dökülerek de yenilebileceği belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 155). Başka bir kaynakta da

piştikten sonra üzerine kızdırılmış tereyağı dökülen kabak pilavının yerken üstüne bal veya şeker serpilebileceği belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 400-401).

2.2.4.6.6.3. Sütlaç (sutlaşi)

Aşağıda Tablo 2.27’de sütlacın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.27. *Sütlacın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
5 su bardağı süt	Süt ve yıkanmamış pirinç kaynatılır. Çok az miktarda tuz serpilir.
1 su bardağı pirinç ve tuz	

Katılımcılar geçmişte sütlacın tuzlu olduğunu, sütlaca yumurta ve şeker katmadan oldukça katı bir kıvamda yaptıklarını, günümüzde buğday unu, yumurta ve şeker eklediklerini belirtmişlerdir. Geçmişte düğünlerde şekersiz ve yumurtasız sütlaç yapılarak verildiğini söylemişlerdir. Yukarıda Tablo 2.27’de yer alan sütlacın yapımı Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 157).

2.2.4.6.6.4. Em3xvineri prinzi ve n3oreri prinzi

Katılımcılardan R5, R9, R12 ve R16 geçmişte düğünlerde pilavın kaynamış suya pirinç atılarak (em3xvineri) ya da pirincin bol suda pişirildikten sonra süzülüp (n3oreri) daha sonra tereyağının sıcak pilavla harmanlanmasıyla yapıldığını söylemişlerdir. Paponi’de yer alan ‘‘em3xvineri prinzi’’ tarifi şöyledir: 3 su bardağı kaynayan suya tuz ve 2 su bardağı pirinç eklenir. Pirinçler suyunu çekince, eritilmiş 2 yemek kaşığı tereyağı dökülür ve pilav karıştırılır. N3oreri prinzi tarifi ise şöyledir: Kaynayan 4 su bardağı suya tuz ve 2 su bardağı pirinç eklenir. Pirinçler pişince suyu süzülür ve 2 yemek kaşığı tereyağı eritilerek pilavın üzerine gezdirilir (Kal, 2006, s. 152-153).

2.2.4.6.6.5. Çxvari lapa

Aşağıda Tablo 2.28’de çxvari lapanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.28. Çxvari lapanın malzemeleri ve yapılışı

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo barbunya fasulye, 1 su bardağı Çxvari, 1 su bardağı buğday unu, 2 soğan, 3 yemek kaşığı tereyağı, tuz	Barbunya fasulyeler haşlanarak suyu süzülür. Tekrar biraz suyla tencerede iyice pişene kadar haşlanır ve Çxvari eklenir. Çxvari de pişince suyla açılan buğday unu da eklenerek pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada tereyağıyla kavrulan soğan üzerine eklenir.

Çxvari ile ilgili katılımcılardan R16 ‘‘Çxvari’nin lapasını, sütlacını, pilavını yapardık. Çxvari pilavını şeker serperek ya da yoğurtla yerdik.’’ demiştir. R19: ‘‘Çxvari sütlacı ve lapası vardı. Kurumi de derdik. Kesilmiş, yakılmış eski ormanlıklarda dikilirdi. Olunca toplayıp, oçambrede dövüp kabuğunu ayıklardık. Çxvari lapanın içinde haşlanmış barbunya, soğan, un oluyordu. Hepsi pişince üzerine armut pekmezi dökerek yerdik.’’ demiştir. Paponi’den alınan çxvari lapa tarifi yukarıda Tablo 2.28’de belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 198).

2.2.4.6.6.6. Çeşkeği

Aşağıda Tablo 2.29’da çeşkeğinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.29. Çeşkeğinin malzemeleri ve yapılışı

Malzemeler	Yapılışı
3 su bardağı barbunya, 2 su bardağı yarma buğday, 2 adet soğan, 3 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı buğday unu, tuz	Barbunya, buğday yarması üstüne su eklenerek haşlanır. Pişince 2 yemek kaşığı un sulandırılarak eklenir. Üstüne yağda kavrulmuş soğan ve tereyağı eklendikten sonra biraz daha pişirilip ılık servis edilir.

Bu tarif katılımcı R10’dan alınmıştır. R10 yarma buğday ve barbunyayı beraber haşlandığını, sulu olursa buğday unu ile yemeğin kıvamını koyulaştırıldığını, üzerine iç yağıyla kavrulmuş soğan konarak yendiğini söylemiştir. Çeşkeğideki malzemelerin çok iyi pişirildiğini ve birbiriyle iyice özdeşleştiğini belirtmiştir. Yukarıda Tablo 2.29’da yer alan çeşkeği tarifi Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 199). Paponi’de iki Çeşkeği tarifi yer almaktadır. Tariflerden biri R10’dan derlenen tarifi aynısıyken diğeri tatlı sınıfında süt ve şekerle yapılan bir tariftir (Kal, 2006, s. 262).

Yukarıdaki tarifler dışında kaynaklarda Karadeniz’e özgü dible denilen pirinç yemeklerinden olan ‘patlicani do prinzi okobğeri’ ve ‘lobya do prinzi okobğeri’ yemekleri, ayrıca düğünlerde her zaman yapılan etli pilav yemeğinin tarifine ulaşılmıştır. Patlicani do prinzi okobğeri: 2 su bardağı pirinç, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 adet patlıcan, 1 adet domates, 2 adet soğan, 2-3 adet biber, tuz ve 2 su bardağı kaynar su ile yapılır. Sebzeler küp küp doğranıp kavrulduktan sonra pirinç ve su eklenerek suyu çekene dek pişirilir (Kal, 2006, s. 150). Loby do prinzi okobğeri tarifi ise: 2 su bardağı pirinç, 250 gram taze fasulye, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz ve 2 su bardağı kaynar su ile yapılır. Önceden haşlanan fasulyeler, tereyağında pirinçle beraber kavrulduktan sonra su eklenir ve suyunu çekene dek pişirilir (Kal, 200, s. 154). Düğün yemeği olan etli pilav (Xor3oni pilavi) ise suda haşlanan etin sıvıyağ, salça ve pirinç eklenerek pişirilmesiyle yapılır (Aksoylu, 2009, s. 402).

2.2.4.6.7. Makarnalar

Geçmişte yörede hamurun yoğurulup açılmasıyla yapılan erişte benzeri makarnalar olurdu. Buna Lazcada ‘xeşi makarina’ denirdi. Katılımcılar makarnanın sık sık evde yapıldığını hatta daha sonra kuzineler çıkınca fırınlanarak kurutulduğunu ve saklandığını söylemişlerdir (R15). Ayrıca makarnayı kesmek için özel makineler satıldığını ve uzun zaman kullanmak için bolca makarna yaptıklarını ifade etmişlerdir (R7). Katılımcılar bu makarnalarla sütlü makarna yemeği yaptıklarını ya da haşlayıp şeker veya bal dökerek yediklerini söylemişlerdir (R5, R7, R9, R12, R15). Ayrıca katılımcılardan R12 saçta pişirilen yufkaları sıcakken keserek el makarnası yaptıklarını söylemiştir.

2.2.4.6.7.1. Sütlü makarna (mjaşi makarina)

Aşağıda Tablo 2.30’da sütlü makarnanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.30. *Sütlü makarnanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
5 su bardağı süt, 1 yemek kaşığı buğday unu, 1 çay bardağı süt, 1 su bardağı kesme makarna, 1 çay bardağı şeker, 1 tutam tuz	Beş su bardağı süt kaynatılır. İçine 1 çay bardağı sütle açılan buğday unu ve tuz karıştırılıp içine dökülür. Sonra kesme makarnada eklenir. Pişmeye yakın şeker eklenip biraz daha pişirilip indiriliyor.

Yukarıda Tablo 2.30’da yer alan sütlü makarna tarifi, yapımın aynı olması sebebiyle Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 162).

2.2.4.6.7.2. El makarnası (erişte/xeşi makarina)

Aşağıda Tablo 2.31’de el makarnasının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.31. *El makarnasının malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Hamuru için: 5 su bardağı buğday unu, 2 yumurta, tuz, su Şerbeti için: 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı şeker, 1 çay bardağı su	Un, yumurta, su ve tuzla sert bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur açıldıktan sonra araya un serpilerek üst üste konarak erişte boyutlarında kısa çubuklar olarak kesilir. Unu iyice temizlendikten sonra haşlanır ve süzülür. Hazırlanan şerbetle karıştırılarak ya da tereyağıyla kavrukları yenebilir.

Katılımcılardan R17 el makarnasını haşladıktan sonra fındık, şeker serpererek ya da tereyağıyla tükettiklerini söylemiştir. Paponi’de bu makarnanın adı ‘’şkoreri makarina’’ yani kesilmiş makarna olarak geçmekte ve aynı şekilde üzerine şeker dökülerek ya da tereyağlıda yenilebileceği belirtilmektedir. Ayrıca uzun süre saklamak için el makarnalarının fırında kurutulduğunu söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.31’de yer alan el makarnası tarifi bu kitaptan alınmıştır (Kal, 2006, s. 159). Başka bir kaynakta da bu yemek ‘’xeşi makayına’’ yani el makarnası olarak geçmekte ve haşlanan makarnanın sıcak tereyağında kavrulup üzerine bal, şeker veya pekmez dökülüp yenilebileceği belirtmektedir (Aksoylu, 2009, s. 401). Yine başka bir kaynakta aynı tarif makarna adıyla verilmiştir. Yemeğin yapılışı aynı olup şeker ve suyun kaynatılmasıyla yapılan şerbetle beraber tüketildiği belirtilmiştir (Dokur, 2009, s. 57).

2.2.4.6.7.3. Tumbu

Aşağıda Tablo 2.32’de tumbunun malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.32. *Tumbunun malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Hamur için: 5 su bardağı buğday unu, 2 yumurta, tuz, su Şerbet için: 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay bardağı su, 1 su bardağı şeker	Azar azar su ilavesiyle sert kıvamlı hamur yoğrulur. Elle kopartılan parça yuvarlanarak uzun bir çubuk haline getirilir. Küçük fındık kadar parçalar kopartılarak elde yuvarlanır ve başparmakla hafifçe bastırılarak şekil verilir. Hazırlanan tumbular haşlanır. Şerbetli olarak veya tereyağıyla kavrukları tüketilebilir.

Katılımcılardan R9 elle yapılan makarnaların sadece kesilerek değil, ufak toplar yapıldıktan sonra başparmakla bastırılıp şekil verilerek de tumbu dedikleri makarnanın yapıldığını söylemiştir. R19’da çocukluğunda tumbunun çok yapıldığını annesinin her zaman hazırladığını söylemiştir. Tumbunun tarifi katılımcılardan öğrenildiği gibi Paponi’de de belirtilmiştir, yukarıda Tablo 2.32’de yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 258).

2.2.4.6.8. Baklagillerle yapılan yemekler

2.2.4.6.8.1. Fasulye yemeği (lobya)

Aşağıda Tablo 2.33’de fasulye yemeğinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.33. *Fasulye yemeğinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 kilo fasulye, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 soğan, 2 domates, yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı su, tuz	Fasulyeler her iki ucu kırılarak temizlendikten sonra birkaç parçaya bölünür. Tereyağında domates (ya da salça), soğan kavrulur. Soğan kavrulup kendini bırakınca fasulyeler eklenir ve kavrulur. Biraz su eklenir ve sararması sağlanır. Sonra bir su bardağı su eklenerek pişirilir. İç yağı eklenecekse, iç yağı soğan kavrulurken içine atılabilir (R13).

Katılımcılardan R13 fasulye yemeğine iç yağı ve salça ekleyerek yaptığını belirtmiştir. Katılımcılar da salça eklediklerini domatesin yetiştiği yaz döneminde salça yerine domates kullandıklarını belirtmişlerdir. Yukarıda Tablo 2.33’te yer alan fasulye yemeğinin malzemelerinin ölçüsü Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 190).

Yukarıdaki tarifte yer alan fasulye yemeğine benzer başka bir yemekte “xaci geşiyeyi” olarak isimlendirilen yemektir. İçinde taze fasulye, patates, soğan, domates ve sıvıyağ bulunur. Kullanılan taze fasulyeler birkaç parçaya bölünür. Tüm malzemeler kavrulur ya da direk tencereye konularak sadece bir su bardağı su ilavesiyle pişirilir. Bu fasulye yemeği suyu iyice çektilerik yapılr (Aksoylu, 2009, s. 388).

2.2.4.6.8.2. Ezme fasulye (lobya zeri/zeyi, ozoni loby)

Aşağıda Tablo 2.34'te ezme fasulye yemeğinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.34. *Ezme fasulyenin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Yarım kilo barbunya, 2 soğan, 3 yemek kaşığı tereyağı, 3 yemek kaşığı buğday unu, 4 diş sarımsak, tuz	Barbunya haşlanır. Soğan, un, tereyağı kavrulur ve barbunya eklenir. İyice ezildikten sonra üzerine ezilmiş sarımsak eklenir ve karıştırılır.

Katılımcılardan R12 ezme fasulyenin yapımıyla ilgili ‘‘Renkli fasulyeyi haşladıktan sonra ozaşe ile eziyorsun. Fasulye ezilirken bir kaşık turşu suyu konuyor. Çok az buğday unu, tereyağıyla kavruluyor. Yemeği yaparken çok sulanmasın, sulu olmasın diye kavrulmuş buğday unu ekleniyor. Sirke ya da turşu suyuyla beraber yeniyordu. Yerken üstüne döküyorduk.’’ demiştir. Yukarıda Tablo 2.34'te yer alan ezme fasulye yani ‘‘lobya zeri’’ tarifi Paponi'den alınmıştır (Kal, 2006, s. 191).

Başka bir kaynakta da ‘‘xaci ncaxeri’’ (lobya zeri, haci zeri) olarak geçen yemeğin içinde yukarıdaki tariftten farklı olarak taze fasulye mevcuttur. Yemeğin içinde taze fasulye ve barbunya, kuru soğan, maydanoz, yeşil acı biber, sarımsak, sıvıyağ, ince mısır unu ya da buğday unu yer alır. Taze fasulye ve barbunyalar kırılır. Sert kabuklu barbunyanın sadece içi kullanılırken diğerleri ise bütün halde kullanılır. Fasulye ve barbunya haşlanır ve tereyağında kavrulan soğan ve una eklenir. Pişince döverek ezilir (Aksoylu, 2009, s. 389). Başka bir kaynakta da Hopa'ya ait olan ‘‘lobyaşi dudeyi’’ olarak isimlendirilen ezme fasulye tarifinde kırılan taze fasulye, patates, pul biber ve tuz eklenerek suda haşlanır, iyice pişirilir. Ozaşe ile dövülerek ezildikten sonra üstüne eritilmiş tereyağı ve iç yağı gezdirilir. Servis edilirken üstüne bir çay bardağı fındık içi ya da ceviz içi dökülür (Kal, 2006, s. 192).

2.2.4.6.8.3. Ozoni, pipizoni (kakaloni lapa)

Aşağıda Tablo 2.35’te ozoni (pipizoni/kakaloni lapa) yemeğinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.35. *Ozoni, pipizoninin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Olgun kabağın yarısı, yarım kilo barbunya, 1 su bardağı buğday unu, 3 yemek kaşığı tereyağı, 2 soğan, tuz	Fasulye haşlanır. Kabak haşlanıp içine fasulye ve sulandırılmış buğday unu eklenir, bir süre daha pişmeye bırakılır. Ve pişince ateşten alınır. Tereyağında kavruktan soğan ezilen kabak ve barbunyanın üstüne dökülür.

Kabak ve barbunya fasulyeyle ezilerek yapılan yemeğe ‘‘pipizoni’’ veya ‘‘ozoni’’ denmektedir. Katılımcılardan R7 ve R16 pipizoninin içine sarımsak eklediklerini söylemişlerdir. Katılımcılar bu yemekte kullanılan kabağın adının mısır kabağı da dedikleri kara kabak olduğunu belirtmişlerdir (R5, R7, R12, R13, R18). Paponi’de yapılışı ve malzemeleri aynı olan bu yemek ‘‘Kakaloni lapa’’ olarak isimlendirilmiştir. Yukarıda Tablo 2.35’te yer alan yemeğin malzeme ve ölçüleri Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 196).

2.2.4.6.9. Sebze yemekleri

Ülkemizde diğer yöresel mutfaklar içinde önemli bir yeri olan, Karadeniz mutfağında iklim şartları, dar tarım alanları nedeniyle çay, karalahana, tereyağı ve iç yağ en mühim yiyecek ve içeceklerdir (Akar Şahingöz, Öztürk ve Keskin, 2019, s. 21). Ezme ve muhlama olarak sebzelerden faydalanılmaktadır (Yazıcıoğlu, Işın ve Özata, 2017, s. 37).

2.2.4.6.9.1. Ezme lahana (lu zeri, lu ncaxeri)



Şekil 2.8. *Ezme lahana* (‘‘Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’’, t.y.)

Aşağıda Tablo 2.36’da ezme lahananın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.36. *Ezme lahananın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 bağ lahana, 3 yemek kaşığı mısır unu, 1 ceviz boyutunda içyağı, 2 yemek kaşığı tereyağı, kurutulmuş acı biber, tuz	Lahanalar sapı ayıklanıp elle bölündükten sonra haşlanır ve suyu süzülür. Sonra tereyağı, iç yağı, lahana üstünü geçecek kadar suyla kaynatılır. İçine tuz ve acı biber eklenir. Mısır unu da eklenerek blender ile çekilir. Kıvamı muhallebi gibi olur (R10, R18).

Katılımcılardan R13 lahananın dört mevsim yetiştiğini hatta kışın karın altından da toplandığını söylemiştir. Ayrıca lahananın çorbası, sarması, ezmesi gibi birçok yemeğinin yapıldığını ve ezme lahana yerken turşu suyunun da lahanayla beraber yenebildiğini söylemiştir. R16 ezme lahana yapılırken içine taze ısırgan otu da koyarak pişirip ezdiklerini söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.36’da yer alan tarif Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 165). Karalahana, Doğu Karadeniz halkı için önemlidir. Karalahana ile yapılan iki çeşit olan “dudeyi” ve “lu nçağeyi” sadece bu yöreye özgüdür (Özgün, 2000, s. 215). Özgün (2000, s. 217) “Lu nçağeyi (karalahana dövmesi)” yemeği için; lahana haşlanır, iyice pişince suyu süzülür. Tencerede korza (ozaşe) ile iyice dövülerek ezilir. Sulu ise koyu bir kıvamı alması için az miktarda mısır unu eklenir. Ezmeye devam edilerek mısır unu, topak bırakılmadan iyice özdeşleştirilir. İç yağı ya da kuyruk yağı tereyağıyla beraber eritilerek üzerine dökülür. Biraz daha pişmeye bırakılır ve ateşten alınır. Büyük sahanlarla servis edilen bu yemek elle mısır ekmeğiyle beraber ya da kaşıkla yenir. Yemek ortada servis edilir ve herkes aynı bakır sahandan yer (Özgün, 2000, s. 217). Başka bir kaynaktaki “lu ncaxeri” tarifinde ise lahana, mısır kırması, mısır unu, tereyağı ve iç yağı vardır. Kışın karın altından toplanan körpe yapraklı lahanalardan yapılıncı bu yemeğin daha lezzetli olduğu belirtilmiştir. Doğranan lahananın haşlandıktan sonra mısır unu hariç tüm malzemelerin eklenerek pişirildiği ve ezdikten sonra mısır ununun da eklenip biraz daha piştikten sonra yemeğin hazırlandığı ifade edilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 380-381).

Yukarıdaki ezme lahana tarifine benzeyen, kaynaklardan ulaşılan lahana ve içindekilerin ezilmesiyle yapılan “duderi” adında yemek tarifleri mevcuttur. Bir tarifte “kvaneri/ duderi” olarak geçen yemekte köklü lahana, taze fasulye, patates, ceviz içi ya da fındık içi, tereyağı, iç yağı, sarımsak vardır (Kal, 2006, s. 185-186). Bir başta

tarifte ise ‘‘lu mkvaneri ya da duderı’’ olarak isimlendirilen yemekte; lahana, taze fasulye, pazı, bezelye, barbunya, patates, ceviz içi, tereyağı, iç yağı, sarımsak ve biber vardır (Aksoylu, 2009, s. 382-383). ‘‘Kvaneri/duderı ya da lu mkvaneri’’ denen bu yemek Hopa'da yapılmakta içinde dövülmüş ceviz ya da fındık dökülerek yenmektedir (Aksoylu, 2009, s. 382-383; Kal, 2006, s. 185-186). Duderı'nin içine katılacak malzemeler çok taze olanlardan seçilmelidir. Bu yemek sadece iç yağı ve sarımsakla ya da farklı sebzeler kullanılarak yapılabilir. Örneğin: içinde karalahana, sarımsak, iç yağı, tereyağı olan karışıma sadece dış kabuğuyla birlikte bezelye, pazı ya da tek başına barbunya ekleneceği gibi taze fasulye, pazı veya taze fasulye, bezelye, pazı gibi farklı sebzeler bir arada kullanılarak dört farklı şekilde yapılabilir. Ayrıca içine sadece yeşil körpe sebzeler eklenebilir. Yeşil sebzeler az olduğunda zenginleştirmek için patates kullanılabilir. Her yörede farklı yapılsa da yeşil acı biber ve cevizde eklenebilir. Lahana bölündükten sonra acı suyu süzülür. Diğer malzemelerde eklendikten sonra suda haşlanır ve tüm malzemeler karışana kadar ezilir. Ezilirken sarımsak eklenir. Aynı yerde kızdırılan iç yağı ve sıvıyağda ezilen bu karışıma dökülerek karıştırılır. Yeşil acı biber eklenebilir veya tercihe göre üzerine ceviz dökülerek ve yenilebilir (Aksoylu, 2009, s. 382-383). Başka bir tarifte dudeyi yemeği karalahana, pazı ve fasulye (taze ya da kuru) ile yapılır. Tüm malzemeler tuz ilavesiyle iyice haşlanıp pişince sarhaya alınır. ‘‘Nçala’’ denilen pürüzsüz elma büyüklüğünde yuvarlak taş ile iyice ezilen ceviz içi ve sarımsak diğer sebzelerin olduğu kaba eklenir. Her şey korza ile iyice ezilene, özdeşleşene kadar dövme işlemi yapılır. Korzayla (ozaşe) iyice dövülen bu lahanalı karışımın üzerine iç yağı ya da kuyruk yağı, tereyağıyla beraber eritilerek dökülür. Biraz daha ezilip karıştırıldıktan sonra yemek için hazır olmuş olur. Sarhanın içindeki lahana yemeğine taze pişmiş mısır ekmeği ufalanarak veya taze salatalıkla beraber tüketilebilir (Özgün, 2000, s. 216).

2.2.4.6.9.2. Kakaloni

Katılımcılar ezme lahanaya barbunya ekleyerek ‘‘kakaloni’’ diye adlandırdıkları yemeği yaptıklarını belirtmiştir. Paponi adlı kitapta, bu yemeğin iç yağı konmadan hazırlanan ezme lahanaya haşlanmış barbunya eklenerek yapıldığı ve üzerine kızdırılan tereyağı dökülerek servis edildiği belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 187-188). Çamlıhemşin'deki ‘‘kakaloni’’ adındaki yemeği katılımcılardan dinlenen tarifle sadece ismi benzemektedir. Bu kaynaktaki kakaloni tarifi bal kabağı, kâbe fasulyesi, pekmez, tereyağı, mısır, unu ve şekerle yapılmaktadır (Dokur, 2009, s. 52).

2.2.4.6.9.3. Açık sarma (lu prinzoni)

Aşağıda Tablo 2.37’de açık sarmanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.37. *Açık sarmanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 bağ köklü lahana, 2 adet soğan, 1 çay bardağı barbunya fasulye, 2 yemek kaşığı pirinç, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 ceviz boyutunda iç yağı, pul biber, tuz	Elle birkaç parçaya bölünen lahana, barbunyayla beraber biraz haşlanır ve suyu süzülür. Çok pişirilmemelidir. Lahana ve fasulyelerin üstünü geçecek kadar su eklendikten sonra pişmeye bırakılır. Tuz ve pul biber eklenir. Ayrı bir yerde tereyağı, iç yağı, soğan ve pirinç kavrulur ve lahanaya eklenerek pirinçler pişene kadar beklenir.

Katılımcıların tamamından derlenen ‘‘lu prinzoni’’ yemeğini, bazı katılımcılar ‘‘açık sarma’’ olarakta isimlendirmiştir. Paponi’de yer alan lu prinzoni tarifinde yemeğin köklü lahanalarla yapıldığı belirtilmiş, ancak bazı katılımcılar lahana yapraklarını ince ince doğranarak yaptıklarını söylemişlerdir. Yukarıda Tablo 2.37’de yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 168). Başka bir kaynaktan ise ‘‘lu princoni’’ olarak belirtilen yemeğin geleneksel tarifinde yer alması da salça eklenebileceği söylenmiştir. Ayrıca yukarıda yer alan tariftaki malzemeler dışında bu tarifte maydanozda mevcuttur (Aksoylu, 2009, s. 385).

2.2.4.6.9.4. Haşlama (çaxala)

Aşağıda Tablo 2.38’de haşlamanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.38. *Haşlamanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 bağ köklü lahana, 1 çay bardağı barbunya fasulye, 2 adet soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 avuç mısır unu, 1 ceviz boyutunda iç yağı, pul biber, tuz	Bütün haldeki lahana ve barbunya üzerini bir parmak geçecek kadar suyla tuz eklenerek haşlanmaya bırakılır. Ayrı bir tavada iç yağı ve soğan tereyağıyla kavrulur ve lahanaya eklenir. Daha sonra mısır unu da eklenerek pişirilir. Lahanalar haşlanırken içine bir parça kemikli et eklenebilir. Sıcakken tüketilmelidir (R13).

Pazarlı katılımcılardan derlenen bir lahana yemeği olan Çaxala’nın tarifi yukarıda Tablo 2.38’de verilmiştir. Bu yemek Rize’nin diğer ilçelerde lahana haşlaması olarak bilinmektedir.

2.2.4.6.9.5. Karalahana sarması (lu koreri)



Şekil 2.9. *Lahana sarması* (‘‘Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’’, t.y.)

Aşağıda Tablo 2.39’da karalahana sarmasının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.39. *Karalahana sarmanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 bağ karalahana, 2 su bardağı pirinç, 3 soğan, yarım su bardağı sıvı yağ, karabiber, tuz, maydanoz, 1 çay bardağı su, 2 su bardağı kaynar su	Lahanalar azıcık tuzlu suyla çok fazla pişirilmeden haşlanır ve suyu süzülür. İç malzemesi olan pirinç, soğan, sıvı yağ ve tuz karabiberle kavrulduktan sonra 1 çay bardağı su eklenerek suyu çekene kadar pişirilir. Ateşten alınınca üzerine doğranmış maydanoz eklenir, karıştırılır. Lahana yaprağının ortadaki sert kısmı elle ayrıldıktan sonra sarmalar sarılır. Tencereye dizilir ve 2 su bardağı kaynamış su, tuz ve biraz yağ ilavesiyle kısık ateşte pişirilir (R13, R16).

Yukarıdaki Tablo 2.39’da yer alan ‘‘lu koreri’’ yani sarma yemeğinin malzeme ve ölçüsü Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 175). Ayrıca Paponi’de lu korerinin sade, ince doğranmış etle (xor3ite) ve iç yağı (şveni) konarak üç farklı şekilde yapıldığı belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 177-180). Başka bir kaynakta ‘‘lu sarma’’ olarak geçen karalahana sarmasının etsiz veya etli yapılabileceği belirtilmiştir. Etli sarma yapılırken kıyma yerine satırla çok küçük parçalara bölünen etlerin tercih edildiği söylenmiştir. Ayrıca geleneksel lahana sarmasında pirinç yerine mısır kırmısı, soğan, sıvıyağ ve iç yağının yer aldığı belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 386-387).

2.2.4.6.9.6. Ğomu lu

Aşağıda Tablo 2.40'ta ğomu lu yemeğinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.40. Ğomu lu yemeğinin malzemeleri ve yapılışı

Malzemeler	Yapılışı
1 bağ köklü lahana, 1 su bardağı barbunya, 1 su bardağı çxvari, 1 adet soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, ceviz büyüklüğünde iç yağı, tuz, kurutulmuş acı biber.	Elle birkaç parçaya bölünen köklü lahana barbunyayla beraber biraz haşlanır ve suyu süzülür. Çok pişirilmemelidir. Lahana ve fasulyelerin üstünü geçecek kadar su eklendikten sonra içine çxvari eklenir ve pişmeye bırakılır. Ayrı bir yerde soğan tereyağı ve iç yağıyla kavrulur ve tenceredeki lahanaya eklenir. Tuz ve acı biberde eklenir.

Ğomu lu içine çxvari eklenen bir lahana yemeğidir. R9 ğomu lunun artık yapılmadığını çxvarinin artık yetiştirilmediğini onun yerine bu tarifi pirinç ekleyerek yaptığını belirtmiştir. Yukarıdaki Tablo 2.40'ta yer alan ğomu lu tarifi katılımcıdan alınan tarifle eşleşmektedir ve yemeğin tarifi Paponi'den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 181-182).

Yukarıdaki yemekler dışında farklı kaynaklarda yöre mutfağında önemli olan karalahanadan yapılan "lu pancayi (pancari)", "xarxaşı (dolosvareri)" ve "yağı termoni" yemeklerine ulaşılmıştır. Ayrıca patatesle yapılan "zliperi leta ore (feli)" yemeğe ulaşılmıştır.

Lahana ile yapılan başka bir yemekte kaynaklarda "lu pancayi" ya da "pancari" olarak isimlendirilen yemektir. İlk kaynakta pancari olarak geçen yemek 1 bağ köklü lahana, yarım bağ pazı, 1 avuç taze fasulye, 1 avuç taze barbunya, yarım çay bardağı sıvıyağ, 2 soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, ceviz büyüklüğünde 1 parça iç yağı, 3 diş sarımsak ve tuz ile yapılır. Soğan, iç yağı, sarımsak ve tereyağı hariç tüm malzemeler haşlanır. Haşlanan malzemeler tabağa alındıktan sonra ezilmiş sarımsak, soğan ve içyağı tereyağında kavrulup üzerine gezdirilir (Kal, 2006, s. 183-184). Başka bir tarifte ise içinde sadece köklü lahana, sarımsak, iç yağı ve tereyağı vardır. Lahananın en üstteki taze kısmı ve gövdesi bütün olarak haşlanır. Haşlanan köklü lahanaların üzerine tereyağında kavru lan sarımsak ve iç yağı eklenerek terbiye edilir (Aksoylu, 2009, s. 387). Çamlıhemşin'de derlenen pancari tarifinde ise kabe fasulyesi, karalahana ve tuz vardır (Dokur, 2009, s. 61).

Xarxaşı (dolosvareri) olarak adlandırılan bir lahana yemeği daha mevcuttur. Xarxaşı (dolosvareri) yemeğinde haşlanan köklü lahanaya tereyağında kavruan iç yağı ve ezilmiş sarımsak eklenir. Servis sırasında üzerine fındık ya da ceviz içi eklenerek tüketilebilir (Kal, 2006, s. 118).

Yine ana malzemesi lahana olan ‘‘yağı termoni’’ yemeğinin içinde bir bağ köklü lahana, 1 su bardağı barbunya, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 ceviz büyüklüğünde 1 parça iç yağı, tuz, 2 yemek kaşığı buğday unu ve bir çay bardağı su vardır. Elle parçalan lahana ve barbunyalar haşlanır, suyu süzülür. Tekrar pişirmek için tencereye alınır ve üzerine su eklenir. İyice piştiğinde buğday unu, bir çay bardağı suyla açılarak içine eklenir. Ateşten alınca kızgın tereyağında pişen iç yağı üzerine dökülür (Kal, 2006, s. 171).

Yukarıdaki tarifler dışında ana malzemesi patates olan ‘‘zliperi leta ore (feli)’’ adında bir yemeğin tarifine daha ulaşılmıştır. Tuz ilavesiyle haşlanan patateslerin ezilmesi ve tereyağında kavruan soğanla karıştırılmasıyla yapılır (Kal, 2006, s. 203).

2.2.4.6.10. Yenebilen yabani ot yemekleri

2.2.4.6.10.1. Kaldırık tavalama (burxi tağaneri)

Katılımcı R7 kaldırık tavalamasını, kaldırıkları haşlayıp suyunu döktükten sonra soğan ve salçayla tereyağında kavurarak yaptığını söylemiştir. R16 ilkbaharda sulak yerlerde yetişen taze burxileri topladığını, soğan, sarımsak ve domatesle tavaladığını söylemiştir. Paponi’de bu tarif burxi tağaneri (*Trachstemon orientalis*) adıyla verilmiş ve 1 kilo burxinin haşlandıktan sonra 1 adet soğan ve tereyağıyla kavruarak yemeğinin yapıldığı belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 131). Başka bir kaynakta burxi tağaneri tarifi ‘‘kaldırık tavalama’’ olarakta isimlendirilmiş ve yumurtalı, yumurtasız olarak soğanla kavruup yapılabileceği ifade edilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 397).

2.2.4.6.10.2. Diken ucu tavalama (gurzumoli/anskili kukuvaçi tağaneri)

Katılımcılardan R5 dikenli, sarmaşık gibi olan bitkinin uç kısımlarının elle toplandıktan sonra kavruarak yendiğini, yemeğinin burxi gibi haşlandıktan sonra soğanla kavruarak yapıldığını söylemiştir. Bu tarif başka bir kaynakta da ‘‘gurzumoli/anskili kukuvaçi tağaneri’’ olarak belirtilmiş olup yapımı katılımcıların

anlattıklarıyla aynıdır. Ayrıca bu yemeğe yumurta kırılarak da tüketildiği belirtilmiştir. Ayrıca bu çalışmada “gurzumoli (anskili kukuvaçi) makvali motaxeri” adıyla geçen “yumurtalı diken ucu kavurması” diye adlandırabileceğimiz gurzumolinin (*Smilax excelsa*) yemeği, haşlanıp suyu süzülen 1 kilo gurzumolinin 2 soğan ve 2 yemek kaşığı tereyağıyla kavrulmasıyla, ardından da üzerine yumurta kırılmasıyla yapılmaktadır (Kal, 2006, s. 132-134). Çamlıhemşin’de yapılan çalışmada “hanskili” olarak geçen bu yemek diken ucu tavalamasıyla (gurzumoli/anskili kukuvaçi tağaneri) ile aynıdır (Dokur, 2009, s. 50).

2.2.4.6.10.3. Isırgan tavalama (tutucu tağaneri)

Katılımcılardan R13 taze toplanan ısırganın haşlanıp süzildükten sora bol soğanla, salça veya domates ilavesiyle kavrularak yemeğinin yapıldığını söylemiştir. Ayrıca ısırganın ezme lahanaya yemeğine de katılabildiğini söylemiştir. Katılımcılardan R16’da ısırganın tüketimiyle ilgili “Isırgan ezme lahanayı konuyor, kurutulup çayı yapılıyor, tohumu balla yeniyor.” demiştir.

2.2.4.6.11. Ekmekle veya mısır unuyla yapılan yemekler

2.2.4.6.11.1. Etmağaç

Aşağıda Tablo 2.41’de etmağaşenin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.41. *Etmağaşenin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
2 yemek kaşığı tereyağı, 1 ceviz büyüklüğünde iç yağı, 2 soğan, 2 su bardağı su ve tuz, mısır ekmeği ve buğday ekmeğinin kabuk kısımları	Soğan, tereyağı ve iç yağıyla beraber kavrulduktan sonra su ve tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya ufalanan ekmek kabukları karıştırılarak birkaç dakika pişirilir ve ateşten alınır.

Katılımcılardan R5 ve R12 etmağaşenin eskiyen, bayatlamış mısır ekmeklerinden yapıldığını belirtmiştir. Etmağaç; kaynamış suya, tereyağı ve bayat mısır ekmeğinin doğranıp muhallebi gibi pişirilmesiyle yapılır ve içine minci dökülerek yenir (R12). Paponi’de etmağaç yemeğinin mısır ve buğday ekmeğinin kabuk kısımlarının suya doğranmasıyla yapıldığını belirtmiştir (Kal, 2006, s. 204). Ayrıca “mçkudi guberi” adında yine aynı şekilde kaynayan suya mısır ekmeği ve muhlamalık peynir eklenerek soğansız yapılan bir tariftten bahsetmiştir (Kal, 2006, s. 206). Yine Paponi’de tatlılar kısmında etmağaşenin tereyağı ve şeker eklenerek kaynamaya bırakılan suya doğranan mısır ve buğday ekmeği kabuklarıyla da yapıldığı

bir tarifi daha mevcuttur (Kal, 2006, s. 274). Başka bir tarifte de “mçkudi guberi” adındaki yemeğin tereyağı ya da sıvıyağın, içyağı da eklenen suyla kaynatılması ve bayat mısır ekmeğinin kaynayan suya doğranıp biraz karıştırılarak yumuşayana kadar pişirilmesiyle yapıldığı belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 390-391). Yukarıda Tablo 2.41’de yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 204).

2.2.4.6.11.2. N3oni

Katılımcı R13 n3oni ile ilgili “Babaannem çok yedirirdi. Lohusa ineğin sütü tatlı oluyor. İnek yeni doğum yaptıktan birkaç gün sonra biraz sütünü sağardı, ayırırdı. O sütü tencerede biraz ısıtırdı, kaynatmadan içine ekmeğe doğrayıp verirdi.” şeklinde anlatmıştır. Paponi’de n3oni ile ilgili sağılan lohusa ineğin sütünün önce 2-3 gün bekletilmesi gerektiğini sonra tencerede ısıtılarak yapıldığını ifade etmiştir (Kal, 2006, s. 205). Aksoylu (2009, s. 410) 3xoni olarak belirttiği bu tarifi lohusa ineğin ilk haftaki sütünden arta kalanların ısıtılıp kestirilerek yapıldığını ve ekmeğe yendiğini söylemiştir.

2.2.4.6.11.3. Centu3eri/papa

Aşağıda Tablo 2.42’de Centu3eri/papa’nın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.42. *Centu3eri/Papa’nın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
4 su bardağı sıcak su 2 su bardağı mısır unu, tuz	Kaynamış suya yavaşça mısır unu eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Bütün mısır unu eklenince muhallebi kıvamını alan karışım birkaç dakika kaynatılır ve tuz eklenir.

Pazarlı katılımcıların “papa”, Ardeşenli katılımcıların “centu3eri” olarak belirttikleri yemek mısır unuyla yapılmakta taze tereyağı ve yoğurtla beraber tüketilebildiği gibi tek başına da tüketilebilmektedir (R3, R4, R5, R10, R11, R13, R18). Başka bir kaynakta “mamalika” veya “kaçamak” olarak belirtilen yemek yukarıda belirtilen papa ile aynıdır (Aksoylu, 2009, s. 408; Özgün, 2000, s. 220). Mamalika mısır ununun, su ve tuzla pişirilerek ekmeğe yerine tüketildiği, ekmeğten yumuşak olan bu yemeğin üzerine kızgın tereyağı dökülerek ya da “mkvali ya da minci getağaneyi” yemekleriyle beraber tüketildiği belirtilmiştir (Özgün, 2000, s. 220).

Aksoylu (2009, s. 415)'nin ‘‘papa’’ olarak belirttiği yemek ise süt, un ve şekerle yapılmaktadır. Bu yemek Paponi’de ‘‘papa’’ ya da ‘‘mjaşı korkoti’’ olarak geçmektedir (Aksoylu, 2009, s. 415; Kal, 2006, s. 217). Ayrıca ‘‘petmeziş papa’’ denen sulandırılmış pekmeze un ve şeker eklenerek yapılan başka bir muhallebi tarifi daha mevcuttur (Aksoylu, 2009, s. 418). Yukarıda Tablo 2.42’de yer alan tarif Paponi’den alınmıştır, ayrıca kitapta Papa’nın evde ekmek olmadığında hazırlandığını, taze tereyağı ve yoğurtla beraber tüketildiğini belirtmiştir (Kal, 2006, s. 81).

2.2.4.6.11.4. Yağı korkoti

Aşağıda Tablo 2.43’te yağı korkotinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.43. *Yağı korkotinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
2 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı elenmiş yürek unu (veya buğday unu), 3 su bardağı su, tuz	Tereyağında yürek unu yakmadan karıştırılarak kavrulur. Çok kavrulmadan yavaşca su eklenerek ve sürekli karıştırılarak tuz ilavesiyle hazırlanır.

Katılımcılar yağı korkotinin anne ve bebek için yapılabileceğini ve pekmez dökülerek hazırlanan yemeğin bebeğe yedirildiğini belirtmişlerdir. Bunun için kullanılan mısır ununun oğtlen en ince, iç kısmına ‘‘guri mçveri’’ yürek unu denmektedir. Yukarıda Tablo 2.43’te yer alan tarif Paponi’den alınmıştır (Kal, 2006, s. 135). Ayrıca Paponi’deki yağı korkoti tarifinde mısır veya buğday unu kullanıldığı, sade yapılan tarifi dışında tatlı olarak şeker veya pekmez dökülerek yapıldığı, pekmezle yapılanının dişi henüz çıkmayan bebeklere verildiğini belirtmiştir (Kal, 2006, s. 256-257).

Yukarıda yer alan tarifler dışında özel günlerde damat gibi özel misafirlere yapılan ‘‘kaymağoni’’ adında bir tarife daha ulaşılmıştır (zgn, 2000, s. 218; Aksoylu, 2009, s. 409). Damada davet dönüşüne ne kadar değer verildiğinin simgesi olarak espri mahiyetinde ‘‘Kaynanan kaymaklı yedirdi mi?’’ diye sorulur. Bir tarifte ‘‘kaymağoni’’ kaymağın içine taze peynir doğranmasıyla yapılır (zgn, 2000, s. 218). Diğer tarifte ise kaymağoni; yoğurt, kaymak ve köy peyniri ile yapılır. zelliği içindeki tüm malzemelerin çok taze olmasıdır. Yoğurt, kaymak, doğranan köy peyniriyle karıştırılır ve ekmek doğranarak yenir (Aksoylu, 2009, s. 409).

2.2.4.6.12. Tatlılar

Geçmişte tatlılar için hazırlanan hamur sadece un, tuz, su ile yoğrulmaktaydı (R4, R7, R9, R10, R11, R12, R5, R16, R18). Günümüzde laz böreği ve baklava gibi tatlıların hamurları yapılırken süt, yumurta hatta tereyağı gibi malzemelerinde eklendiği görülmüştür. Görüşmecilerden R4 geçmişte tatlılarda şeker yerine bal kullandıklarını belirtmiştir. Katılımcılardan R3 ve R17 geçmişte nişastanın kolay ulaşamadığı dönemlerde yürek unu olarak isimlendirilen ince mısır ununun kullanıldığını ve yufkaların bu unla açıldığını söylemişlerdir.

2.2.4.6.12.1. Laz böreği (bureği)



Şekil 2.10. *Laz böreği* (Lazepe, 2014)

Aşağıda Tablo 2.44'te Laz böreğinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.44. *Laz böreğinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Hamuru: 3 su bardağı un, tuz ve aldığı kadar su Muhallebisi: 3 litre süt, 3 yumurta, 3 su bardağı şeker, 2 yemek kaşığı tereyağı, yarım su bardağı buğday unu, 1 su bardağı nişasta, karabiber Üzeri ve yufkalar için: 150 gram tereyağı Şerbeti: 1 su bardağı su, 1 su bardağı şeker	Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur. Dinlenmeye bırakılır. Bu esnada topaklanmaması için un ve nişasta sütün bir kısmıyla karıştırılarak, kalan sütle beraber tencereye eklenir. Yumurtada eklendikten sonra muhallebi karıştırılarak pişirilir. Kaynamaya başlayınca 2 yemek kaşığı tereyağı şeker ve karabiber eklenir ve biraz daha karıştırılıp ocaktan alınır. Hamur 6 bezeye bölünür ve açılır. Tepsiye her birinin arasına erimiş tereyağı sürülerek 3 yufka üzerine muhallebi tekrar üste 3 yaprak daha eklenir ve üzerine erimiş tereyağı gezdirilerek fırına verilir. Pişince üzere soğuk şeker şerbeti dökülür ve dilimlenir. Tercihe göre karabiber eklenmeden veya yufkaların arasına fındık içi serpilebilir (R16, R17).

Laz böreği tarifi katılımcılardan R4, R7, R11, R16, R17 ve R18'den derlenmiştir. Katılımcılardan R7 geçmişte önceden pişirilen yufkayla da laz böreği yapıldığını, R11'de grestanın sacında pişirilen yufkaların saklandığını ve laz böreği yaparken bu yufkaların kullanıldığını söylemişlerdir. Katılımcılardan bazıları laz böreğinin muhallebisine karabiber eklerken bazıları ise karabiber tercih etmediklerini ama genelde eklendiğini söylemiştir. Bazıları ise yufkaların arasına fındık ekleyerek laz böreğini yaptıklarını belirtmiştir. Laz kültürüne dair bir kitapta yer alan laz böreği tarifi karabiberlidir, bu da katılımcıların ifadesini desteklemektedir (Aksoylu, 2009, s. 412-413). Başka bir kaynakta ise laz böreğinin yapımı şöyledir; tepsiye bolca tereyağı sürüldükten sonra 3-5 yaprak yufka serilir. Üstüne süt, şeker ve yumurtadan yapılan muhallebi dökülür. Tekrar üzeri bir kaç yufka ile örtülür. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve pilekide pişirilir (Özgün, 2000, s. 218). Paponi'de yer alan bilgilere göre Batum'daki Lazlar ipekle elenmiş yürek unuyla yaptıkları laz böreğine "Paponi" demektedir. Lazlarda bu tatlıyı buğday unuyla yapıp adına "bureği" derken, Lazlar hariç aynı tatlı laz böreği adıyla anılmaktadır. Lazlar Hristiyanlar Paponi'yi kutsal günlerde hazırlar ve tapınağa götürürlermiş. Ayrıca kitapta yufkaların kuzinede pişirilmesiyle hazırlanan laz böreğinin daha lezzetli olduğu ve yufkaların kuzinede pişirilmeden de yapılabileceğini belirtilmiştir (Kal, 2006, s. 222-223). Yukarıda Tablo 2.44'te yer alan tarif katılımcı R16'dan alınmıştır.

Çamlıhemşin'de yapılan bir çalışmada yer alan laz böreği tarifi katılımcıların anlattıkları tarife benzetmekle birlikte muhallebisinin karabibersiz oluşu noktasında farklılık gösterir (Dokur, 2009, s. 54).

2.2.4.6.12.2. Süt böreği (mja bureği/gem3xvineri)



Şekil 2.11. Süt böreği/Gem3xineri (Lazepe, 2015)

Aşağıda Tablo 2.45'te süt böreğinin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.45. *Süt böreğinin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
7 su bardağı süt, 3 su bardağı buğday unu, 1 tutam tuz, 2 su bardağı şeker, 4 yemek kaşığı tereyağı, 3 yumurta	Süt, un, şeker pişirilip muhallebi yapılır. Tepsi bir yemek kaşığı tereyağıyla yağlandıktan sonra muhallebi tepsiye dökülür. Üstüne eritilmiş tereyağı ve yumurta gezdirilir. Fırına verilir. Üstü kızarana kadar pişirilir

Katılımcılarım ‘mja bureği’ ya da ‘gem3xvineri’ olarak belirttikleri süt böreği adına börek dense de tatlı olup yufka kullanılmadan yapılmaktadır (R2, R4, R7, R10, R11, R14). Katılımcılardan R4 süt böreği yaparken muhallebisine karabiberde eklediğini söylemiştir ve süt, un, yumurta ile şekeri iyice çırparak yaptığı katı kıvamlı karışımı tepsiyle fırına vererek pişirdiğini söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.45'te yer alan mja bureği tarifi Paponi'den alınmıştır (Kal, 2006, s. 225). Başka bir kaynakta belirtilen gem3xineri yemeği un, süt, yumurta, nişasta ve tereyağıyla yapılır. Karıştırılan malzemeler fırına verilip üstü kızarana kadar pişirilir (Aksoylu, 2009, s. 414). Bu tarif muhallebinin nişastayla yapılıyor oluşu ve üzerine eritilmiş tereyağı ile yumurta sürülmemesi sebebiyle katılımcılardan öğrenilenden farklıdır.

2.2.4.6.12.3. Bükme/yığma (xurina)

Aşağıda Tablo 2.46'da bükme/yığmanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.46. *Bükme/yığmanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Hamuru için: 6 su bardağı buğday unu, 1 su bardağı süt, 5 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 yumurta, su, tuz	Un, süt, sıvıyağ, yumurta, azıcık tuz ve suyla sert bir hamur yoğrulur. Hamur 25 bezeye bölünür. Açılan her hamurun içine fındık ya da ceviz içi döküldükten sonra oklavaya sarılarak sıkıştırılır ve tepsiye koyulur. Tüm bezeler bitince tepsideki hamura eritilmiş tereyağı sürülür ve pişirilir. Su ve şekerden kaynatılıp soğutulan şerbet fırından çıkan Xurina'ya dökülür ve çekmesi için dinlendirilir.
İç harcı için: 5 su bardağı dövülmüş ceviz ya da fındık içi	
Üstüne: 250 gram tereyağı	
Şerbeti için: 6 su bardağı su, 5 su bardağı şeker	
Hamuru açmak için: 2 su bardağı nişasta	

Katılımcılar geçmişten beri her Ramazan'da ve bayramlarda yapılan baklava benzeri "bükme ya da yığma" olarak da isimlendirilen Lazcada "xurina" dedikleri şerbetli tatlının yapıldığını söylemişlerdir. Katılımcılardan R6 xurinanın içine baklava gibi fındık, öğütülmüş kızarmış ekmek ya da galeta veya kavrulmuş mısır ununu şekerle harmanlayarak yaptıkları halva dedikleri harçlardan birini koyduklarını söylemiştir. Baklava hamuru açıldıktan sonra iç malzemesinin serpilip yufka oklava içinde kalacak şekilde rulo yapıldığını, daha sonra her iki taraftan elle ortaya doğru sıkıştırdıktan sonra oklavanın hamurun içinden çıkarılıp hamurun tepsiye konmasıyla xurinanın kendine özgü şekli verilerek hazırlandığını söylemiştir. R11 xurina'yı sardığı oklavanın ince olması gerektiğini hamuru ortaya doğru sıkıştırınca ince ince katları biriktiği için yığma, bükme dendiğini söylemiştir. Başka bir kaynakta bu tatlı "Bulma" ya da "Burma" adıyla verilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 414). Yukarıda Tablo 2.46'da yer alan xurina tarifi Paponi'den alınmıştır (Kal, 2006, s. 228-229).

2.2.4.6.12.4. Baklava

Aşağıda Tablo 2.47'de baklavanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.47. *Baklavanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Hamuru için: 6 su bardağı buğday unu, 1 su bardağı süt, 5 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 yumurta, su, tuz	Un, süt, sıvıyağ, yumurta, azıcık tuz ve suyla sert bir hamur yoğrulur. Hamur 20-25 bezeye bölünür. Bezeler açılır, her yufkaya eritilmiş tereyağı sürülüp, iç harç eklenir ve tüm bezeler tamamlanır. Baklava kesilip kalan tereyağı üzerine dökülür ve tepsi fırınlanır. Pişip soğutulan şerbet sıcak baklavaya dökülür.
İç harcı için: 5 su bardağı dövülmüş ceviz ya da fındık içi	
Üstüne: 500 gram tereyağı	
Şerbeti için: 5 su bardağı su, 5 su bardağı şeker	
Hamuru açmak için: 2 su bardağı nişasta	

Katılımcılar geçmişte yörede fındık yetiştirilmesine rağmen baklavada ve şerbetli tatlılarda her zaman fındık kullanılmadığını, fındık dışında malzemelerinde iç harç olarak kullanıldığını belirtmişlerdir (R4, R9, R10, R12, R5, R16, R18). Baklava için Lazcada "halva" dedikleri iç harç hazırlandığını belirten R4 bu harçla yapılan baklavanın da yumuşak olduğunu söylemiştir. R10 iç harç olarak kullanılan halvanın yapımını "Buğday unu, mısır ununun yüreği ya da sadece yürek unu tereyağıyla kavruluyor. Ateşten alınınca şeker serpilip güzelce karıştırılıyor. Bu yapılan halva baklava hamurunun içine serpilip baklavalara yapılıyor." şeklinde anlatmıştır.

Katılımcılardan R16 baklavalara katılan iç harçları “Baklavanın içine halva yani un kavrulmuş koyuyorduk. İç harç için mısır unu (yürek unu) ya da buğday unu kavrulup şekerle harmanlanıp halva yapılıyordu ya da öğütülmüş galetayı, buğday unu ve tereyağıyla kavurup şekerle karıştırıp koyuyorduk. Ceviz içi, fındık içi de koyuyorduk bazen baklavaya.” şeklinde anlatmıştır. Katılımcılardan R15’de eskiden baklavaların iç harcının tereyağıyla buğday unu kavrulup yapıldığını ya da çubuk galetaları ya da kızartılmış ekmekleri döverek iyice ezdiklerini harç yaptıklarını söylemiştir. Paponi’de yer alan baklava tarifleri içinde görüşme sırasında katılımcıların belirttiği “soxari meşkabğeri” yani iç harcı kızarmış ekmekle yapılan baklava ve “lazuti mçveri meşkabğeri” yani mısır unu, tereyağı şekerle olan halvalı baklava tarifleri de mevcuttur (Kal, 2006, s. 238-239). Başka bir kaynaktan ise baklavanın fındık veya cevizle yapıldığı belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 413). Yukarıda Tablo 2.47’de yer alan fındık ya da cevizli baklava tarifi Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 234-235).

2.2.4.6.12.5. Bayram helvası (bayrami xavla)

Aşağıda Tablo 2.48’de bayram helvasının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.48. *Bayram helvasının malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Şekerli tarif: 250 gram tereyağı, 6 su bardağı buğday unu	250 gram tereyağı ve 6 su bardağı buğday unu kavrulur. Bu karışıma 3 su bardağı şeker, 1 buçuk su bardağı suyla karıştırıldıktan sonra eklenir ve biraz daha karıştırılıp soğumadan yağlanan tepsiye kaşıkla ezilerek yerleştirilir ve dilimlenir. Bal kullanılarak yapılan tarifte ise kavrulmuş yağ ve una şerbet olarak 1 su bardağı sıcak suda açılmış, 2 su bardağı bal eklenir ve tepsiye dökülür. Soğuyup sertleşmesi için dinlendirilir.
Şerbeti: 3 su bardağı şeker, 1 buçuk su bardağı su	
Ballı tarif: 250 gram tereyağı, 6 su bardağı un	
Şerbeti: 1 su bardağı sıcak su, 2 su bardağı bal	
Tepsiye sürmek için: 1 yemek kaşığı tereyağı	

Katılımcılar her bayramda mutlaka buğday ununu kavurup balla (torpita) veya şekerle (şecerite) şerbet yaparak bayram helvası yaptıklarını ya da süttten (mjate) bayram helvası yaptıklarını söylemişlerdir (R1, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R11, R13, R14, R20). Temelde un helvası olan Bayram helvası soğuduğunda iyice sertleşir. Katılımcılardan öğrenilen Bayram helvası tariflerinin üçü de Paponi’de yer almaktadır. Katılımcılardan R1, R3 ve R4’ten öğrenilen süttten yapılan bayram helvası

tarifi Paponi'den derlenmiştir. "Mjate bayrami xavla" beş su bardağı süt ve beş su bardağı şekerin kaynatıldıktan sonra tepsiye dökülüp soğuyunca baklava dilimi gibi kesilmesiyle yapılır (Kal, 2006, s. 254). Yukarıda Tablo 2.48'de yer alan şeker veya bal kullanılarak yapılan bayram helvası tarifleri de Paponi'den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 252-253). Başka bir kaynakta bayram helvası "xavla" olarak geçmektedir. Xavla'nın un, tereyağı ve şekerli şerbetle yapıldığını, xavlayı Lazların arife akşamı evlerini ölülerinin ziyaret edeceğini düşündüklerinden yaptıklarını ifade etmiştir (Aksoylu, 2009, s. 417).

2.2.4.6.12.6. Helva topu (xalva topu/petmezoni xavla)

Aşağıda Tablo 2.49'da helva topunun malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.49. *Helva topunun malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
250 gram tereyağı, 6 su bardağı buğday unu veya yürek unu, 2 su bardağı pekmez, 1 su bardağı sıcak su	Un tereyağında yakılmadan kavrulduktan sonra soğumaya bırakılır. Ama tamamen soğumadan ılıkken eklenen pekmezli suyla iyice özdeşleşene kadar yoğrulur ve elle yuvarlanarak top şekli verilir (R3, R4, R5, R7, R8, R9, R11, R12, R16, R17).

Katılımcılardan R11'in aktardığı helva topu tarifi: "2 ölçü buğday unu bir ölçü mısır unu (yürek unu) tereyağında kavrulur. Ocaktan alıp ılıklaşana kadar beklenir. Birebir ölçüde pekmezle ve suyu karıştırıp, kavrulmuş una döktükten sonra yoğurup elle top yapılıyor." şeklinde anlatmıştır. Görüşme yapılanlardan R12 eve gelen her misafire helva topu yapıldığını söylemiştir. R13 helva topuna şekil vermek için elle cevizden biraz daha büyük toplar yapıldığını belirtmiştir. Paponi'de "petmezi havla" adıyla geçen ve buğday unuyla yapılan bu yemeğin tarifi yukarıda Tablo 2.49'da yer almaktadır ve malzeme ölçüsü bu tariftten derlenmiştir (Kal, 2006, s. 252-255). Başka bir kaynakta ise aynı tatlı "hösmeli (xoşmelli)" olarak isimlendirilmiş, mısır unu (yürek unu) veya buğday unu kullanılarak yapılabileceği elle top yapılan hösmeli'nin kıvamının mısır ekmeği gibi sert olduğu ifade edilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 417). Başka bir kaynakta da Çamlıhemşin'in Laz yerleşimi olan Çayırüzü'nde özellikle düğünlerde ikram için yapılan "hoşmel" adlı yemek tarifine rastlanılmıştır (Dokur, 2009, s. 36). Hoşmel kaymağın mısır unuyla pişirilip katı kıvamlı bulamaç şekline getirilmesiyle hazırlanır (Dokur, 2009, s. 105).

2.2.4.6.12.7. Şekerleme (sicaşı şecerleme)

Aşağıda Tablo 2.50’de şekerlemenin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.50. *Şekerleme’nin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
250 gram tereyağı 4 su bardağı şeker 4 su bardağı un	Yağ ve şeker eriyene kadar yoğrulur ve buğday unu ilave edilir. Ve hamur kıvamı birbirine yapışmayan toz haldedir. Elle bastırılarak yuvarlak şekilde toplar yapılır ve fırında pişirilir tam kızarmadan fırından çıkarılmalıdır

Katılımcılar geçmişte düğüne gelenlere ve özellikle damada ikram için yapılan “şecerleme” dedikleri kurabiye benzeri bir tarifi aktarmışlardır (R4, R5, R9, R14, R19). Başka bir kaynaktan da şekerlemenin buğday unu, tereyağı, yumurtanın birazcık süt ilavesiyle yoğrulmasıyla yapıldığı ve yuvarlak toplar yapılarak şekillendirildiği belirtilmiştir. Şekerlemelerin altı üstünün pilekide pişirildiği ve yapısının oldukça sert olduğu, yeni damatlara kavrulmuş fındıkla beraber ikram etme geleneğinin olduğu söylenmiştir. Damat kendi evine giderken şekerlemenin paketlenerek damada hediye olarak verildiği belirtilmiştir (Özgün, 2000, s. 218-219). Yukarıda Tablo 2.50’de yer alan ve Paponi’den derlenen tarif kitapta “sicaşı şecerleme” olarak geçmekte ve “sicaşı şecerleme”nin kırmızı süslü kâğıtlara sarılarak düğünlerde damada ve gelen konuklara dağıtıldığı, çok sert olan bu şekerlemenin taşla kırılarak yendiğini belirtmiştir (Kal, 2006, s. 269-270). Yine diğer bir kaynaktan yer alan tarif katılımcılardan öğrenilen ve Paponi’de yer alan tarfile aynı olmakla beraber nişanda, enişte davetinde damada ve yakın arkadaşlarına kırmızı ya da beyaz renkli kâğıtlara sarılarak verildiği söylenmiştir (Aksoylu, 2009, s. 418).

2.2.4.6.12.8. Pasta (eveluri pasta/kada)

Aşağıda Tablo 2.51’de pastanın malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.51. *Pastanın malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
3 yumurta, 2 su bardağı şeker, 1 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı sıvıyağ, 2 çay kaşığı, karbonat, buğday unu, bir tutam tuz	Yumurta, süt, yoğurt, sıvıyağ, şeker, karbonat, bir tutam tuz iyice karıştırıldıktan sonra içine aldığı kadar buğday unu eklenerek ele yapışmayan kıvamda ama çokta sert olmayacak şekilde bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur bütün olarak tepsiye dökülerek üzerine şeker serpilerek pişirileceği gibi (R11) tek tek avuç içi kadar yuvarlanarak şekillendirilebilir. Fırında kızarana kadar pişirilir.

Katılımcılardan R5, R7, R12, R13, R16 ve R17 “kada ya da kete” olarak başka bir tarifi isimlendirmişlerdir. Baklava yaparken artan yufkaların içine kavrulan xavlayı koyup, bazen de fındık içi de ekleyerek katladıktan sonra sacda tereyağıyla kızartarak pişirip yedikleri bu tatlıya “kada” demişlerdir. Paponi’de yer alan “kada” tarifi ise katılımcıların “eveluri pasta, kocakarı pastası” olarak adlandırdıkları tatlıdır. Yukarıda Tablo 2.51’de yer alan tarifi malzeme ölçüsü Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 275). Başka bir kaynakta da kadanın kek ve pasta gibi çayın yanında yendiği, günlerce kalsa da yenilebilir olduğu ve pekmez, un, şekerle yapıldığı söylenmiştir (Aksoylu, 2009, s. 417).

2.2.4.6.12.9. Kabak tatlısı (ore /feli loya)

Aşağıda Tablo 2.52’de kabak tatlısının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.52. *Kabak tatlısının malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Çeyrek balkabağı 2 su bardağı şeker Üzeri için: 1 çay bardağı ceviz ya da fındık	Dış kısmı temizlenen ve uzun dilimler halinde kesilen kabaklar iki su bardağı şekerle karıştırıldıktan sonra kısık ateşte pişmeye bırakılır. Piştikçe kabak suyunu bırakır, yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine fındık veya ceviz serpilerek servis edilir.

Katılımcıların aktardığına göre yörede çokça yetişen beyaz kabak tatlısı yapımında kullanılmakta, ayrıca bu kabak fırlandıktan sonra pekmeze batırılarak da tüketilmektedir (R14). Paponi’de “ore (feli) loya” olarak belirtilen kabak tatlısı tarifi

yukarıda Tablo 2.52’de yer almaktadır (Kal, 2006, s. 241). Ayrıca Paponi’de suda haşlanarak yapılan kabağın (ore/feli ciberi 3arite) tarifiyle, birde kesilip dilimlenerek fırınlanan (ore/feli furunite) kabak tariflerinin pekmez veya bal ile yendiğini belirtmiştir (Kal, 2006, s. 242-243). Çamlıhemşin’den derlenen kabak tatlısı tarifinin yapılışı farklıdır. Kabaklar sobada tepsiyle kendi suyunu salarak pişirildikten sonra bal ilave edilerek tatlandırılır ve ceviz içiyle servis edilir (Dokur, 2009, s. 51).

2.2.4.6.12.10. Sütü kabak (mjaşı lapa/mjalva misiri)

Aşağıda Tablo 2.53’te sütü kabak malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.53. *Sütü kabak malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
Yarım adet kara kabak 6 su bardağı süt 1 su bardağı şeker 2 yemek kaşığı buğday unu	Birkaç parçaya bölünüp suda haşlanan kabak başka bir tencereindeki sütün içine eklenir. Şeker ve unda eklendikten sonra karıştırılarak kaynayıp katılaşması beklenir. Bir yandan da kabaklar iyice ezilerek sütü özdeşleşmesi sağlanır.

Katılımcılardan R12 misafir geldiğinde evde çok malzeme yoksa sütü kabak yapıp ikram etiklerini söylemiştir. Katılımcılardan R13 ‘‘misiri’’ dedikleri kara kabakla yapılan sütü kabak daha lezzetli olduğunu ama beyaz kabağında kullanıldığını söylemiştir. Yukarıda Tablo 2.53’te yer alan tarifi malzeme ölçüsü Paponi’den ve tatlının yapılışı R12’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 272). Başka bir kaynaktan ‘‘lapa’’ olarak geçen sütü kabak tarifi ‘‘karkalaşı ore/feli’’ denen çok olgunlaşmamış kabaktan yapıldığı, tatlı olarak ya da ekmele yemek olarak yenebileceği belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 415). Yine başka bir kaynaktan da ‘‘cavloni’’ olarak geçen yemek bu yemekle benzemektedir. Cavloninin içinde süt, şeker, bal kabağı, pekmez, kabe fasulyesi, tereyağı ve mısır unu vardır. Fasulye ve küp küp doğranan balkabakları haşlandıktan sonra içine süt, mısır unu, şeker, pekmez ve tereyağı eklenerek yapılır (Dokur, 2009, s. 45).

2.2.4.6.12.11. Oşkuri termoni

Aşağıda Tablo 2.54'te oşkuri termoninin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.54. *Oşkuri termoninin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
5 büyük elma, 6 su bardağı su, 2 su bardağı barbunya, 3 yemek kaşığı buğday unu, 1 su bardağı şeker, 1 tutam tuz	Kabukları soyulup çekirdek kısmı alınan elmalar bir kaç parçaya bölünür ve haşlanmış barbunyalara tencereye koyulur. Üzerine 6 su bardağı su eklenerek pişmeye bırakılır. İçine buğday unu ve şeker eklenerek kaynamaya bırakılır. Elmalar iyice pişip kıvam katılaşınca ateşten alınır.

Katılımcılardan R9 ve R10'dan öğrenilen ‘‘oşkuri termoni’’ elma ve barbunya eklenerek yapılmaktadır. R10 ballı fasulyede denen soya fasulyesinin de eklenebildiğini söylemiştir. Paponi’de yer alan tarifin içinde ince doğranmış karalahana mevcuttur, fakat katılımcılar bu malzemeyi eklediklerini söylememiştir. Yukarıda Tablo 2.54’te yer alan tarif Paponi’den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 249).

2.2.4.6.12.12. Termoni (koxa termoni, tu3a)



Şekil 2.12. *Termoni* (‘‘Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’’, t.y.)

Aşağıda Tablo 2.55'te termoninin malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.55. *Termoni'nin malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
4 su bardağı üzüm suyu, 2 su bardağı su, 2 su bardağı barbunya, 3 yemek kaşığı buğday unu (ya da mısır unu), 1 su bardağı şeker, 1 tutam tuz	Üzüm taneleri ayıklanıp yıkandıktan sonra 2 su bardağı sıcak suyla beraber kaynatılıp süzgeçten geçirilir. Haşlanmış barbunya fasulye eklenerek pişmeye bırakılır. Sulandırılan buğday unu (ya da mısır unu), bir tutam tuz ve şeker eklenerek kaynatılır. Muhallebi kıvamı alınca ateşten alınarak tabaklarla servis edilir (R12, R13, R15, R4, R17, R18).

Katılımcıların ifade ettikleri termoni, üzüm suyu veya pekmezden yapılan içinde barbunya olan kıvam olarak muhallebiye benzeyen bir tatlıdır. R18 termoniye acılaşmaması için buğday ununun en son eklenmesi gerektiğini söylemiştir. R20'de pekmez kullanılarak yapılan termonide pekmezin sulandırılarak kullanıldığını ifade etmiştir. Katılımcılardan R12 termoniye eklenen buğday unu ve mısır ununu yarı yarıya koyduğunu sadece mısır unu ya da buğday unu ekleyerek yapılabildiğini belirtmiştir. Paponi'de "koxa termoni veya tu3a" olarak adlandırılan Termoni tarifinde ince doğranmış karalahana ve buğday unu ilavesi mevcuttur. Pekmezden yapıldığında beş su bardağı suyla bir su bardağı pekmezin sulandırılarak yapılabileceği de belirtilmiştir. Yukarıda Tablo 2.55'te yer alan tarif Paponi'den derlenmiştir (Kal, 2006, s. 247). Katılımcılardan hiçbiri termoniye karalahana eklediğini belirtmemiştir. Başka bir tarife göre Hopa, Arhavi'de aşureye benzeyen termoniye defne yaprağı eklendiği piştikten sonra 5-6 dakika içinde bırakılıp alınan defne yaprağının bu tatlının özelliği olduğu söylenmiştir (Aksoylu, 2009, s. 416; Özgün, 2000, s. 219). Aksoylu (2009, s. 416) termoninin içine haşlanmış mısır, pirinç, buğday, kuru barbunya, bulgur, fındık, un, şeker, pekmez ve defne yaprağı eklendiğini söylemiş ve "Laz aşuresi" olarak isimlendirmiştir.

2.2.4.6.12.13. Ekşası

Aşağıda Tablo 2.56’da ekşasının malzemeleri ve yapılışı yer almaktadır.

Tablo 2.56. *Ekşasının malzemeleri ve yapılışı*

Malzemeler	Yapılışı
1 su bardağı barbunya Yarım su bardağı yarma mısır, tuz 1 su bardağı pekmez	Yarma mısır ve barbunya azıcık tuz ile haşlanır. Pişip iyice özdeşleşince üzerine pekmez dökülerek yenir.

Katılımcılar üzerine pekmez dökerek yenilen ve geçmişte her düğünde mutlaka yapılan ekşasiden bahsetmiştir (R1, R3, R4, R5, R10, R12, R14, R15, R17, R18). Paponi’de yer alan ekşası tarifinde soya fasulyesi, barbunya fasulye, pirinç, şeker, pekmez ve tuz kullanılmaktadır (Kal, 2006, s. 251). Yine başka bir kaynaktan ‘‘ekşası’’ olarak geçen tarifte pekmez, şeker, mısır unu ve fasulye ile bu yemek yapılmaktadır (Dokur, 2009, s. 47).

2.2.4.6.12.14. Çxvari lapa (kurumi sutlaci)

Katılımcılar ‘‘çxvari lapa’’ ya da ‘‘kurumi sutlaci’’ olarak isimlendirdikleri tatlının sütlaçla aynı olduğunu içine pirinç yerine Çxvari koyulduğunu ve şekerli olduğunu söylemişlerdir (R4, R7, R8, R9, R10, R12, R13, R15). Katılımcılardan R12: ‘‘Çxvari (kumi) eskiden ormanlık olan arazilerde yapardık. Ot gibi büyüttük, bıçakla baş kısmını kesip toplardık. Manganayla dövüp kabuklarını ayırırdık. Sütlaç şekersiz yapılırdı, şeker zor bulunuyordu.’’ demiştir. Paponi’de yer alan çxvari lapa tarifi ve tüketimi ise: ‘‘Bir su bardağı çxvari, bir su bardağı suda haşlanır. Suyu çekilince bir çay bardağı su ile bir yemek kaşığı buğday unu sulandırılır ve 5 su bardağı sütle birlikte çxvariye eklenir. Pişmeye bırakılır. Ocaktan inmeye yakın yarım su bardağı şekerde eklenir ve biraz daha kaynatılır. Ateşten alınan çxvari lapa pekmez veya bal dökülerek yenilir.’’ şeklindedir (Kal, 2006, s. 264).

Yukarıda yer alan tarifler dışında kaynaklarda pişi, xoşafi, çambre bureği, xişii ve Zonna (kyume) adında yemeklerde mevcuttur.

Pişi: 4 su bardağı buğday unu, 2 yumurta, 1 su bardağı süt, 3 buçuk su bardağı ılık su, 1 tutam tuz, 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı sıvıyağ (kızartırken), 1 su bardağı bal ve 1 çay bardağı öğütülmüş fındıkla (üstüne serpmek için) yapılır. Bal, fındık ve

yağ hariç tüm malzemeler karıştırılarak hamur hazırlanır. Hazırlanan sıvı akışkan hamurdan 15-20 krep yapılır. Arasına bal sürülüp katlandıktan sonra üzerine bal gezdirip fındık içi serpilerek yenir (Kal, 2006, s. 278).

Xoşafi yani hoşaf ise kurutulmuş meyvelerin su ve şekerle kaynatılmasıyla yapılır (Kal, 2006, s. 286). Şerbetli bir tatlı olan çambre bureği oçambrenin şekline benzetilerek yapılır. Çambre bureğinin hamuru 6 su bardağı un, 1 su bardağı süt, 5 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 yumurta, su ve tuzla yoğrulur. 25 beze yapılır ve yufkalar açılır. Yufkaların arasına eritilmiş tereyağı sürülür ve fındık ya da ceviz içi serpilir. Açılan yufka ortadan ikiye bölünür ve oklava kullanmadan elle yuvarlanarak, rulo kendi etrafında sarılıp oçambre şekli verilir. Hepsini tamamlanınca üzerlerine tereyağı sürülerek pişirilir. Altı su bardağı su ve beş su bardağı şekerle yapılan ve soğuyan şerbet fırından çıkan tatlıya dökülür ve çekmesi için dinlendirilir (Kal, 2006, s. 232).

Xişii, xişiyi veya hişir olarak kaynaklarda ismi geçen tatlı süt kaymağının uzun süre kaynatılarak kahverengine dönmesi ve muhallebi kıvamı almasıyla yapıldığı ve mısır ekmeğiyle yenebileceği ifade edilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 409; Kal, 2006, s. 276).



Şekil 2.13. Küme (Lazepe, 2020)

Şonna (kyume) olarak belirtilen tarifi bir kaynaktan fındık içinin ipe dizilip pekmez (petmezite), şeker (şeçerite) ve üzüm suyuyla (loyate) üç farklı şekilde yapıldığı (Kal, 2006, s. 266-268). Başka bir kaynaktan kyumenin ipe dizilen fındık veya ceviz içlerinden elma, armut, üzüm, hurma gibi meyvelerin suları ile yapıldığı belirtilmiştir (Aksoylu, 2009, s. 426). Pekmezle (petmezite) yapılan tarife göre ipe

dizilen fındık içlerinin, ipekle elenmiş bir su bardağı mısır unu, 1 yemek kaşığı nişasta, bir su bardağı pekmez, dört su bardağı su ve bir su bardağı şekerle (pekmez üzüm pekmeziye ekşiliğine göre şeker ekleniyor.) yapılan muhallebiye fındıklar batırılıp asılıyor. Kuruyunca bu işlem tekrarlanarak 3 kez yapıldıktan sonra kurumaya bırakılıyor. Şekerle (şecerite) yapılan kyumenin tarifi ise ipe dizilen fındık içlerinin, 2 su bardağı şeker ve 1 su bardağı suyla kaynatılarak yapılan katı kıvamlı şerbete batırılıp kurutulmasıyla ve bu işlemin birkaç kere tekrarlanmasıyla yapılır. Üzüm suyuyla yapılan Loyate olarak belirtilen Kyume ise ipe dizilen fındık içlerinin, ipekle elenmiş bir su bardağı mısır unu, bir yemek kaşığı nişasta, 6 su bardağı üzüm suyu ve 1 su bardağı şekerin kaynatılmasıyla yapılan muhallebiye batırılması ve kurutulmasıyla yapılır (Kal, 2006, s. 266-268). Diğer kaynakta ise kyumenin yapılışı şöyledir: Fındık ya da ceviz içleri beşer santimetre arayla ipe dizilir. Bir tencerede elma, armut, üzüm, hurma gibi meyvelerin sularını kullanılarak muhallebi yapılır. Daha sonra ipe dizilen fındıklar bu muhallebiye batırılır. Batırma işleminin birkaç kez tekrarlanmasıyla kyumeler kurutmaya hazırlanmış olur. 15-20 gün asılıp ve kuruması sağlanır (Aksoylu, 2009, s. 426). Alkumru (2011, s. 251)'da kümenin cevizli ya da fındıklı olarak üzüm suyuyla yapıldığını söylemiştir.

Aşağıda Tablo 2.57’de bölüm 2.2.4.6’da Lazlara özgü yemek isimleri ve yapılışı kısmında yer alan kaynak kişilerden ve literatürden ulaşılan tüm yemeklerin türleri ve isimleri verilmiştir.

Tablo 2.57. *Lazlara özgü yemek türleri ve yemek isimleri*

Yemek Türleri	Yemek İsimleri
Çorbalar	Lahana çorbası (Luşi çorba), Tavuk çorbası (Korme çorba), Balucağı çorba, Kakaloni çorba, Fasulye çorbası (Xacişi çorba)
Tavalar	Minci tavalama (Minci tağaneri), Meyon3ineri, Çivilı, Muhlama (Muxlama), Peynir tavalama (Kvali tağaneri), Fasulye tavalama (Lobya tağaneri), Pazı tavalama (Mstolya tağaneri), Turşu tavalama (Tukşi tağaneri), Ceçveşi/Mafuşi, Çiğ domates tavalama (Balucağı tağaneri), Oze mantarı tavalama (Guguli oze tağaneri), Kabak tavalama (Ore tağaneri)
Yumurtalar	Yumurtalı minci (Minci makvali motexeri), Ballı yumurta (Makvalis torpi goberi), Pekmezli yumurta (Makvalis petmezi goberi), Yumurtalı hamsi (Kapças makvali motaxeri), Makvaloni kapça, Yumurtalı diken ucu (Gurzimoli makvali motağeri), Yumurta tavalama (makvali tağaneri),
Et Yemekleri	Etli kaplama (Xor3oni kaplama), Bildırcınlı kaplama (Otrici kaplama), Tavuklu kaplama (Kormete kaplama), Pexti, Souşi, Sat3ivi (3a3ipeli)
Balık Yemekleri	Meraconi kapça (Kapça ceçveri), Alabalık tavalama (Karmaxa tağaneri), Sebzeli hamsi (Takimoni kapça), Hamsi tavalama (Kapça tağaneri), Yaprakta hamsi (Kapça pavri melakoreri/ Kapça butka)
Pilavlar ve Makarnalar	Hamsili pilav (Kapçoni prinzi), Kabaklı pilavı (Prinzoni ore/feli), Sütlaç (Sutlaçi), Em3xvineri prinzi, N3oreri prinzi, Çvari lapa, Çeşkeği, Patlicani do prinzi okobğeri, Lobya do prinzi okobğeri, Etli pilav (Xor3oni pilavi), Sütlu makarna (Mjaşi makarina), El makarnası/Erişte (Xeşi makarina), Tumbu
Baklagiller	Fasulye yemeği (Lobya), Xaçi geşiyeyi, Ezme fasulye (Lobya Zeri), Lobyaşi dudeyi, Ozoni/Pipizoni
Sebze Yemekleri	Açık sarma (Lu Prinzi), Kakaloni, Haşlama (Çaxala), Ezme lahana (Lu zeri), Sarma (Lu koreri), Ğomu lu, Lu pancari, Xarxaşi, Kvaneri, Yağı termoni, Zliperi leta ore/feli
Yabani Ot Yemekleri	Kaldırık tavalama (Burxi tağaneri), Diken ucu tavalama (Gurzimoli tağaneri), Isırgan tavalama (Tutuci tağaneri)
Ekmek veya Mısır Unuyla Yapılanlar	Etmağase, Papa, N3oni, Yağı korkoti, Kaymağoni
Tatlılar	Laz böreği (Bureği), Süt böreği (Gem3xvineri/Mja Bureği), Bükme(Xurina), Baklava, Bayram helvası (Bayrami Xavla), Helva topu (Petmezi havla, Xoşmelli), Şekerleme (Sicaşi Şekerleme), Pasta/Kada, Kabak tatlısı (Ore/Feli Loya), Sütlu kabak (Mjaşi lapa/Mjalva misiri), Termoni (Koxa termoni/Tu3a), Oşkuri termoni, Ekşaşi, Çxvari Lapa (Kurumi sutlaci), Papa, Çeşkeği, 3onna (Kyume), Çambre bureği, Etmağase, Mjaşi korkoti, Petmeziş papa, Yağı korkoti, Pişi, Xoşafı, Xişii, Fırında kabak (Ore/feli furunite)

Yukarıda yer alan Tablo 2.57’ye bakıldığında yemeklerin sayısı toplam 98’dir. Bunlardan; 5’i çorba, 12’si tava yemeği, 7’si yumurtalı yemek, 6’sı et yemeği, 5’i balık yemeği, 10’u pilav, 3’ü makarna, 5’i baklagillerle yapılan yemekler, 11’i sebze yemekleri, 3’ü ot yemekleri, 5’i ekmekle veya mısır unuyla yapılan yemekler ve 26’sı tatlılardan oluşmaktadır.

2.2.4.7. Kıtlık dönemi yemekleri

Katılımcılarla yapılan görüşmeler sırasında yörede savaş yıllarında ya da kuraklıkların yaşandığı yıllarda yapılan yemekler olduğu gözlenmiştir. Katılımcılar birçoğu o yıllarla ilgili anlatılanları aile büyüklerinden dinlediklerini belirtmiştir. Bu konuda R13 “Babaannem anlatırdı her zaman. Savaş zamanı ellerinden mısırları alıyorlardı. Kıtlık, yokluk olmuş. Ballı fasulyeyi kavurup değirmende öğütürlermiş. O unla ekmek yapmışlar. İhlamur ağaçlarının yapraklarını lahanaya yerine kullanıp lahanayla yapılan yemekleri yapmışlar.” şeklinde o yıllarda yenilenleri anlatmıştır. Fındık kabuğu bile değirmenlerde öğütülerek un yerine kullanılarak ekmek yapılmıştır (R2, R4, R5, R8). Katılımcılardan R12 ve R15 ise kıtlık zamanında hayvanlara yedirdikleri arpa ve çavdarı değirmende un yaparak ekmeklerini yapabildiklerini söylemiştir. Ayrıca ihlamur yaprağını, dut yaprağını taze iken lahanaya yerine kullanarak, ince ince kestikten sonra kavurarak yemeğini veya sarmasını yaptıklarını söylemiştir (R8, R10, R12, R15, R18). Ayrıca R7 kabakların yaprağının da yemek yapılarak yendiğini söylemiştir.

1920 ile 1935-1940 yılları içinde bölgedeki ekonomik sıkıntılar ve kötü koşullar burada yaşayan halkı göç etmeye zorladı. Bölge halkı para kazanmak için günümüzde Gürcistan’da yer alan Batum Oçamçire, Sohum ve Gudauta gibi şehirlere çalışmaya gidiyorlardı. Gümrük kapısının kapanmasıyla buraya çalışmaya gidemeyen yöre halkı göç ederek başka şehirlere yerleşiyordu. Her aile bahçelerinde sebze ve meyve dikerek ihtiyacını karşılayabiliyor, bir kaç tavuk ve ineğe bakıyor mevsime bağlı olarak hamsi ve balıklarında avlanarak günlük ihtiyaçlarını karşılamaya çalışıyordu. Ayrıca dışardan alınan yağ şeker, tuz, peynir, zeytin, sabun, gaz, patiska ve giyim eşyalarını almaya halkın gücü yetmiyordu. O dönemde insanlar ekmezsiz kalmaktan korktuğu için ılıkken tüketilen mısır ekmeğini bile hemen tüketilmesin diye sofraya soğuk getirerek tüketirlerdi (Alkumru, 2011, s. 200-201). Alkumru (2011) o yıllara dair anılarını şöyle aktarmıştır:

“Bu yılların fakirliğini simgeleyen bir yemek vardır. Bu yemek sadece o yılları yaşamış olanlar tarafından bilinir çünkü sadece onlar tarafından yenmiştir. Yemeğin adı “Yağış 3kari”dir, yağ katılmış su anlamındadır.” (s. 200-201).

Yazarın anlattığı yokluk yıllarıyla özdeşleşen “yağış 3kari” yemeği küçük bir tencere yarıdan fazla su, bol, sarımsak ve bir çorba kaşığı tereyağı konup kaynatıldıktan sonra kuru mısır ekmeği doğranıp pişirilerek yapılmaktaydı (Alkumru, 2011, s. 80). Başka bir kaynaktan geçen yokluk yemekleri ise Leyi 3kari ve un

kavurması yemekleridir. Leyi 3kari yemeği sarımsak, tereyağı, tuz ve suyun kaynatılıp ekmek doğranmasıyla yapılırken; un kavurması ise un, tereyağı, maydanoz, tuz ve suyun kaynatıldıktan sonra bayat mısır ekmeğinin doğranmasıyla yapılır. Bu yemekler öğün atlatmak için yapılan pratik yemeklerdir (Aksoylu, 2009, s. 422). Alkumru (2011) çocukluğunda yokluk günlerinden bir anısını şöyle anlatmaktadır:

“Çocukluğumuzda, yazları çıplak ayakla bahçede oyuna çıkarken elimize taş gibi mısır ekmeğini, katık olarak 3-4 tane zeytin veya yarım kibrit kutusu büyüklüğünde tuzlu ve çok sert peynir alırdık (peynir pek makbuldü.). Gördüğümüzde imrenirdik. Peynirle ilgili bir deyim vardı: ‘Vuu eko didi qvali mu okaçun, xeşen megilasdo kuçxes gekatasna, kucxe komeketrağun.’ (Elindeki peynir ayağına düşse ayağın kırılır.)” (s. 79).

Özgün (2000, s. 120)’ün yokluk ve kıtlığın en çok yaşandığı dönem olan savaş dönemi hakkında “Birinci cihan savaşının ve özellikle göçünün mahalli adı seferberliktir.” demesi katılımcıların o yıllara dair anlatımlarını destekler. Yine yazarın Doğu Karadeniz tamamen Rus işgalinde olduğu yıllara dair Mustafa Barat adlı kişiden aktardığına göre “Mısır ekmeği zem kadar kıttı.” ifadesi çok çarpıcıdır (Özgün, 2000, s. 120-121). Yine 93 harbinde yörede yaşanan kıtlığı anlatan Lazca bir ağıt olan “Domivamis” adlı türkü yaşanan kıtlığın boyutlarını ifade etmesi açısından önemlidir. Aşağıda Tablo 2.58’de Lazca olan “Domivamis” türküsü ve türkünün türkçe çevirisi yer almaktadır (“Domivamis türküsü”, 2008).

Tablo 2.58. *Domivamis türküsü ve çevirisi*

Domivamis türküsü (Lazca)	Domivamis türküsünün çevirisi
Domivamis, yokeşeps koeşapti	Domivamis yokuşları çıktım
Xut kyoisti lazuti şeni gopti	Beş köyü de mısır için dolaştım
Va maziruşi xolo boşi kogepti	Sonunda elim boş geri döndüm
Var içoden derdi meraği çkimi	Bitmiyor derdim sıkıntım
Kamikamis jur tolepe dudgitas	Kaymakamın iki gözü kör olsun
Çili muşi çkimisteri duskidas	Karısı da benim gibi olsun
Mşokoinite utakete doskidas	Açlıktan takatsiz kalsın
Var içoden derdi meraği çkimi	Bitmiyor derdim sıkıntım
Gyai çkomit çkidi var domiskidu	Yemek yiyin ekmeğim kalmadı
A lukmaşa toli kodomiskudu	Bir lokmada gözüm kaldı
Jur lukmaşa para var ki dopskidu	Beş köyü de mısır için dolaştım
Var içoden derdi meraği çkimi	Bir şey bulamadan yine boş döndüm
	Bitmiyor derdim sıkıntım

Yukarıda Tablo 2.58’de “Domivamis” adlı türkünün sözlerinin Türkçe çevirisine bakıldığında yörede en önemli temel besin olan mısırı bulmak için çabalayan bir adam ve köy köy gezse de bulamayışı işlenmiştir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Sonuçlar

Lazlar antikçağda Kafkasya’da yaşamış, Doğu Karadeniz’in yerlisi olan çok eski etnik bir topluluktur. Tarih boyunca Doğu Karadeniz kıyılarında yaşayan Lazlar Perslerden Bizans’a, Osmanlı’ya kadar bir çok imparatorluğun egemenliği altında yaşamıştır. Araştırma alanı Rize’nin Laz nüfusunun yoğun olması nedeniyle Pazar ve Ardeşen ilçeleri olarak sınırlandırılmıştır. Bu çalışma kültür analizi deseninde tasarlanan nitel bir çalışma olup kolay ulaşılabilir durum örnekleme yöntemine göre yapılmıştır. Araştırmanın örnekleme Pazar ve Ardeşen ilçesindeki 50 yaş ve üzeri 20 Laz kadındır. Araştırma görüşme yöntemiyle yapılmış, hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formuyla 21 adet açık uçlu soru katılımcılara yöneltilmiştir. Görüşmeler 19 Kasım-25 Aralık 2019 tarihleri arasında yapılmıştır. Veriler betimsel analiz tekniğine göre incelenmiştir. Bu kapsamda mutfak kültürüne dair yapılan çalışmalardan yola çıkarak 4 ana tema ve 25 kod belirlemiştir. Laz mutfak kültürüne dair bulgular bu tema ve kodlara göre tasnif edilmiştir.

Katılımcıların demografik bilgilerinin yer aldığı Tablo 2.1’de görüşme yapılan katılımcıların %50’si Ardeşen ilçesinde, %50’si Pazar ilçesinde yaşamaktadır. Yaş aralığına bakıldığında % 25’inin 50-59, %55’inin 60-69, %10’unun 70-79 ve kalan %10’ununda 80-89 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Eğitim durumuna bakıldığında katılımcıların %50’si ilköğretim, %15’i ortaöğretim, %5’i lise ve %30’ununda öğreniminin olmadığı anlaşılmaktadır.

Geçmişte mutfak ve oturma odası aynı mekan olup zamanın çoğu burada geçmekteydi. Literatürde bu mekan Türkçede aşhane, Lazcada oxaşgagure olarak isimlendirilmiştir. Yemeğin hazırlandığı ve yendiği sohbetlerin edildiği bu alanın zemini topraktı. Yemekler açık ateş yakılan ocakluğı (ocaklık) denilen yerde yapılmaktaydı. Bu alan literatürde Lazca otrebule olarak isimlendirilmektedir.

Ocaklığın üstünde çatıdan sarkan iki ya da üç çengelli klemuri dedikleri zincire astıkları güğümleri (kukma), kazanları (çukani) kullanarak veya 3-4 ayaklı demirden yapılan saç ayaklar kullanarak yerde yakılan ateş üzerinde yemekler pişirilmekteydi. Ekmek veya yemek yapımında farklı boylarda gresta yani pilekilerde kullanılmıştır. Hatta bu dönemde kırık gresta parçaları ve çatı kiremitleri balık ve hamsi kızartmak için kullanılmıştır. Hamsi kızartmak için özel yapılan hamsi taşı da mevcuttur. Ancak katılımcılar grestanın bile her evde olmadığını söylemiştir. Zamanla kuzine (pilita) evlere girince toprak zemin tahtalarla kapatılmış, açık ateş, klemuri ve grestalarında kullanımı terkedilmeye başlanmıştır. Günümüzde mutfak ve oturma ayrı odalar olarak kullanılmakta pilitalar, güğümler hala kullanılsa da gresta, kiremit, hamsi taşı, klemuri, saçayak kullanılmamaktadır. Hamsi, balık pişirmede kullanılan kiremitler hala mevcuttur. Geçmişte bakırdan yapılan mutfak eşyalarının yerini paslanmaz çelik, teflon gibi ürünler almıştır.

Yemekler bakır veya tahtadan yapılmış sinilerde ve alçak taburelerde (kuli) yenmekteydi. Herkes yemeği aynı tabaktan yerdı. Sadece sulu yemeklerde ayrı tabaklar kullanılmaktaydı. Kullanılan araç gereçler bakır veya ahşaptan yapılmaktaydı. Günümüzde ise yemekler masalarda yenmekte herkesin tabağı, kaşığı ayrı olmaktadır. Ancak bazı katılımcılar geçmişteki gibi sinileri hala kullandıklarını, bu sinilerinde çelik siniler olduğunu belirtmişlerdir.

Katılımcılar geçmişte yazları üç öğün kışları ise iki öğün yemek yendiğini belirtmişlerdir. Günümüzde ise günlük öğün sayısının 3 olduğunu söylemişlerdir. Katılımcılar geçmişte kahvaltıda kışın akşamdan kalan yemeklerin yendiğini, günümüzde ise daha çok beyaz peynir, zeytin, yumurta gibi yiyeceklerin tüketildiğini söylemişlerdir. Görüşme yapılan 70 yaşın üzerinde bazı katılımcılarsa geçmiş alışkanlıklarını hala devam ettirdiklerini kışları günlük 2 öğün tükettiklerini belirtmiştir.

Geçmişte yapılan yemek çeşidi sayısının günümüzde değişmediği görülmektedir. Günümüzde de çok fazla yemek çeşidinin yapılamadığı durumlarda çeşit sayısını arttırmak için yapımı pratik olan minci tavalama, peynir tavalama gibi yemekler her öğünde yapılabilmektedir. Geçmişte günlük öğünlerde bir öğünden kalan yemeğin diğer öğünde tüketimi ya da akşamdan kalan yemeklerin kahvaltı öğününde tüketimi yaygınken günümüzde akşamdan kalan yemekler kahvaltıda tüketilmemektedir.

Geçmişte yörede büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvancılığı yapılmaktaydı. Tavuk ve inek her evde mutlaka bakılırdı. Katılımcılar günümüzde kendi köylerinde birkaç kişinin hayvancılık yaptığını ya da kimsenin yapmadığını ifade etmiştir. Geçmişte her evde inek bakıldığından peynir, yörede minci denen çökelek, yoğurt, tereyağı, kaymak ve yayık ayranı gibi süt ürünleri sıklıkla yapılmaktaydı. Günümüzde süt ürünleri tüketilerek birçok yemeğin yapımında kullanılsa da katılımcılar süt ürünlerini artık kendileri yapmadıklarını ve satın aldıklarını söylemiştir. Bazı katılımcılar ise inek bakan kişilerden süt satın alarak kendi yoğurtlarını yaptıklarını söylemişlerdir. Katılımcılar geçmişte yumurta ihtiyacını besledikleri tavuklardan karşıladıklarını günümüzde satın aldıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcılar geçmişte yemeklerde daha çok kendi ürettikleri tereyağlarını kullandıklarını ve Ayçiçek, mısır özü gibi yağları satın aldıklarını, inek bakmadıkları için artık tereyağını da kendileri yapmayıp satın aldıklarını söylemişlerdir.

Çalışmada geçmişte dere ve denizlerden avlanan hamsi başta olmak üzere dere balığı, alabalık ve iskorpit, mezgit, istavrit, ineksi (deniz alası), zargana ve siyaç (kalkan) gibi balıkların tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca yörede bıldırcın avcılığı hala sürdürülmektedir. Fakat günümüzde eti hala tüketilen bıldırcınlar geçmişteki gibi tuzlanarak küplerde saklanmamaktadır.

Geçmişten günümüze yörede tarımı yapılan bazı bitkiler değişmemiştir. Tarlaların çaya ayrılmasıyla bir çok besin maddesinin ekim alanı daralmış ya da tamamen terkedilmiştir. Geçmişte yörede pirinç, buğday, çxvari (kurumi/kumi), hayvan yemi olarak arpa, çavdar ve yulaf dikilirken, bu bitkilerin tarımı artık yapılmamaktadır. Günümüzde de evlerin yanında ufak alanlarda ev ihtiyacına yetecek kadar tarımı yapılan birçok sebze meyve, baklagiller ve tahıl yetiştirilmektedir. Yetiştirilen bu ürünler; mısır, lahana, yeşil soğan, yer elması, salatalık, kabak çeşitleri, pazı, maydanoz, marul, biber, domates, salatalık, acı biber, armut, kara üzüm, dut, kiraz, demir elma, incir, erik, hurma, ince hurma, fındık, ceviz, karayemiş, kestane ve şeftali vb. dir. Katılımcılar geçmişten bugüne fasulye, yer fasulyesi, ballı fasulye (soya fasulyesi), bakla, bezelye gibi tahılların dikildiğini belirtmişlerdir. Ayrıca geçmişte pancar, patates, soğanı da kendilerinin yetiştirdiğini ancak günümüzde bu sebzeleri ve birçok gıdayı satın aldıklarını, geçmişte yörede buğday ve mısırın tarımının yapıldığı belirtilmiştir. Fakat katılımcılardan hiçbiri buğday dikmediğini annelerinden ya da babaannelerinden buğdayın dikildiğini duyduklarını aktarmışlardır. Yörede kurulan

tarım ofislerinden satın alınan buğday değirmenlerde öğüterek buğday unu yapılmaktaydı. Değirmenler mısır, buğday ve kaya tuzu öğütme amacıyla kullanılmaktaydı. Günümüzde çay tarımıyla beraber ekim alanının daralmasıyla mısır dikimi de azalmıştır. Mısır unu ve buğday unu dışarıdan hazır olarak satın alınmaktadır. Değirmenler artık pek kullanılmamaktadır.

Araştırma kapsamında yöre halkının yemeklerde kullandıkları baharatlar hakkında geçmişte tane karabiberin satın alıp el değirmeninde çekerek kullandıkları, naneyi ve acı biberi kendileri yetiştirerek kurutup öğüttükleri; günümüzde ise tüm baharatları satın aldıkları bilgilerine ulaşılmıştır.

Geçmişte yörede çay yoktu. Zamanla tarımı yapılırca çayın yörede tüketilmeye başlanmıştır. Bunun dışında ıhlamur ve ısırganın kurutularak çay yapıldığı ayrıca pekmez şerbeti ve bal şerbetinin tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılar geçmişte arıcılığın yapıldığını söylemiştir.

Yörede yemek yapımında kullanılan üç adet yabani ot vardır. Bunlar ısırgan, (tutuci), kaldırık (burxi) ve diken ucu (gurzimoli)'dir. Hatta ısırgan ezme lahana yemeğine eklenmekte, tohumu balla tüketilmekte ve kurutulup çay olarak içilmektedir.

Görüşme yapılan kişiler geçmişte yiyeceklerin Lazcada "Nayla, Nalya" dedikleri serenderlerde saklandığını belirtmişlerdir. Serenderde yiyeceklerin toprak küplerle (dergi) veya kendirden dokunmuş çuvallarla muhafaza edildiğini söylemişlerdir. Zamanla kendir çuvallarının yerine satın aldıkları pirinç, buğday gibi tahılların çuvallarını kullandıklarını daha sonra ise küplerin yerine plastik bidonları kullandıklarını söylemişlerdir. Farklı ebatlarda olan toprak küplerde (dergi); kavurma, minci, tereyağı, yoğurt, bal, turşu, pekmez, sirke, içme suları, tuzlanmış bıldırcın, tuzlanmış hamsi ve tuzlanmış palamut gibi yiyecekler saklanmaktaydı. Serenderde saklanan yiyecekler; turşular, tuzlanmış hamsiler, peynir, minci, mısır, kurutulmuş fasulye, bal, sirke, pirinç, buğday, yulaf, arpa, kabak çeşitleri, tuz, şeker, soğan, patates, muşmula (skilimuntri), portakal, mandalina, kurutulmuş ince hurma, kurutulmuş, hurma, erik, kışlık armutlar, demir elma, kışlık elmalar, fındık ve ceviz'dir. Katılımcılardan biri "Bağu" dediği ayrı bir yapının da serender gibi erzakları depolamada kullanıldığını belirtmiştir. Günümüzde bağu, serender ve toprak küpler artık kullanılmamaktadır. Turşu ve sirke gibi yiyeceklerde artık cam veya plastik kaplarda muhafaza edilmektedir.

Geçmişte yörede yapılan kışlık hazırlıklar ile ilgili ulaşılan bilgiler şöyledir: kışa hazırlık için yufka, pekmez, turşu, kavurma ve elle kesilerek hazırlanan makarnalar (Xeşi makarina) yapılmaktaydı. Ayrıca fasulye, mısır ve hurmalar kurutularak saklanmaktaydı. Kış aylarında tüketmek için meyveler toplanır ve serender de ya da çatıda muhafaza edilirdi. Kışlık peynir, minci, tereyağı tuzlanarak küplerle veya kurutarak saklanırdı. Köylere ulaşımın zor olduğu, karın çok yağdığı zamanlarda, kışlık erzaklar tüm kışı geçirecek kadar satın alınmakta ve depolanmaktaydı.

Ayrıca geçmişte sebze ve meyveler toprak küpler kullanılarak turşu yapılmaktaydı. Günümüzde turşular cam kavanozlar ve plastik bidonlara yapılmaktadır. Yörede yapılan turşu çeşitleri; taze fasulye turşusu (lobya turşi), beyaz lahana turşusu, salatalık turşusu (şuka turşi), çiğ domates turşusu (balucağı turşi), patlıcan turşusu (patlicani turşi), pırasa turşusu, pancar turşusu, pazı kökü turşusu, pazı (msutolya turşi) turşusu, kaldırık turşusu (burxi turşi), yer elması turşusu ve sivri biber turşusudur.

Geçmişte evlerde sirke yapılmaktaydı. Katılımcılar sirke yapılırken genelde pekmezden artan posaların değerlendirildiğini belirtmişlerdir. Üzüm, demir elma ve armut kullanılarak pekmez yapıldığını aktarmışlardır. Geçmişte en çok üzüm sirkesinin yapıldığını ama demir elma ve armut kullanılarak da sirke yapıldığını söylemişlerdir. Günümüzde birkaç katılımcı elma sirkesi yaptığını belirtmiştir.

Pekmez yapımı hala sürdürülmektedir. Geçmişte sırasıyla en çok üzüm, cennet hurması ve armuttan pekmez yapılmaktaydı. Ardeşenli katılımcılar zahmetli olması sebebiyle günümüzde daha çok üzüm pekmezi yapmayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Pazarlı katılımcılar ise hem hurma pekmezi hem de üzüm pekmezi yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların tümü geçmişte armut pekmezinin yapıldığını, yapımını bildiklerini ancak günümüzde pekmez yapmak için yeterli armut ağaçlarının olmadığını bu yüzden yapmadıklarını belirtmiştir. Yörede meyve vermeyen bir ağaç türü olan kızılağaçların yanına kara üzüm asmaları dikilmekte, zamanla asma büyüdükçe ağacı sararak üzümlerin ağaçta yetişmesi sağlanmaktadır. Pekmez üzüm, armut ve elma sularından yapılır. Pekmez yapmak için meyvenin suyu çıkarıldıktan sonra o suyun uzun süre bakır tavalarda kaynatılarak koyulaştırılması gerekir.

Kışın hayvan beslemek zor olduğu için genelde her sonbaharda büyükbaş hayvanlardan biri kesilerek kışlık et ihtiyacı sağlanmaktaydı. Sonbaharda kesilen büyükbaşın etleri kavurma yapılarak küplere ve tenekelere koyulmaktaydı. Bu küpler serenderde veya ambarda saklanmaktaydı. Günümüzde ise büyükbaş hayvancılığında azalmasıyla artık kışın tüketmek için kavurma yapılmamaktadır.

Katılımcılar geçmişte hamsi, palamut, sargana ve bıldırcınında tuzlanarak küplerde saklandığını belirtmişlerdir. Günümüzde hamsinin tuzlanarak saklanması hala sürdürülmekte ve birçok yemekte kullanılmaktadır. Ancak palamut, sargana ve bıldırcın artık tuzlanmamaktadır. Geçmişte hamsi dışında minci, peynir ve tereyağları da tuzlanarak küplere koyulmakta kış için serenderde veya ambarda muhafaza edilmekteydi. Günümüzde bu gıdalar buzdolabı, derin dondurucu gibi yerlerde muhafaza edilmektedir. Ayrıca kışın tüketmek için minci, yufka ve eriştelere kurutularak saklanmaktaydı. Günümüzde peynir, minci, yufka ve erişte artık yapılmamakta, dışardan satın alınmaktadır.

Geçmişte kışın tüketmek için kabak reçeli ve karayemiş reçeli yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Günümüzde farklı meyvelerde şekerle pişirilerek reçel yapılarak tüketilmektedir.

Geçmişten bu yana katılımcılar ince hurma, Trabzon hurması, demir elma, karayemiş gibi meyveleri kışın tüketmek için kurutmaktadır. İnce hurma dalıyla asılarak kurutulur. Demir elma birkaç dilime bölündükten sonra iğneyle ipe dizilerek asılmakta ve kurutulmaktadır. Trabzon hurması da tam olgunlaşmamışken sert olduğu dönemde toplanarak elma gibi birkaç parçaya bölünüp ipe dizilerek veya kabuğu soyulup sapından ipe bağlanıp asılarak kurutulmaktadır. Yukarıdakiler dışında katılımcılar kış için başka hazırlıklarda yapmaktadırlar. Kendi bahçelerinde yetiştirdikleri sebzelerden fasulyeler iplere dizilerek kurutulur ve kışları sıcak suyla ıslatarak yemek yapımında kullanılmaktaydı. Katılımcılar kışın akşamları ballı fasulye olarak adlandırılan soya fasulyesinin kavrulup leblebi gibi çerez olarak yendiğini söylemişlerdir. Ayrıca kışın taze fındığın ipe dizilip pekmeze batırılmasıyla yaptıkları pekmezli fındıkları yediklerini söylemişlerdir. Literatürde katılımcıların aktardığı pekmezli fındık “kyume” olarak belirtilmiştir.

Geçiş dönemlerinden diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, nikâh ve çeyiz asmada yemek verilmediği görülmüştür. Ayrıca geçmişte doğum, söz kesme, nişan,

kına gecesi, düğün ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde yemek ikramı yapılmaktadır. Söz kesme, nişan ve düğün gibi zamanlarda hazırlanan yemekler birçok çeşitten oluşmakta ve menüde aynı yiyecekler yer almaktadır. Geçmişte söz kesmede; sarma, el makarnası (Xeşi makarina), sütlü makarna, kuru fasulye, pilav, laz böreği, baklava, ekşası gibi yemekler verilmekteydi.

Nişan için düğün gibi hazırlık yapılır, sofralar kurulurdu. Nişan ve düğünlerde ise; etli kaplama, sütlü makarna, el makarnası, laz böreği, bükme/yığma (Xurina), baklava çeşitleri (cevizli baklava, fındıklı baklava, helvalı baklava), süt böreği, soğanlı pilav, sade pilav, sarma, etli sarma, kuru fasulye, taze fasulye, şekerleme, yoğurt, kavurma, ekşası gibi yemekler ikram edilirdi.

Katılımcılardan bazıları geçmişte düğünlerde pilavın kaynamış suya pirinç atılarak (Em3xvineri) ya da bol suda pişirildikten sonra süzülerek (N3oreri) daha sonra tereyağının sıcak pilavla harmanlanarak karıştırılmasıyla yapıldığını söylemişlerdir. Düğünler 3 gün 3 gece sürdüğü için yemek çeşidi ve miktarı ona göre yapılır, yemekleri düğün için özel tutulan düğün aşçısı yapardı. Zamanla geçiş dönemlerindeki ikramlılarda değişmiştir. Geçmişte kız istemelerde yemek ikramının kız evinin isteğine bağlı olduğu, genelde yemek verilmese de karşı taraf çok uzaktan gelirse yemek verilebildiği belirtilmiştir. Ayrıca ikram edilen yemekler düğün yemeğinde hazırlanan yemeklerdir. Günümüzde ise kız isteme geleneği değişmiş, istemede kahve ve çikolata ikramı yapılmaya başlanmıştır. Ayrıca günümüzde söz kesme kız isteme veya nişan sırasında yapılabilmektedir. Günümüzde düğünler bir akşam sürmekte, nişan gibi salonlarda, kuru pasta ve meyve suyu ikramıyla yapılmakta geçmişteki gibi yemekler verilmemektedir.

Geçmişte bebeğe özel iki yemek yapılırdı. Bunlardan biri “Yağı Korkoti” diğeri ise “Çaklama” adındaki tariftir. Farklı versiyonları olan yağı korkoti sütü çoğalsın diye emziren annelere de özellikle hazırlanır, yedirilirdi. Ayrıca hamile ve lohusa kadınlara sütleri çok olsun diye şeker şerbeti ya da hurma pekmezi, üzüm pekmezini sulandırarak şerbet yapılır, helva gibi tatlı, şekerli şeyler yedirilirdi.

Ayrıca geçiş dönemlerinde üç önemli gelenek vardır. Bunlar “Enişte Görmesi”, “Kuçxe Tavaşı” ve “Mangali oyunu” gelenekleridir. Günümüzde hala süren enişte görmesi geleneği nişandan sonra erkek evinin kız evini davet edip yemek vermesine denir. Bu davette damada bohçalarla hediyeler götürülür. Gelenlere yemek

verilir ve damada bir tür kurabiye olan şekerleme hediye edilir. Ancak günümüzde bu geleneğe değışmiştir. Geçmişteki gibi yemek verme ve damada şekerleme hediye etme geleneğı artık yapılmamaktadır. Geçmişte yapılan Kuçxe tavaşı ya da enişte dönmesi geleneğinde ise düğünden sonraki sabah gelin ve damadın kız evine gidip el öpmesi adettendir. Enişteye özel bir yemek olarak horoz kesilir ve yedirilir. Bu geleneğe Kuçxe Tavaşı denmektedir. Günümüzde Kuçxe Tavaşı geleneğı yapılmamaktadır. Günümüzde yapılmayan Mangali oyunu geleneğı de düğün ve nişan yemeklerinde yemek sırasında eğlenmek için oynanmaktaydı.

Geçmişte ve günümüzde cenaze evine komşular yemek götürmekte, cenaze evlerinde yemek pişmemektedir. Komşular veya yakın akrabalar bir hafta veya on gün boyunca cenaze evini yemeksiz bırakmazlar.

Özel günlerden Hıdırellez ve Nevruz gibi günlere dair gelenek ve yemeklerin Lazlarda yapılmadığı ve kutsal günlerden Ramazan'da (iftar ve sahur), Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı'nda ayrıca mevlitlerde yemekler yapıldığı görölmüştür. Ramazan'da sahurda tüketmek için kavurma yapılır ve tenekelerle saklanırdı. Ramazan'da ve bayramlarda büyük sofralar kurulur, yemekler verilirdi. Yörede bayramların her ikisi de ufak değışiklerle beraber aynı şekilde kutlanmaktadır. Geçmişte Ramazan Bayramı'na yakın çocuklara dağıtmak için akide şekerleri alınırdı. Bayramlarda çocuklara haşlanmış yumurta ve akide şekerleri verilirdi. Günümüzde değışik çikolata ve şekerlemelerle bu gelenek devam etmektedir, haşlanmış yumurta dağıtma geleneğı unutulmak üzeredir. Gelen misafirler için bayrama özel yemekler ve un helvası olan bayram helvası yapılmaktadır. Katılımcılar her bayramda mutlaka buğday ununu kavurup bal (torpıte) veya şekerle (şecerite) şerbet yaparak bayram helvası yaptıklarını ya da süttten (mjate) bayram helvası yaptıklarını söylemişlerdir. Ayrıca misafirlere sarma, baklava, laz böreğı bunlar dışında Kurban Bayramı'nda kavurma gibi yemekler ikram edilmektedir. Geçmişte elle açılan yufkaların kesilmesiyle yapılan makarnalardan süt makarnası (mjaşı makarina) yapılırdı, mja bureğı (süt böreğı), ekşası ve termoni gibi yemeklerde ikram edilirdi. Günümüzde de bayram helvası yapma geleneğini devam etmekte, geçmişteki gibi bayramlarda misafirlere ikram etmek için baklava, laz böreğı, sarma, kavurma, gibi yemeklerin bayram öncesinde hazırlanmaktadır.

Geçmişte mevlit okutmada akide şekerleri dağıtılırken günümüzde yemeklerde ikram edilebilmektedir.

Katılımcılardan öğrenilen Lazlara özgü ekmeklerin sayısı ise 6 olup bunlar; mısır ekmeği (lazuti cari), hamsili ekmek (kapçoni cari), mayasız ekmek (kvayi, pita cari), buğday ekmeği (mdika cari), mincili ekmek (minconi cari) ve pekmezli ekmek (petmezoni cari)'dir. Katılımcılar günümüzde ekmeği satın aldıklarını bazen ev ekmeği yaptıklarını, hamsili ekmek, mısır ekmeği, mayasız ekmek (kvayi) ve buğday ekmeğini daha çok yaptıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca literatürde Kakaloni cari ile ‘‘Kvari’’ , ‘‘Mtuta kvari’’ ve ‘‘Kva meta3eri kvari’’ denen üç mayasız ekmek tarifıyla birlikte 4 ekmek tarifi daha mevcuttur.

Geçmişte yapılan her aile inek baktığı için kendi peynirini tereyağını ve mincisini de kendi yapmaktaydı. Hatta katılımcılardan bazıları kendi peynir mayalarını yaptıklarını hazır mayaların daha sonra kullanılmaya başlandığını söylemişlerdir. Günümüzde ise inek bakmadıkları için peynir ve minci yapmadıklarını satın aldıklarını söylemişlerdir. Yöreye özgü bir çökelek olan minci, süt, yoğurt ve ayrandan yapılmaktadır. Minci türleri; Süt mincisi (mjaşı minci), ayran mincisi (tanişi minci), yoğurt mincisinin (yoğurdişi minci) ve peynir suyundan yapılan mincidir.

Katılımcılar aile büyüklerinden dinlediklerini kıtlık yıllarında yapılan yemekler olduğunu belirtmiştir. Kıtlık yıllarında mısır olmadığı için farklı malzemeleri öğütürerek un yapıp ekmek yaptıklarını belirtmişlerdir. Örneğin; kavrulmuş soya fasulyesini öğütürerek, hayvanlara yedirdikleri arpa ve çavdarı değirmende un yaparak ve hatta fındık kabuğunu değirmende un haline getirerek ekmek yaptıklarını ıhlamur ve dut yapraklarından, kabak yaprağından yemek yaptıklarını belirtmişlerdir.

Bu çalışmada katılımcıların aktardığı Lazlara özgü yemeklerin sayısı 67 tanedir. Bunlardan; 2'si çorba, 11'i tava yemeği, 5'i yumurtalı yemek, 4'ü et yemeği, 5'i balık yemeği, 7'si pilav, 3'ü makarna, 3'ü baklagillerle yapılan yemekler, 6'sı sebze yemekleri, 3'ü ot yemekleri, 4'ü ekmekle veya mısır unuyla yapılan yemekler ve 14'ü tatlılardan oluşmaktadır. Literatürden ulaşılan yemeklerin sayısı 31'dir. Literatürdeki yemeklerle katılımcılardan derlenen yemeklerin tarifleri incelendiğinde farklı malzeme ve yapılış şekilleri, isim benzerlikleri olduğu görülmektedir. Örneğin bayram helvası 3 farklı şekilde yapılabilir. Yine baklavanın da farklı versiyonlarla hazırlanan tarifleri olduğu görülmektedir. Çxvari kullanılan yemek tariflerinin olduğu ama günümüzde bu bitkinin tarımının yapılmaması sebebiyle bu yemeklerinde unutulmakta olduğu görülmektedir. Geçmişte kış hazırlığı için yapılan eriştelerle yapılan yemekler olduğu bu hazırlığın ortadan kalkmasıyla yemek

yapımında kullanılmadığı anlaşılmaktadır. Araştırma sonucunda ulaşılan yemeklerin birçoğu artık yapılmamaktadır. Bu sebeple bu tariflerin araştırılması ve derlenmesi sayesinde unutulmaması sağlanacaktır. Gelişen teknoloji ve tarımın özellikle yörede yapılan çay ziraatının Lazların mutfak kültürünü zamanla değiştirdiği söylenebilir. Geçmişte çoğu gıda maddesini kendileri üretirken günümüzde satın aldıkları görülmüştür.

Öneriler

1. Lazların yaşadığı bölgelerde Laz mutfağıyla ilgili çalışmalar yapılarak, çalışma alanı genişletilebilir
2. Laz mutfağına özgü olan tarifler standartlaştırılarak yapılabilirliği artırılabilir.
3. Halk eğitim ve mutfak kurslarında unutulmaya başlamış olan Laz yemeklerine ve mutfak kültürüne dair eğitimler verilmesi mutfak kültürünün devamlılığını sağlayabilir.
4. Bölgede seçmeli ders olarak Lazca verilen okullarda mutfak kültürü ve Laz yemekleri henüz genç olan bireylere tanıtılabilir.
5. Lazlar ve mutfak kültürleri hakkında sosyal medya, web sitesi gibi sanal ağlar kullanılarak tanıtım yapılmalıdır.
6. Yörede tur rehberliği yapan kişiler, otel ve restoranlardaki personeller Laz mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olarak yöre yemek kültürünün tanıtımı ve yaşatılması sağlanabilir. Bu bağlamda ilgili kişilere konu hakkında eğitim verilebilir.
7. Turistik destinasyonlardaki restoran işletme menülerinde Laz mutfağına özgü yemekler turistlere sunulabilir.
8. Turizm ve yemek festivallerinde Laz mutfağının tanıtımı yapılabilir.
9. Rize’de gastronomi, mutfak kültürü temalı festivaller yapılabilir.
10. Rize kültür bakanlığı, Rize belediyelerinin web sitelerinde Laz mutfağına dair bilgi verilmelidir.

KAYNAKLAR

- Abaşı, N., Buyuklişi, O. S., Hocaoglu, F., Uzunhasanoğlu, H., Aleksiva, İ., Bucaklı, İ. Ve Sarı, E. (2011). *Laz Kültürü Üzerine Notlar*. İstanbul: Lazika Yayın Kolektifi.
- Akar Şahingöz, S., Öztürk, B. ve Keskin, H. (2019). Karadeniz mutfak kültüründe mısır: İstanbul'da Karadeniz'i yaşamak. *Eurasian Academy Of Sciences Eurasian Education & Literature Journal*, Volume: Özel Sayı, S: 20-31. Erişim adresi: <http://utkmkongresi.mu.edu.tr/Belgeler/29/29/UTKM3bildirikitabi.pdf>
- Aksamaz, A. İ. (2013). Lazlar-Lazca-Laz kimliği. İstanbul: Sorun Yayınları.
- Aksamaz, A. İ. (2014). Dil, tarih, kültür ve gelenekleriyle Lazlar. İstanbul: Belge Yayınları.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015).Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89
- Aksoylu, K. (2009). Laz kültürü: tarih, dil, gelenek ve toplumsal yapı. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Aleksiva, İ. (2011a). *Lazca – Lazuri nena*. Bucaklı, İ. (Ed.), Laz Kültürü Üzerine Notlar (s. 145-147) içinde. İstanbul: Lazika Yayıncılık
- Aleksiva, İ. (2011b). *Mısır bitkisinin tarihi ve lazut- kelimesinin etimolojisine dair*. Bucaklı, İ. (Ed.), Laz Kültürü Üzerine Notlar (s. 167-182) içinde. İstanbul: Lazika Yayıncılık
- Alkumru, N. (2011). Laz kültür tarihi. İstanbul: Lazika Yayıncılık.
- Alınacak, Ü. ve İslamoğlu, A. (2016). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Alşan, S. (2019). Rize'de ziraat, balıkçılık ve hayvancılık (1923-1950). *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14 (27), 185-204. doi: 10.18220/kid.633226
- Arslantürk, Z. (2011). Doğu Karadeniz'de çay mono-kültürü ve sosyo-ekonomik değişim. *İstanbul Journal of Sociological Studies*, 0(21). Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/iusoskon/issue/9528/119077>
- Atsız Gökdağ, B. (2011). Doğu Karadeniz'de konuşulan diller ve Türkçe ile etkileşimleri. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, Erişim adresi: <http://www.karamdergisi.com/DergiTamDetay.aspx?ID=531&Detay=Ozet>
- Avcı, İ. (2002). *Lazlarda sosyokültürel değişim* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Fakültesi, Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalı, İstanbul.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi (An Evaluation of Local Tastes of Rize with in the Scope of

Gastronomic Tourism). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 135-149. doi:10.21325/jotags.2017.87

Başkan, S. (2008). Geleneksel Karadeniz evleri. *Erdem Dergisi*, Sayı: 52, s. 41-90. Erişim adresi: https://www.academia.edu/31201950/Geleneksel_Karadeniz_Evleri

Bilgin, M. (1997). *Rize'nin tarihine bir bakış*. Barışta, H. ve Başkan, S. (Ed.) içinde (s. 17-78), Rize. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Bucak, T. ve Taşpınar, O. (2014). Türk mutfağında deniz kültürünün yeri ve önemi The Role And Importance Of Maritime Culture in Turkish Cuisine. *Journal Of Human Sciences*, 11(1), 551-568.

Bucaklışı, İ. (2011a). *Laz folkloründe düğün ve düğünle ilgili ritüeller*. Bucaklışı, İ. (Ed.), *Laz Kültürü Üzerine Notlar* (s. 19-32) içinde. İstanbul: Lazika Yayıncılık

Bucaklışı, İ. (2011b). *Lazlar'da imece kültürü*. Bucaklışı, İ. (Ed.), *Laz Kültürü Üzerine Notlar* (s. 45-52) içinde. İstanbul: Lazika Yayıncılık

Bucaklışı, İ. (2011c). *Laz kültüründe değirmenler- Karmetepe..* Bucaklışı, İ. (Ed.), *Laz Kültürü Üzerine Notlar* (s. 125-132) içinde. İstanbul: Lazika Yayıncılık

Boran G., ve Albayrak N. (2004, Eylül). *Karadeniz Bölgesinin Yöresel Hamsi Yemekleri Ve Hamsinin Besin Miktarındaki Mevsimsel Değişim*. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Geleneksel Gıdalar Sempozyumunda sunulan poster, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van. Erişim adresi: <http://biriz.biz/rize/mevsimseldegisimler.pdf>

Cömert, M. ve Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, The Journal Of International Social Research*, Cilt: 9, Sayı: 42

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.

Çağatay, İ. (2018). Derleme Sözlüğü'nde Lazca unsurlar . *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı-Belleten*, 66(1), 115-134. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/belleten/issue/43115/522388>

Çapa, M. (2016). Rize'nin yakın tarihine bir bakış (1923-1950). *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 0-0. doi: 10.18220/kid.37365

Çokişler, N. (2013). *Türk halk kültürü ürünlerinin turizmde kullanımı: Doğu Karadeniz örneği* (Yayımlanmamış doktora tezi). Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı, İzmir.

Çokişler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 2015, 6 (14), 122-136 doi: 10.17823/Gusb.246.

Çoşan, D. ve Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz bölgesinde yaşayan Laz topluluklarının dili, gelenekleri ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(45), s. 129-142. doi: 10.17498/kdeniz.658023

Demirci, S. ve Saraç, H. (2012). XIX. yüzyılda Trabzon Eyâleti'nin idarî birimi olarak Atina/Pazar Kazâsı. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (27), 1-14. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/sufesosbil/issue/11410/136248>

- Dokur, N. (2009). *Rize ili Çamlıhemşin ilçesi köylerinin yemek kültürü üzerine bir çalışma* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, Konya.
- Dumézil, G. (2000). *Kafkas halkları mitolojisi (Mythologie der kaukasischen völker)*. Yaşar Sağlam, M. (Çev.), Ankara: Ayraç Yayınevi
- Erkan, Ü. (2007). *1509 no'lu Rize şer'iyye sicili ışığında Rize'de sosyal hayat* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İslam Tarihi Ve Sanatları Anabilim Dalı, İslam Tarihi Programı, Trabzon.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi/Gümüşhane University Journal Of Health Sciences*, 2(1)
- Güler, K. (2012). *Doğu Karadeniz Kırsal Mimarisi Örneklerinden Rize-Fındıklı Aydınoglu Evi Restorasyon Projesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Anabilim Dalı, Restorasyon Programı, İstanbul.
- Güneş, S. (2012). Türk çay kültürü ve ürünleri. *Turkish Tea Culture and Its Products. Millî Folklor Dergisi*, 2012, Yıl 24, Sayı 93
- Haberal, H. (2011). *Yaylacılık kültürünün yayla turizmi içindeki önemi: Rize yaylaları örneği*, (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Kabak, T. (2015). *Rize ili halkbilim monografisi* (Yayımlanmamış doktora tezi). Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Dili ve Edebiyatı Programı, Trabzon.
- Kabak, T. (2018). Yerel mutfaktan ulusal mutfağa Kuymak'ın seyrinin kültür endüstrisi açısından incelenmesi. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 4/6, 347-352.
- Kabacık, M. (2016). *Yöresel Mutfaklar*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, Erişim adresi: https://www.researchgate.net/publication/330106962_Karadeniz_Bolgesi_Mutfagi
- Kahraman, T. (2019). *Trabzon'da hamsi kültürünün gastronomideki yeri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gaziantep.
- Kal, P. A. (2006). *Paponi*. İstanbul: Chiviyazıları Yayınevi.
- Kamber Taş, S. ve Taş, S. (2017, Ekim). *Doğu Karadeniz Bölgesi Gastronomik Unsurlarının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*, Uluslararası Turizm Sempozyumu, Trabzon.
- Karabaşa, S. (1997). *Rize'de yaylacılık*. Barışta, H. ve Başkan, S. (Ed.) içinde (s. 183-188), Rize. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Karakaş Özür, N. (2001). *Rize Şehri'nin kuruluş ve gelişmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Karpuz, H. (1993). *Rize*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Kazmaz, S. (2001). Halk kültürüne toplu bir bakış düşünceler ve değerlendirmeler. *Erdem Dergisi*, 13(38), 295-326. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/erdem/issue/44398/549451>

Kazmaz, S. (2002). Çayeli'nde küçük sanat hayatı taşçılık ve sepetçilik. *Erdem Dergisi*, Cilt: 12, Sayı: 36, 947-973. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/683626>

Kızılgut, R. (2016). *Eskiçağ tarihinde Kolkhis bölgesi* (Yayımlanmamış doktora tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Konya.

Kutanoğlu, N. (2018). *Süleyman Kazmaz'ın halk kültürüne yönelik çalışmalarının derlenmesi ve halk bilimsel açısından incelenmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Rize.

Jordaniya, E. (2010). Pontus nüfusunun 13.-15. yüzyıllardaki etnik yapısı. 1. Bölüm: Lazlar. Mürselov, M. (Çev.), *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 25 (2), 607-624. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/egetid/issue/5061/69032>.

Koca, N. ve Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. *Turkish Studies*, 9(8), s. 35-45. Erişim adresi: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.7297>

Özdoğan, İ. (2004). *Rize (merkez ilçe) sosyal, siyasal ve ekonomik yapısı (1923-1960)* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Muğla.

Özgün, M. R. (2000). *Lazlar*. İstanbul: Çivi yazıları.

Özyurt, H. (1997). *Rize ilinde çay tarımının yaptığı sosyo-ekonomik etkileri*. Barışta, H. ve Başkan, S. (Ed.). içinde(s. 162-182), Rize. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Rize Kültür Derlemeleri. (2011). Trabzon: Rize Halk Eğitim Müdürlüğü Yayınları.

Saatçi, M. ve Erinsel Önder, D. (2016). Doğu Karadeniz bölgesi geleneksel konutlarında mekânsal kademelenme. *İdealkent*, 7 (18), 144-173. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/idealkent/issue/36793/419091>

Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, Volume 7/4, s. 2675-2695.

Saraç, H. (2015). *Osmanlı İdaresinde Atina (Pazar) Kazası 1875-1920*, Ankara: Pazar Kaymakamlığı Yayınları, Erişim adresi: [https://www.academia.edu/38544354/H%C3%BCseyin Sara%C3%A7 Atina Kazas%C4%B1_pdf](https://www.academia.edu/38544354/H%C3%BCseyin_Sara%C3%A7_Atina_Kazas%C4%B1_pdf)

Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2016). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 0-0. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/atad/issue/29657/318503>

Sü Eröz, S. ve Bozok, D. (2018). Çay turizmi ve Rize ili potansiyeli. 3. Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi, 53(3), 1159-1176. doi:10.15659/3.sektor-sosyal-ekonomi.18.12.1007

Sümerkan, M. R. (2015). Doğu Karadeniz köy evlerinde aşhane mekânı üzerine notlar. *Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 1, Sayı: 2, 10-26.

S nnet io lu, S. ve  zk k, F. (2017). İyi, Güzel,  zg n Yeme in Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2, 585-596.

Şişman, B. (2009). Karadeniz yöresinde mısır kültürü: Folklorik bir yaklaşı . *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Volume 2/7, Erişim adresi: http://journaldatabase.info/articles/karadeniz_yoresinde_misir_kulturu.html

Taş, S. ve Başkan, K. (2017). *Çamlıhemşin Vadisinde Yiyecek İçecek İşletmeleri Menülerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı*. Bozok, D., Avcıkurt, C., Do dubay, M., Sario lan, M. ve Girgin, G.K. (Ed.), *Gastronomi  zerine Araştırmalar* (s. 373-384) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.

Tekin,  .A. (2014). Ka karlardan Karadeniz'e uzanan el: Rize. *Standart, Ekonomik Ve Teknik Dergi*, 621, 103-110.

Tezcan, M. (1993). *Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları*. Toygar, N. B., Toygar, K. (Ed.). içinde (s. 54-60), *Türk Mutfak Kültürü  zerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye'nin yabani besin bitkileri ve ot yemekleri*. İstanbul: Alfa Yayınları

Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel araştırma süreci ve spss ile veri analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Uzun, A. ve Uzun, S. (2001). Taşhaneden aşhaneye: Taş pilekiler. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(2). Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ogusbd/issue/10979/131427>

Uzun, S. ve Uzun, A. (2011). Gömme ekmek kültürü ve toprak pilekiler/The Culture of "Buried Brea" and Clay Circular Pots. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 7(5). Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ataunidcd/issue/2448/31086>

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve  zata, E. (2017, Ekim). Üniversite   rencilerinin Yöresel Mutfaklara Yönelik Algısı: Karadeniz Mutfa ı  rne i. Dokap Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumunda sunulan bildiri, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trabzon.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

WEB KAYNAKLARI

Ardeşen Kaymakamlığı. (t.y.). Ardeşen'in tarihi. Erişim adresi: <http://www.ardesen.gov.tr/ardesenin-tarihi>

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA). (t.y.). Bölgemiz Rize. Erişim adresi: https://www.doka.org.tr/bolgemiz_rize-tr.html

Domivamis türküsü. (2008). Erişim adresi: http://www.akormerkezi.net/kazim-koyuncu-domivamis-turkce-ceviri_sarki-vdvpf.html

Güney Yılmaz, İ. (2012). Türkiye'de Laz ve Hemşinli yerleşimleri listesi-1,(Doğu Karadeniz). Erişim adresi: <http://www.fikirkarargahi.com/turkiyede-laz-ve-hemsinli-verlesimleri-listesi-1-dogu-karadeniz/>

Pazar Belediyesi. (t.y.). İlçemiz hakkında. Erişim adresi: <https://www.pazar.bel.tr/sayfa/ilcemiz-hakkinda.html>

Pazar Belediyesi. (t.y.). Asırlara meydan okuyan Pazar Kız Kalesi. Erişim adresi: <http://www.pazar.gov.tr/asirlara-meydan-okuyan-pazar-kiz-kalesi>

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). Tarihçe. Erişim adresi: <https://rize.ktb.gov.tr/tr-55291/tarihce.html>

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). Nüfus ve yerleşim. Erişim adresi: <https://rize.ktb.gov.tr/tr-55304/nufus-ve-yerlesim.html>

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). Ulaşım. Erişim adresi: <https://rize.ktb.gov.tr/tr-55305/ulasim.html>

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). İklim. Erişim adresi: <https://rize.ktb.gov.tr/tr-55289/iklim.html>

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). Halk mutfağı [Fotoğraflar]. Erişim adresi: <https://rize.ktb.gov.tr/TR-191577/halk-mutfagi.html>

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). Ardeşen. Erişim adresi: <https://rize.ktb.gov.tr/tr-256712/ardesen.html>

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). Pazar. Erişim adresi: <https://rize.ktb.gov.tr/tr-55303/pazar.html>

Rize Ticaret Borsası. (t.y.). Turistik Bölgeler. Erişim adresi: <https://www.rtb.org.tr/turistik-bolgeler>

Rize Ticaret Borsası. (t.y.) Rize hakkında. Erişim adresi: <https://www.rtb.org.tr/tr/rize-hakkinda>

Rize Ticaret Borsası. (t.y.). Rize tarihçesi. Erişim adresi: <https://www.rtb.org.tr/tr/rize-tarihcesi>

Rize Ticaret Borsası. (t.y.). Coğrafi konum. Erişim adresi: <https://www.rtb.org.tr/tr/coGRAFI-konum>

Rize Ticaret Borsası. (t.y.). Rize İlçeleri. Erişim adresi: <https://www.rtb.org.tr/tr/rize-ilceleri>

Rize Valiliği. (t.y.). Yaylalar. Erişim adresi: <http://www.rize.gov.tr/yaylalar>

T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı. (2014). *Rize doğa turizmi master planı 2014–2023*. Erişim adresi: <https://www.cayelitso.org.tr/belgeler/rizedogaturizm.pdf>

Türkiye İstatistik Kurumu. (2020). Nüfus ve demografi, yıllara göre il nüfusları (2000-2019), Erişim Adresi: <http://www.tuik.gov.tr/ustmenu.do?metod=temelist>

Türkiye Nüfusu İl, İlçe, Mahalle, Köy Nüfusları. (t.y.). Pazar ilçe nüfusu. Erişim adresi: <https://www.nufusune.com/pazar-ilce-nufusu-rize>

Türkiye Nüfusu İl, İlçe, Mahalle, Köy Nüfusları. (t.y.). Ardeşen ilçe nüfusu. Erişim adresi: <https://www.nufusune.com/ardesen-ilce-nufusu-rize>

Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü. (t.y.). Rize yaylaları. Erişim adresi: <https://yigm.ktb.gov.tr/tr-10146/rize-yaylalari.html>

Lazepe. (2014, 10 Mayıs). Patlıcan turşusu [Fotoğraf]. Erişim adresi: <https://www.facebook.com/Lazca.Lazepe/photos/a.161064364037517/466393963504554/?type=3&theater>

Lazepe. (2014, 16 Ekim). Serender [Fotoğraf]. Erişim adresi: <https://www.facebook.com/Lazca.Lazepe/photos/a.161064364037517/57842546634736/?type=3&theater>

Lazepe. (2014, 20 Ekim). Laz böreği [Fotoğraf]. Erişim adresi: <https://www.facebook.com/Lazca.Lazepe/photos/a.161064364037517/580668828743733/?type=3&theater>

Lazepe. (2015, 8 Ekim). Süt böreği (Gem3xineri) [Fotoğraf]. Erişim adresi: <https://www.facebook.com/Lazca.Lazepe/photos/a.655579784585970/775928439217770/?type=3&theater>

Lazepe. (2020, 5 Ekim). Küme [Fotoğraf]. Erişim adresi: <https://www.facebook.com/Lazca.Lazepe/photos/221801335167593>



EKLER

Ek 1. Görüşme Formu

Birinci Bölüm

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı:
Doğum Yeri, Yılı:
Yaşadığı yer:
Kaç çocuğu var:
Öğrenimi:

İkinci Bölüm

1.Günlük Öğünler

1. 1.....'de günde kaç öğün yemek var?

Kış mevsiminde Yaz mevsiminde

1.2.1. Sabah:

1.2.2.Öğle:

1.2.3.Akşam:

1.2.4.Diğer:

2. Geçiş Dönemleri

2.1.....'de aşağıda verilen geçiş dönemleriyle ilgili yiyecek, içecek, davet hediye

vb. geleneksel uygulamalar ve yapılan yemekler nelerdir? (Hikaye şeklinde anlatılacak)

2.1.1. Doğum

Anneye yapılan uygulamalar

Bebeğe yapılan uygulamalar

2.1.2. Diş buğdayı

2.1.3. Sünnet

2.1.4. Asker uğurlama

2.1.5. Söz kesme

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.6. Nişan

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.7. Nikah

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.8. Çeyiz Asma

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.9. Kına Gecesi

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.10. Düğün

Kız evinde yapılan uygulamalar

Erkek evinde yapılan uygulamalar

2.1.11. Ölüm

2.1.12. Başka

3. Kutsal Günler

3.1.....'de aşağıda verilen kutsal günlerle ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb.

geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikaye şeklinde alınacaktır).

3.1.1. Ramazan Ayı

3.1.2. İftar

3.1.3. Sahur

3.1.4. Ramazan Bayramı

3.1.5. Kurban Bayramı

3.1.6. Mevlit Kandili

3.1.7. Regaip Kandili

3.1.8. Miraç Kandili

3.1.9. Berat Kandili

3.1.10.Kadir gecesi

3.1.11.Aşure Günü

3.1.12.Mevlit Okutma

3.1.13.Başka

4.Neşeli Günler

4.1.'de aşağıda verilen neşeli günlerle ilgili yiyecek, içecek, davet,

hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikaye şeklinde anlatılacak).

4.1.1. Hıdırellez

4.1.2. Sultan Nevruz

4.1.3. Başka

5. İstek-Dilek Sofraları

5.1.'de aşağıda verilen istek ve dileklerle ilgili yiyecek, içecek, davet,

hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

6.Yemekler

6.1.....'de aşağıda verilen ve en çok yapılan yemekler nelerdir?

Yemeğin Tarifi/Hazırlama Aşamaları nelerdir?

6.1.1. Çorbalar

6.1.2. Etler

6.1.3. Kümes Hayvanları

6.1.4. Av Hayvanları

6.1.5. Balıklar

6.1.6. Baklagiller

6.1.7. Sebzeler

6.1.8. Yenebilen Yabani Ot Yemekleri

6.1.9. Salatalar

6.1.10. Meyveler

6.1.11. Pilavlar

6.1.12. Makarnalar

6.1.13. Börekler

6.1.14. Ekmekten Yapılan Yiyecekler

6.1.15. Hamur Tatlıları

- 6.1.16. Sütlü ve Hafif Tatlılar
6.1.17. Sebze ve Meyve Tatlılar

7.Yemek Kültürü

- 7.1. Baharda bahçede dikilenler yetiştirilen sebze/ meyveler nelerdir ve toplanan meyve sebzeler nasıl saklanıyor?
- 7.2. Kış için hangi hazırlıklar yapılırdı, saklananlar nelerdi?
- 7.3. Serenderde neler, nasıl saklanırdı?
- 7.4. Turşu eşitleri nelerdir?
- 7.5. Pekmez eşitleri nelerdir?
- 7.6. Değirmende ne ğtlrd?
- 7.7. Hayvancılık arıcılık yapılıyor muydu? Hangi hayvanlar bakılırdı?
- 7.8. İnek sütü nasıl değerlendirilirdi? Yapılan peynir yoğurt tereyağı nasıl saklanırdı?
- 7.9. Eski evlerde mutfak nasıldı, yemekler nasıl pişirilirdi?
- 7.10. Yemek yapımında hangi araç-gereçler kullanılırdı?