

Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği

İsmail KIZILIRMAK^{1*}

Aslı ALBAYRAK²

Sema KÜÇÜKALİ¹

¹ İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, İstanbul, Türkiye

² Arel Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Bölümü, İstanbul, Türkiye

*Sorumlu yazar

e-posta: ikizilirmak@istanbul.edu.tr

Geliş Tarihi: Mayıs 19, 2014

Kabul Tarihi: Haziran 12, 2014

Özet

Kırsal turizmde gidilen yörenin sahip olduğu tüm kültürel değerlerin sunulması, son derece önemlidir. Bu açıdan yöre mutfağı ve ürünlerinin de doğal ve kültürel çekicilikler ile birlikte gelen turistlere sunulması gerekir. Yöresel mutfağın kırsal turizm içindeki yerinin belirlenmesine yönelik yapılan bu çalışmada; Doğu Karadeniz Bölgesi'nin kırsal turizm merkezi olan Uzungöl'deki restoran işletmelerinde turistlere sunulan yemekler arasında yöresel ürünlerin ağırlığının belirlenmesi amacıyla, menü içerikleri incelenmiştir. Bu amaçla, ilk olarak kırsal turizm ve kırsal turizmin özellikleriyle ilgili bilgiler verilerek Trabzon yöre mutfağını oluşturan yiyecekler tanıtılmıştır. Daha sonraki aşamadaysa, Uzungöl'de bulunan restoranlar ziyaret edilerek işletmelerin menü kartları alınarak içerikleri incelenmiştir. Çalışma sonucunda incelenen menülerde bulunan yöresel yemeklerin neler olduğu listelenerek, Trabzon yöre mutfağının buralarda kullanılma durumu ortaya konulmaya çalışılmıştır. Sonuç bölümünde de, kırsal turizmde geleneksel yaşam ve kültürün içinde yer alan mutfak ürünlerinin önemi ve restoranlarda sunulmasının gerekliliği ortaya konulmasının gerekliliği ile ilgili önerilerde bulunulacaktır.

Anahtar Sözcükler: Kırsal Turizm, Yöresel Mutfak, Menü, Trabzon, Uzungöl.

Implementation of Regional Cuisine in Rural Tourism Businesses

Abstract

In rural tourism, presenting all cultural values of a destination is an extremely important issue. Beside natural and cultural amenities, therefore, regional cuisine and products must be offered. In this study which is conducted to determine importance of regional cuisine in rural tourism, menu contents is investigated in order to detect intensity of regional products among the meals served in restaurants at Uzungöl which is the center of rural tourism in East Black sea Region. In accordance with this purpose, firstly, the meals composing regional cuisine of Trabzon are introduced by giving information related to rural tourism and characteristics of it. Secondly, menu contents are investigated by visiting restaurants are in Uzungöl. By the result of the study, it is intended to reveal the of use of Trabzon's regional cuisine by listing regional meals are listed in menus that investigated. Lastly, in rural tourism, the suggestions are given about necessity to present and introduce the cuisine products which is inside traditional life and culture.

Keywords: Rural Tourism, Regional Cuisine, Menu, Trabzon, Uzungöl

GİRİŞ

Son yıllarda Türkiye, tatil turizminin yanı sıra diğer turizm çeşitlerini geliştirmeye başlamış ve kırsal turizmde yapılan çalışmalarda ilk sıralarda bulunmaktadır. Avrupa Birliği tarafından yapılan çalışmalarda kırsal turizm, "amacı tarımsal ya da yerel değerlerle iç içe bulunarak hoşça vakit geçirmek olan, turistlere beklentileri doğrultusunda konaklama, yiyecek-içecek ve diğer hizmetleri veren küçük yerleşimlerde gerçekleştirilen faaliyetler" şeklinde tanımlanmaktadır [1].

Kırsal turizmin kapsamı, yoğun kent yaşamından bölgesel çekiciliğe, doğal kaynak kullanımından çiftçiliğe, bölgeye has tarımsal üretimden yöresel yemek kültürüne kadar uzamaktadır. Diğer bir ifadeyle kırsal turizm, kendine özgü kültürel yapısı olan, metropollerden uzak bölgeleri tüm değerleriyle tecrübe etmeyi ifade etmektedir. Bu değerler içinde doğal, tarihsel ve kültürel çekicilikler bulunmaktadır. Kültürel çekicilikler içinde de; gidilen yörenin geçmişten günümüze kadar gelen ve günümüzde de yaşatılan, gelenek ve görenekleri, günlük yaşamında uyguladığı davranışlar kalıpları, iletişim şekilleri, değerleri,

folkloru, giyim kuşağı, kutlamaları ve yöresel mutfağı bulunmaktadır.

Kırsal turizm açısından yöresel mutfağı incelediğimizde, o yörede yaşayanların günlük veya mevsimlik olarak yörelerinde coğrafi ve iklim koşullarına uygun olacak şekilde yetiştirdikleri veya sağladıkları yiyecek ve içecekleri, bunların tüketimini; bu ürünlerin hammaddesinin ve kullanılan araçların üretimini ya da sağlanmasını; bunların hazırlanıp tüketildiği mekanları ve bütün bu aşamalarla ilgili sahip oldukları kültürel değerleri kapsamaktadır [2].

Kırsal turizmi bütünleyen bir özelliğe sahip olan yemek ile kültür arasında, sıkı bir ilişki mevcuttur. Söz konusu ilişki, yöresel yemeklerin kırsal turizm merkezlerindeki yeme içme işletmelerinde sunulması, gelen turistler tarafından bilinmesi, deneyimlenmesi ve korunarak gelecek kuşaklara aktarılması şeklinde kendini göstermektedir. Kırsal turizm ile yöresel mutfak ürünleri arasındaki ilişkinin turistlerce bilinmesi ve deneyimlenmesinin ne ölçüde gerçekleştirildiğinin belirlenmesi amacıyla Doğu Karadeniz Bölgesi'nin en önemli kırsal turizm çekiciliğine sahip olan bölgesi olan Trabzon-Uzungöl'de bir araştırma yapılmıştır.

Uzungöl, heyelan sonucu oluşan bir alüvyon gölü ile etrafında bir köyden oluşan bir bölgedir. Uzungöl'ün etrafında bulunan 2000 m. köy evleri, yeşilin her tonuna sahip olan dağları ve alpin türü otlakları, 60'tan fazla endemik bitki türü, yaban hayatı, gün içinde her türlü iklimin görülebildiği yaylaları ve bu yaylalarda sürdürülen geleneksel yaşamı ve yöre mutfağıyla her yıl binlerce insanı kendisine çeken önemli bir kırsal merkezdir.

Çalışmanın ilk bölümünde kırsal turizm tanımlanarak özellikleri sıralanmıştır. Kırsal turizmin geliştiği yörelerde, bölge halkına ekonomik girdi sağlamanın yanı sıra kadın istihdamı başta olmak üzere istihdamı artırması ve sahip olduğu çevresel ve kültürel değerleri koruma bilincini vermektedir. Kırsal turistler açısından, farklı kültürleri ve toplumları tanıma ve kültürel değişimi sağlama olanağı vermektedir. Kırsal turizmi geliştiren ülkeler açısından, turizmi tüm yıla yayabilmesi, bölgeler arası gelir dağılımını dengelemesi, diğer turizm türleriyle entegre edilebilmesi, gelen turist sayısında ve gelirden artış sağlamanın özelliklerinden söz edilecektir.

Çalışmanın ilerleyen bölümünde, kırsal turizmde yöre mutfağının önemi ve uygulanabilirliğinin gerekliliği açıklandıktan sonra Trabzon yöresel mutfağı hakkında açıklamalarda bulunulacaktır. Trabzon yöresel mutfağı; balıklar, sebze ve otlar, mısır ve mısırdan yapılan yemekler, kuymaklar, kayganalar, kabak yemekleri, sebzeler, et yemekleri, pide, ekme ve börek, süt ürünleri, tatlılar ve hoşaf lar oluşturmaktadır. Son bölümdeyse, yöresel mutfağın ve ürünlerinin kırsal turizmin bir çekiciliği olarak kırsal turizm işletmelerince kullanılıp kullanılmadığının belirlenmesi amacıyla Trabzon-Uzungöl'de bulunan restoranların menülerini incelemek yöresel yiyeceklerin gelen turistlere sunulup sunulmadığı belirlenmeye çalışılacaktır. Araştırmanın sonucunda elde edilecek verilerin değerlendirilmesiyle, kırsal turizmde yöresel mutfağın gelen turistlere ne ölçüde sunulduğu ortaya konulacaktır. Böylece elde edilecek verilerin ışığında kırsal turizmde yöresel mutfağın kullanılması, gelen turistlerce denenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılmasının önemi vurgulanacaktır.

Kırsal Turizm İle Yöresel Mutfak İlişkisi Ve Trabzon Yöre Mutfağının İncelenmesi

Temelini doğal kaynakların oluşturduğu kırsal alanlar, genellikle kendine has doğal ve kültürel yapısı olan, yaşamın geleneksel şekilde biçimlendirildiği, kente göre daha az karmaşık ve daha az sorunlu, küçük ölçekli sanayinin gerçekleştirildiği, insanların kent ile uzaktan da olsa ilişkisinin devam ettiği bölgelerdir. Kırsal alana ilişkin en önemli özelliklerden biri de kentlere oranla doğal bitki örtüsü ve toprağın daha fazla olmasıdır. Günümüzde karmaşıklaşan yaşam, yoğun çalışma koşulları, doğaya ve doğal kaynaklara olan eğilim, ilgi ve merak, betonlaşan kent yaşamından uzaklaşma isteği, gürültü gibi dış faktörlerin yarattığı baskıyı azaltma isteği, doğanın çekiciliği gibi faktörler, insanları rahatlayabileceği doğa içerisindeki sakin yerlere yönelmiştir. İnsanların bu alanlara yaptıkları seyahatler de, kırsal turizm kavramını gündeme getirmiştir [3].

Kırsal turizm çeşitli yazarlarca; çiftlik turizmi, köy turizmi, yayla turizmi, eko-turizm ve alternatif turizm çeşitlerinden biri olarak tanımlanmaktadır. Bu turizmin değişik isimler altında tanımlanmaya çalışılmasının temelinde, içerik ve kapsam olarak kırsal turizmin kapsamı konusunda ortak bir görüşe sahip olunmaması yatmaktadır. Kırsal turizm, coğrafi ve demografik, ürüne ilişkin ve

turistin deneyimlerine ilişkin olmak üzere üç farklı bakış açısıyla ifade edilmektedir [4]. Kırsal turizm; coğrafi olarak, şehir dışında bulunan kırsal alanlarda gerçekleştirilen ve genellikle turistik ürünlerin yerel halk tarafından oluşturulduğu turizm şekli olarak tanımlanmaktadır. Ürüne ilişkin tanımlamadaysa kırsal turizm, kişileri kırsal turizme çeken, onlara sunulan doğal ve kültürel güzellikler, faaliyetler ve diğer değerlerin birleşimiyle oluşan turizm şeklidir. Turistin deneyimine ilişkin tanımdaysa şehir dışında vakit geçirmek ya da kırsal yaşama snobik bir bakış açısıyla yaklaşan turistler tarafından gerçekleştirilen bir turizm şeklidir.

Kırsal turizmin özellikleri şu şekilde sıralanabilir [3].

- Kırsal turizm, kırsal alanlara ait olan özelliklerle tarımsal ve hayvansal faaliyetlerin etkin olarak gerçekleştirildiği bölgelerde, o bölgeye ait bu özellik ve faaliyetlerin turizme açılmasıyla ve turizm açısından bir arz kaynağı olarak kullanılmasıyla gerçekleştirilen bir turizm çeşididir.

- Kırsal turizm ağırlıklı olarak ilkbahar, sonbahar ve yaz aylarında gerçekleştirilen bir turizm türüdür. Bu nedenle, turizmin bütün bir yıla yayılmasına katkı sağlamaktadır. Diğer taraftan, özellikle yaz aylarında kıyı turizmine ilişkin yoğunlaşmanın ortadan kalkmasına yardımcı olmaktadır.

- Kırsal turizmde genellikle turistler söz konusu bölgeye ait özellikleri denemekle birlikte aynı zamanda doğaya dayanan aktiviteleri, yine bu bölgelerde gerçekleştirilen festival ve geleneksel etkinlikler ve farklı yemekleri tatmak gibi pek çok farklı tecrübeyi de yaşamaktadırlar.

- Kırsal turizm, bölgede yaşayan yerel halkla turistlerin kültürel kaynaşması sonucu, sosyal gelişim ve değişime katkı sağlayan bir turizm türüdür. Kültürel kaynaşma ve sosyal gelişim açısından bakıldığında, özellikle şehirlerden kırsal turizm amaçlı kırsal bölgelere gelen turistler sayesinde turistler kırsal bölgeye ait yaşamı tecrübe etmekle birlikte bölgede yaşayan yerel halk da bölgeye gelen turistlerle kurdukları iletişim sayesinde kültürel kaynaşma yaşamaktadır.

- Ekonomik açıdan bakıldığında tarım ve hayvancılıkla gelir sağlayan ve sadece bu alanda istihdam sağlayabilen kırsal alanların, turizm amaçlı olarak kullanılması bu bölgede yaşayan insanlara farklı alanlarda daha fazla istihdam sağlamakta ve bölge ekonomisini geliştirmektedir. Aynı zamanda ekonomik açıdan kırsal turizm, turistik mal ve hizmetler üreten yerel halka doğrudan gelir sağlamaktadır. Kırsal turizme katılan turistler için oluşturulan konaklama işletmeleri, hediyelik eşya ve yiyecek içecek işletmeleri gibi işletmeler, kırsal turizm kapsamında mal ve hizmet üretenlere doğrudan gelir sağlamaktadır. Doğrudan istihdamı ve geliri sağlayan işletmelerin faaliyetlerini gerçekleştirmelerine yardımcı olan tarım ve inşaat gibi sektörlerle dolaylı istihdam ve gelir sağlarken dolaylı ve doğrudan gelirin tekrar harcanmasıyla da uyarlanmış gelir sağlanmaktadır. Bu noktada kırsal turizmin gerçekleştirildiği bölgede bir bütün olarak ekonomiyi etkilediği söylenebilir.

- Kırsal turizm, özelliği gereği kadınların da kendi yetenekleri doğrultusunda çalışmalarına olanak sağlayan bir turizm türüdür. Kadınlar, kırsal alanlarda yer alan çeşitli turistik işletmelerde kadınlar bireysel olarak gerekse ücretli olarak çalışabilmektedir. Örneğin bu bölgelerde açılan küçük yöresel yiyecek içecek işletmelerinde kadınlar bölgelerine ait çeşitli yemekleri yaparak satılmaktadır. Diğer taraftan bölgede işsiz olan nüfus da, kırsal turizm

amaçlı kurulan işletmelerde istihdam edilerek bu kişilerin başka yerlere göç etmesinin önüne geçilmektedir.

- Kırsal turizmin gerçekleştirildiği bölgeler, bir yandan kendilerini özgü yapılarını korurken bir yandan da turistlere ihtiyaçlarını karşılayacak bütün hizmetleri sunmaktadır. Bu noktada kırsal turizmin gerçekleştirildiği bölgelerin kent yaşantısını aratmayan otantik bölgeler olduğu söylenebilir.

- Kırsal turizmin turistlere sağladığı en önemli olanaklardan bir tanesi de, kişilerin tatil ihtiyacını uygun koşulların uygun fiyat düzeyinde gerçekleştirebilmesidir.

- Kırsal turizm diğer turizm türleriyle entegre edilebilen bir turizm türüdür. Diğer bir ifadeyle bölgenin özelliklerine göre kırsal turizmin gerçekleştirildiği bölgelerde eş zamanlı olarak diğer bazı turizm türleri de gerçekleştirilebilmektedir.

- Kırsal turizmi eski dönemlerden kalma eserler, el sanatları, yöresel yemekler gibi kültüre ilişkin değerlerin ve kültürel mirasın korunmasına da olanak sağlayan bir turizm türüdür.

Kırsal turizme yönelik olarak gerçekleştirilen faaliyetler içerisinde, yörenin sahip olduğu kültürü ve bu kültürün gelenek ve görenekleri bulunmaktadır. Bu anlamda kırsal alanlardaki köy düğünleri, yöresel el sanatları, deve ve boğa güreşleri gibi geleneksel sportif yarışmalar ve yöresel ürünlerle hazırlanan yemekler en önemli kırsal çekiciliklerdir [5].

Kırsal turizmde çekiciliğe sahip olan yerler, gıda üretimi yapılan köy, endüstri ve el sanatları için zemin oluşturan, tarım ve ekonomik alanlarda faaliyet gösteren halkın yaşam sürdüğü, kentsel ve endüstri bölgelerinde yaşayanların dinlenmek için tercih ettikleri yerlerdir [6]. Kırsal turizmde yörenin sahip olduğu kültürel zenginlikler içinde yörenin geçmişten günümüze kadar beslenme alışkanlıklarını, yeme içme kültürünü ve bu amaçla üretilen her türlü üretim sürecini kapsayan yöresel mutfak ve ürünleri de, önemli turistik zenginlik ve çekicilik olarak kabul edilmektedir.

İnsanların beslenme şekilleri, içinde yaşadıkları kültürel, coğrafi, ekolojik, ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenerek [7]. O yörede yaşayanlara özgü beslenme ve mutfak kültürünü şekillendirmektedir. Dolayısıyla hem ülkeler arasında hem de bir ülke içerisinde farklı bölgelerde farklı şekillerde yemek üretmektedirler.

Coğrafi ve iklimsel özellikler, dünyadaki mutfak kültürlerini şekillendiren en önemli etkenlerin başında gelmektedir. İnsanların birbirinden habersiz yaşadıkları dönemlerde dünyanın farklı yerlerinde farklı beslenme sistemleri ve alışkanlıkları ortaya çıkmıştır. Dünyada hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır. Bunlar o mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikler olarak tanımlanmaktadır. Ortaya çıkan farklılıkların birçok sebebi bulunmaktadır. Bunlar; din ve inanışlar, bölgeye has hayvan ve bitki çeşitliliği, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik yaşam tarzları, mutfağın temel belirleyicisi konumunda olabilmektedir. Yaşanılan coğrafyanın fiziksel özellikleri; beslenme kültürünü, yiyeceklerin çiğ veya pişmiş halde tüketilme şekillerini belirleyebilmektedir [8]. Konuya Türklerdeki kırsal alan yemek kültürü açısından bakıldığında, göçebe dönemde daha çok hayvancılık ve hayvansal ürünlerle yaşamlarına devam ettikleri görülmektedir ki bu kültürel yapının önemli özelliğini ifade etmektedir. Daha sonra Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle birlikte tarımsal ürünleri de yetiştirmeye başladıkları ve hububat ve sebze olmak üzere iki farklı tarımsal ürün grubu ürettikleri görülmektedir. Ancak

tarımsal faaliyetler de Türklerin yaşadıkları coğrafyadaki Akdeniz, Karadeniz ve karasal iklim görülmekte; bu durum farklı iklimlerin yaşandığı bölgelerde farklı tarımsal ürünlerin yetiştirilmesine neden olmuştur. Diğer taraftan coğrafi koşullar hayvansal üretimi de etkilemekte; Batı'dan doğuya doğru gidildikçe büyük baş hayvan üretiminin arttığı görülmektedir. Bu durum farklı bölgelerde farklı yemek üretim türlerinin yer almasına ve farklı özelliklere sahip olan bölgelerde yöresel mutfağın ortaya çıkmasına neden olmaktadır.

Yemek kültürü ve yemekler, kırsal turizmde önemli bir yere sahiptir ve bu önem, çeşitli boyutlarda meydana gelmektedir. Yöreyi ziyaret eden turistlerin yöresel olarak üretilen, yerel yiyecekleri tüketmesi bölgeye çarpan etkisi yapmaktadır. Böylece yerel ekonomi kazanç elde etmektedir. Ortaya çıkan bu çarpan etkisi de, yerel tüketimi canlandırmaktadır. Hemen hemen aynı özelliklere sahip olan turizm destinasyonlarının rakipleriyle rekabet edebilmeleri için çeşitli turizm çekicilikleri geliştirmek zorundadırlar. Bu zorunluluklar, bir bölgenin sahip olduğu yerel yemekler, rekabet avantajı sağlanması açısından önemli bir unsur olacaktır. Yöreye özgü olan yerel mutfak, aynı zamanda bölge için sembolik bir yapı sağlayacak ve turistler açısından da ayrı bir çekicilik unsuru olacaktır. Bir bölgenin veya yörenin mutfakla ilgili mirası, bir turizm ürünü olarak kabul edilmesi açısından günümüzde önem taşıyan bir şekilde bürünmüştür. Bir bölgede veya yörede var olan kaliteli yiyecek ve içecek, o bölgede turizm ürünü ve turist deneyimi olarak geliştirilebilmektedir. Bölgeye gelen ziyaretçilerin bu ürünlere yaptığı ekonomik harcama, bölge veya yöre ekonomisine katkı sağlamakla birlikte bu sektörlerin gelişmesini sağlamaktadır. Yiyecek-içecek sektörüyle turizm sektörü arasındaki ilişki bulunmaktadır. Bunlardan ilki yerel yemeklerin bir turizm ürünü olarak kabul edilmesi, ikincisiyse bölgeye gelen turistler sayesinde turistlerin evlerine geri dönüşlerinde yerel yiyeceklerin ihracatıyla ilgili girişimlerde bulunmasıdır [9].

Günümüzde binlerce yılda oluşturulmuş mutfak kültürleri, artık karşılıklı etkileşim içinde bulunmakta ve iç içe geçmiş bir mutfak kültürü boyutuna geçmektedir. Ancak Türk mutfağı içinde önemli yeri olan Karadeniz mutfağı ise, hala kendine özgü yapısını koruyan ender mutfaklardan biridir [10]. Çünkü bölge mutfağı, hemen hemen hiçbir mutfak kültüründen etkilenmeden, kendi özelliklerini ve pişirme tekniklerini koruyarak kendine özgü bir beslenme sistemi oluşturmuştur [11].

Karadeniz Bölgesi'nde tarım için elverişli düzlük alanlar olmadığı için bölgedeki yerleşim ve hayat, oldukça zor şartlar altında gerçekleşmektedir. Öncelikle iklim, Akdeniz'deki gibi cömert değildir. Böyle zor şartlar altında yaşayan bölge insanı, zaman içinde diğer kıyı coğrafyalarıyla kıyaslanamayacak bir mutfak kültürünü oluşturmuştur [10]. Dolayısıyla bölgede, Türkiye'ki diğer bölgelere nazaran farklı tarımsal ürünler üretilmekte bu da bölgenin yöresel mutfağının farklılaşmasına neden olmaktadır. Bölgenin kıyı yerleşmelerinin fazlalığı nedeniyle, daha çok balıktan yapılmış yemeklerin yapılmasına neden olurken, bölgenin fazla yağış alması çeşitli otların, sebze üretiminin ve bahçe sebzeciliğinin gelişmesine neden olmaktadır.

Genel olarak bakıldığında pratik ve basit bir mutfağa sahip olan Karadeniz Bölgesi denilince, herkesin aklına önce hamsi, fındık, çay ve mısır gelmektedir. Ancak bölge mutfağında, ot yemekleri ve yeşillikleri de öne çıkmaktadır [11]. Trabzon yöre mutfağı da, bölgenin mutfak kültüründe yukarıda sözü edilen tüm özelliklerini taşımaktadır.

Trabzon Yöresel Mutfağının İncelenmesi

Trabzon yöresel yemekleri incelendiğinde temel malzemeler olarak; mısır, lahana, hamsi, fasulye, patates, pide ve turşu kullanılmakta ve bunlardan yapılan yüzlerce çeşit yemek yapılmaktadır. Bu nedenle Trabzon yöresel mutfağı, kendine özgü ve lezzetli birçok yemeği ile zengin bir mutfaktır [12]. Bu mutfağa özgü yemekler arasında; hamsi yemekleri, etli lahana sarması, mısır sarması, hamsili pide, hohollu pide, pazı burmalısı, hamsili pilav, kuymak, su böreği, yufka tatlısı, Laz böreği, gulya, turşu kavurması, pazı pilakisi, lahana kavurması, kaygana, hamsi kuşu, mısır çorbasi, ısırgan çorbasi, hamsili pilav, hamsili ekme, Trabzon kebabı, Hamsiköy sütlacı, zumur, kaz kaldıran, hoşmeli, tomara, hamsi pilaki, sütlü kabak, borani, hamsi çitlaması ve hamsi ızgaradan oluşmaktadır [13].

Trabzon yöre mutfağını oluşturan yemekleri genel başlıklar olarak incelediğimizde;

Balıklar

Karadeniz Bölgesi, birçok nehrin kendisine dökülmesiyle balıkların beslenmesine imkân veren plankton zenginliğinden dolayı, dünyanın en lezzetli balıklarına sahiptir. Bu nedenle balıkçılık, sahil şeridinde en önemli ekonomik geçim kaynağı olduğu gibi halkın beslenmesinde ve dünyada ilk kez adına türkü yazılacak kadar kültüründe de önemli yer tutmaktadır [10]. Hamsi, bölgedeki balıklar içinde en önemlisi ve yöre kültüründe yer eden bir balıktır ve av sezonu da Ekim ayının ikinci haftasında başlamaktadır [11]. Hamsi, kışın sofraların vazgeçilmez ve yaz aylarında da tuzlamasıyla tercih edilen bir balıktır. Bu nedenle hamsi denilince akla Trabzon, Trabzon deyince de akla hamsi gelmektedir [12]. Trabzon yöre mutfağı, hamsiden yapılan yemeklerin çoğunlukta olduğu bir mutfaktır ve hamsinin kırk çeşit yemeği yapılabilmektedir [13]. Hamsiden yapılan yemeklere baktığımızda; hamsi kızartması, hamsi güveci, hamsi buğulaması, hamsili pilav, hamsili pide, hamsili tava pidesi, hamsili ekme, saçta veya kiremitte hamsi, ızgarada hamsi, hamsi tuzlaması, hamsi kuşu ve hamsi çitlatması ilk akla gelenlerdir [14].

Trabzon kıyılarında ve açıklarında hamsinin dışında sayıları her geçen yıl kirlilik ve diğer faktörlerden dolayı azalmakta olan Karadeniz'in tüm balıklarını avlamak mümkündür. Yörede avlanan balıklardan bazıları; lüfer, uskumru, palamut, torik, kalkan, yılan balığı, sargan, istavrit, kefal, mezgit, karagöz, kötek ve barbundur. Bu balıklar, yağlılık durumlarına göre kızartma, ızgara, buğulama ve ekşili olarak pişirilerek tüketilmektedir. Trabzon'da ayrıca dereler bol olduğu için başta Uzungöl olmak üzere, Sera Gölü ve Çakırgöl'de alabalık ve sazan gibi tatlı su balıkları da avlanarak tüketilmektedir. Son yıllarda, Uzungöl'deki derelerde balık yetiştirme tesisleri kurularak üretilen alabalıklar, tesislerin yakınlarındaki yeme içme işletmelerinde müşteriye sunulduğu gibi tüm işletmelerde de satılmaktadır [14].

Otlar ve Sebzeler

Trabzon yöre mutfağının en belirleyici özelliklerinden birisi de, ot yemekleridir. Bu yemekleriyle Karadeniz Bölgesindeki diğer iller ile birlikte Trabzon'da, Ege Mutfağı ile rahatlıkla boy ölçüşebilecek konumdadır. Bölgenin, sürekli yağışlı olması beraberinde çok zengin bir bitki örtüsünü ortaya çıkarmaktadır. Böylece yöre insanı da bu ot türlerinden ve yaprak çeşitlerinden onlarca çeşit yemek yapabilmektedir [15].

Trabzon'da, tahıl tarımı için gereken geniş düzlükler olmadığından ve buna bağlı olarak, fazla hayvancılık da

yapılmadığından, bahçe sebzeçiliği çok gelişmiştir. Doğanın bölgeye vermiş olduğu bu zenginlik, yağmurun miktarı ve iklime bağlı olarak da çok fazla çeşitte, pişirilip tadına bakılacak bitki, hemen herkesin evinin bahçesinde ve hatta yol kenarlarında, bolca bulunmaktadır. Kısacası, yöredeki mutfaklarda, dört mevsim kullanılabilen bir ot ve sebze çeşitliliği vardır. Bu açıdan ilde, sebze ve otlardan yapılmış yemeklerin olmadığı bir sofraya düşünmek, mümkün değildir. İlde bulunan ve yenilen ot ve sebze türleri arasında; melevcan (diken ucu), hoşuran, mendek, baldıran, taflan, sakarca, tirit, karalahana (yerel dilde "pancar"), pazı (yerel dilde "pezik"), ısırgan, mısır (yerel dilde "darı"), kiraz, fındık ve çay bulunmaktadır [15].

Trabzon yöresel mutfağında en çok bilinen ve yenilen sebze, karalahanadır. Karadeniz mutfağının simgelerinden biri olan karalahana, lahana ailesinin 450 çeşidinden birisidir. Karalahana; çorbasından kavurmasına ve dolmasına kadar birçok türü, Trabzon mutfağında yaygın olarak kullanılan bir sebzedir [10]. Karalahanadan yapılan çorba ve dolma (Lahana Vurması) en çok sevilen ve tüketilen yemeklerdir.

Mısır ve Mısır Unundan Yapılan Yemekler

Karadeniz'de yaşayanlar yüzyıllardır yeniliklere açık kalmış, bölgeye getirilen her yeni ürünü kısa zamanda geleneksel hayata uydurmuştur. Özellikle mısır, adeta bölgeyle özdeşleşmiştir. Mısır, 17. yüzyıldan sonra bölgeye gelmiş ve bölgenin mutfağında neredeyse başköşeye oturmuştur. Mısır, yöre mutfağında pek çok şekilde kullanılmaktadır. Tarıma elverişli olmayan tepeliklerde yaşayan halk, mısırı bahçelerinde yetiştirerek taze, kurutulmuş, haşlanmış veya öğütülmüş olarak tüketmektedir [10]. Mısır, özellikle yörede kuymak yapımında yaygın olarak kullanıldığı gibi bölgede ekmeğin hammaddesi olan geleneksel tahıl da, yine mısırdır [11].

Kuymaklar

Trabzon'da, mısır unundan yapılan lapalara "kuymak" adı verilir. Kuymak çeşitleri arasında; mısır unu kuymağı, fırın mısır unu kuymağı, peynirli kuymak, hoşmeri, kazkaldıran, sırhan kuymağı, tırma, süt tırması ve öğmeçli tırma sayılabilir [14].

Kayganalar

Kayganalar, çeşitli sebze yapraklarının yumurtalı unla karıştırılıp dönme ya da kızartma tavalarda Trabzon kızartılmalarıyla elde edilen ince pidelerdir. Trabzon yöresinde en çok yapılan kayganalar; Comara (tomara) kayganası, pazı ve taze soğan kayganası, Karbar yaprağı kayganası, Zimilange yaprağı kayganası, kuzukulağı kayganası, fasulye turşusu kayganası, güllüce-pazı yaprağı kayganası ve taze patates yaprağı kayganasıdır [14].

Kabak Yemekleri

Trabzon, yöresinde genellikle üç çeşit kabak yetiştir. İlki "su kabağı" denilen ve taze olarak kızartması ve dolması yapılan kabak, ikincisi "kara kabak" denilen ve etle pirinçle yemeği yapılan kabak, üçüncüsü de "tatlı kabak", "Of kabağı" ya da "kestane kabağı" denilen ve "manat" olarak suda haşlaması ya da tatlısı yapılan, şeritler şeklinde kesilip kurutulmuş kışın yemeği de yapılan kabaktır (Duman, 2003, s. 793-830).

Sebze Turşuları

Bölge mutfağını diğerlerinden farklı kılan başka bir özellikse, sebze turşularından yapılan yemeklerdir. Özellikle fasulye turşusunun tuzu alındıktan sonra

kavurması ve diplesi çok yoğun olarak pişirilerek servis edilmektedir. Trabzon'da turşu bir anlamda sebze muhafaza etmek için de kullanılan bir saklama yöntemidir [10].

Et Yemekleri

Akçaabat Köftesi de yöre mutfağının önemli yiyeceklerindedir. Akçaabat köftesi, ilk olarak 1930'lu yıllarda Akçaabatlı lokantacılar tarafından yapılmış ve ünü tüm Türkiye'ye yayılmıştır [16]. Ayrıca diğer et çeşitleri de, yaygın olarak mutfakta kullanılmaktadır.

Pide, Ekmek ve Börek

Trabzon yöre mutfağında özellikle ekme, pide ve börek çeşitleri oldukça yaygın olarak kullanılmaktadır. Karadeniz yemekleri, diğer bölgelere ilk yayılmaları sırasında daha çok Trabzon Pidesi ile ünlenmiştir. Peyniri ve tereyağı özel olan bu pide, çok tercih edilen yiyecektir [11]. Kıymalı ve peynirli yapılan Trabzon Pidesi, bölge insanlarının özellikle kış aylarında hafta sonu kahvaltılarının değişmeyen yiyeceğidir [13].

Taş fırında pişirilen Trabzon ekmeği, genellikle üretildiği ilçenin ismiyle anılırken en çok Beşikdüzü, Vakfikebir, Çarşıbaşı ve Akçaabat ilçelerinde üretilmektedir. Trabzon ekmeği, uzun süre taze kalışı ve büyüklüğü bilinen bir ekme çeşididir. Ayrıca Ramazan pidesi ve lavaşa bölgede yapılmaktadır [13].

Trabzon'da börek denildiğinde, akla gelen sadece su böreğidir. Su böreği, ince açılmış hamurların kaynayan suda haşlanmasıyla yapılmakta ve mis gibi tereyağı koktuğu için, yöre mutfağının en önemli yiyeceklerinin başında gelmektedir [15].

Süt Ürünleri

Trabzon yöresinde süt ve süttten yapılan yiyecekler, insan beslenmesinde çok önemli bir yere sahiptir. Yörede daha çok inek sütü kullanılmaktadır. Süttten elde edilen yiyecekler arasında; kaymak, ağız, peynir, telli peynir, minci, yoğurt, tereyağı ve ayran sıralanabilir [14].

Tatlılar ve Hoşafklar

Trabzon yöresindeki bitki ve ormanlık alanların bol olmasından dolayı üretimi yapılan bal, Hamsiköy sütlacı, Laz böreği, kavut, un helvası ve Beton helva en önemli tatlı türlerini oluşturmaktadır [14].

Trabzon'da yapılan hoşafalara baktığımızda da; elma, erik, vişne, ayva, kuru incir, kuru üzüm ve fırında kurutularak "Maranda" adı verilen elma ve armutlardan yapılmaktadır [14].

Uzungöl'deki Restoranlarda Yöresel Mutfakların Kullanılması İle İlgili Araştırma

Çalışmanın Amacı

Doğu Karadeniz Bölgesi son yıllarda doğa temelli bir turizm türü olan kırsal turizm kaynaklarına sahip olması nedeniyle çok sayıda yerli ve yabancı ziyaretçiyi kendisine çekmektedir. Özellikle kırsal turizm açısından bölgedeki diğer illerde olduğu gibi Trabzon ve Uzungöl'de büyük çekiciliğe sahiptir. Uzungöl, son yıllarda başta yerli ziyaretçilerle birlikte yabancı ziyaretçilerde özellikle Arap turistlerin yoğun biçimde ilgisini çekmektedir.

Trabzon'un Çaykara ilçesine bağlı turistik belde olan ve adını kıyısında bulunduğu gölden alan Uzungöl, denizden 1100 m. yüksekliktedir. Trabzon'a 99 km. Rize'ye ise 70 km. uzaklıktadır. Kaçkar Dağlarının batıya yönelerek yerini Soğanlı Dağlarına bıraktığı yerde bulunan

Uzungöl'deki gölün oluşumu ilgili tarihi bir bilgi bulunmamakla birlikte, Garester tepesinden kopan heyelanın güneyden kuzeye su taşıyan Haldizen deresinin önünü kapatmasıyla oluştuğu bilinmektedir. Bu göl, Alüvyon set gölüne örnektir. Gölün etrafında "su kenarına ev yapma kültürünü" en iyi şekilde yansıtan birçok ev ve 1 km. uzaklıkta da Şerah Köyü bulunmaktadır [17].

Uzungöl, tipik Karadeniz iklimine sahiptir ve yılın her mevsimi bol yağış alır. Yağışlar; kışın kar, yazın yağmur şeklindedir. Yaylalarda, iklimin her türü her an görülebilir. Bu bölge, aynı zamanda yerkürenin ılıman bölgede bulunan en yaşlı ormanlarına ev sahipliği yapmaktadır. Bol yağış ve nisbi ılıman iklimiyle, yılın her mevsiminde yeşildir. Kıyıda 2000 m.'lere kadar uzanan ormanlardaki yaygın olan ağaç türü; doğu ladini, kayın, köknar, meşe, komar, porsuk, sakallı kızılgaç, fındık, ıstranca, karaağaç, akçağaç, kestane ve bitki örtüsünü oluşturan diğer ağaçlardır. 2000 m.'den sonrası, Alpin türü otlaklar, ormanların yerini alır. Demirkapı ve Soğanlı Dağlarında belirlenmiş olan 60'tan fazla endemik bitki bulunmaktadır. Uzungöl, yaban hayatı açısından da zengindir. Bu hayvanlardan; bozayı, karaca, vaşak ve dağ keçisi türleri bulunmaktadır [16].

Uzungöl, 2004 yılında Özel Çevre Koruma Alanı, Özel Koruma Çevresi ve 1989 yılında Tabiat Parkı gibi koruma statülerine sahiptir. Ayrıca Uzungöl'ün doğal çevresinin ve özgün sivil mimarlık örneği olan ahşap yapılarının korunması amacıyla sit alanı olmuştur. Uzungöl'ün yaylaları olarak; Karester, Veli, Büyükyayla, Şekersu, Tabanoz, Traşkapanı, Multat ve Deridere sayılabilir. Bu yaylalar, Uzungöl çevresindeki diğer köylerin de yaylaları olduğu için yörenin toplumsal ilişkilerini zenginleştirerek ortak değerleri de geliştirici ortamları olarak da önemli işlevlere sahiptirler [18].

Bölgede bulunan ahşap evler, doğal görünüşleriyle doğaya en iyi şekilde uyum sağlamış olup, yörenin güzelliğine güzellik katan bir görünüme sahiptir. Yöre gelen yerli ve yabancı turistleri ağırlama görevini de, pansiyon olarak işletilen bu evler ve oteller gerçekleştirmektedir [17].

Beldenin en önemli ekonomik faaliyetlerinden biri de, turizmdir. Uzungöl, taşıdığı turistik değerler nedeniyle hızlı ve yoğun bir nüfus hareketliliğine sahiptir. Bölgenin sahip olduğu 2000'e yakın yatak kapasitesiyle gelen turistlere hizmet sunulmaktadır. Göl etrafında yürüyüşün yanı sıra çevre yaylalarda trekking ve yamaç paraşütü gibi aktivitelerde yapılmaktadır [13,16].

Trabzon yöresel mutfak kültürü, hemen hemen her ilçede değişiklikler göstermektedir [14]. Bu nedenle Uzungöl beldesindeki mutfak kültürü de, bazı noktalarıyla sahil kesimindeki mutfak kültüründen farklılık göstermektedir. Uzungöl'de özellikle sahil kesiminde çokça tüketilen hamsi ve balık çeşitlerine dayanan yemeklerinin daha az kullanıldığı, balık türü olarak yörede üretilen alabalık yemeklerinin kullanıldığı ve sebze ve ot yemeklerinin daha yaygın olarak kullanıldığını söylemek mümkündür [17].

Yapılan çalışmayla, kırsal turizme yönelik tüm zenginliğiyle önemli bir turistik merkez olan Uzungöl'de yer alan restoran işletmeleriyle otellerin bünyesinde yer alan restoranlarda, kırsal turizmin en önemli özelliklerinden olan gidilen kırsal alanda bulunan diğer kültürel çekicilikler ile birlikte, yöresel yemekler gibi kültüre ilişkin değerlerin ve kültürel mirasın korunması amaçlanmaktadır. Yöre ziyaret eden turistler, söz konusu bölgeye ait özellikleri tanıma, aktivite ve etkinliklere katılmak ile birlikte bu

bölgenin kültürünü ve beslenme alışkanlığını taşıyan yöresel yemekleri tatmak gibi pek çok farklı tecrübeyi de yaşamaktadırlar.

Karadeniz bölgesinin en önemli turist çekim merkezi olan Uzungöl'e, bölgenin kendine has özelliği nedeniyle her yıl pek çok yerli ve yabancı turisti gelmektedir. Bu turistlere sunulan yöresel yemekler ise hem bölgenin tanıtımına hem de turistlerin geri gelme amaçlarına katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla Karadeniz-Uzungöl bölgesinde, yöresel yemeklerin sunumu ile ilgili yapılacak olan bu çalışma, hem bölge işletmelerinin yöresel mutfak sunumu ile ilgili mevcut durumlarını ortaya koyacak ve onlara önerilerde bulunmayı sağlayacak hem de alan yazına yöresel mutfakla ilgili katkı sağlayacak olması açısından önemlidir.

Çalışmanın Yöntemi

Bu amaca yönelik olarak restoranlarda sunulan yiyeceklerle ilgili olarak hazırlanan menülerde, Trabzon yöresine ait yiyeceklerin olup olmadığı araştırılmıştır. Böylece bir ülkenin ve bölgenin tanıtılmasında yalnızca doğal, tarihsel ve arkeolojik çekiciliklerin değil aynı zamanda geçmişten gelen ve günümüzde yaşatılan mutfak kültürünün tanıtılması, gelecek kuşaklara aktarılması ve ayrıca kırsal turizme hizmet etmek de amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında, Uzungöl'de faaliyetlerine devam eden bağımsız restoran işletmeleriyle otellerin restoranları ziyaret edilmiş ve nitel araştırma yöntemlerinden olan doküman incelenme gerçekleştirilmiştir.

Doküman incelenmesi, araştırma kapsamında incelenen konuyla ilgili olgu ve olaylar hakkında bilgi içeren yazılı belgelerin analiz edilmesiyle veri sağlanmasına anlamına gelmektedir. Araştırma yapılan alanla ilgili pek çok bilgi, görüşme ve gözlem yapmaya gerek kalmaksızın belge inceleme yoluyla elde edilebilir. Bu sayede araştırmacı, zaman ve kaynak tasarrufu sağlamış olur. Hangi dokümanın önemli olduğu ve veri kaynağı olarak kullanılabilirliğine araştırma konusuna bakarak karar vermek gerekmektedir [19]. Dolayısıyla bu çalışmada, Uzungöl bölgesinde bulunan otel restoranlarıyla münferit restoranların menü kartları, veri kaynağı olarak kabul edilmiştir. Çalışma kapsamında öncelikle restoranların yöneticileriyle görüşülerek kendilerine çalışmanın amaç ve kapsamıyla ilgili bilgiler verilmiştir. İşletmelerine ait menü kartlarının fotokopileri alınmış ve bu kartlarda yer alan bilgiler veri kaynağı olarak kullanılmıştır. Daha sonra

araştırmacılar tarafından bu kartlarda yer alan yiyeceklerle ilişkin menü kalemleri incelenerek, işletmelerde Trabzon yöresine ait yemeklerin kullanılıp kullanılmadığı belirlenmeye çalışılmıştır.

Araştırma kapsamında bilgi toplanan toplam 13 restoran işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerden 5'i bağımsız yiyecek içecek işletmesi olarak faaliyetlerine devam ederken diğer 8'i ise, otel işletmelerinin bünyesinde faaliyette bulunmaktadır. Uzungöl'de çok sayıda büyüklü küçüklü işletme bulunmasına rağmen seçilen işletmelerin tümü, bölgede bulunan yiyecek içecek işletmeleri içinde en bilinenleri olmalarının yanı sıra kapasite olarak da en büyük restoranları olduğunu söylemek mümkündür. Bu nedenle araştırmaya az sayıdaki bu restoran işletmeleri alınmıştır.

ANALİZ VE BULGULAR

Yeme içme işletmelerinden elde edilen menülerin incelenmesi sonucu; yöresel yiyeceklerin menü kartlarında gösterimi, yeme içme işletmelerinde üretimi yapılan yöresel yiyeceklerin neler olduğu, söz konusu yöresel yiyeceklerin yemek gruplarına göre sınıflandırılması ve işletmelerde hangi yemeklerin daha çok tercih edildiğinin belirlenmesine yönelik analizler yapılmıştır.

Tablo 1'de Uzungöl'de yer alan restoran menülerinde yöresel yiyeceklerin gösterim sırası yer almaktadır. Tablo 1 incelendiğinde, yöresel mutfak ürünlerinin Uzungöl'deki restoranların menülerindeki yerleşiminde bir standart olmadığı görülmekle birlikte 13 işletmenin 10'unda yöresel yemeklerin gösterildiği bölüm bulunmaktadır.

Yine "ara sıcaklar" başlığı altında verilen bölümdeyse sebze ve mısır unundan yapılan yiyeceklerin gösterildiği anlaşılmaktadır. Ancak "çorbalar", "balıklar" ve "tatlılar" ile ilgili bölümde yemeklerin yöresel olup olmamasıyla ilgili vurgunun menülerde yapılmadığı görülmektedir.

Yemek grupları içerisinde yer alan ve Trabzon-Uzungöl mutfağına özgü karalahana çorbası ve ısırgan çorbasına menü kartlarında yer verilmediği görülmektedir. Bu çorbaların, bölgeye has çorbalar olduğu göz önünde bulundurulduğunda, yöreselliğin menü kartında ifade edilmemiş olması önemli bir dezavantajdır. Aynı durum, "ana yemekler", "balıklar" ve "ızgaralar" başlıklarında da görülmektedir.

Tablo 1. Uzungöl'de Yer Alan Restoran Menülerinde Yöresel Yiyeceklerin Gösterim Sırası

Restoran No	Menü Kalemleri						
	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	Ana Yemekler	--	--	Tatlılar
1	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	Ana Yemekler	--	--	Tatlılar
2	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	Ana Yemekler	--	--	Tatlılar
3	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	Ana Yemekler	--	--	--
4	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	--	--	--	Tatlılar
5	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	--	--	Balıklar	Tatlılar
6	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	--	--	Balıklar	--
7	Çorbalar	Yöresel Yemekler	--	--	--	Balıklar	--
8	--	Yöresel Yemekler	--	Ana Yemekler	Izgaralar	--	Tatlılar
9	--	Yöresel Yemekler	--	--	--	Balıklar	--
10	Çorbalar		Ara Sıcaklar				Tatlılar
11	--	Yöresel Yemekler	--	Ana Yemekler	Izgaralar		Tatlılar
12	--	--	--	Ana Yemekler	--	--	--
13	--	--	--	Ana Yemekler	--	--	--

Alabalık'ın pişirme çeşitleri olan tereyağında kızartma alabalık, saçta, güveçte ve kiremitte alabalık türleriyle levrek ve çupra balıklarının, "ana yemekler" ve "balıklar" bölümünde bulunduğu, ancak ızgara alabalığınsa, ızgara yemekler bölümünde bulunduğu görülmüştür.

Yörede oldukça yaygın olan fırında sütlaç ve Laz böreğinin ayrı bir bölüm altında gösterilmeden doğrudan tatlılar bölümünde yer alması da, turistlerce yöresel yiyecek olarak bilinmesi ve tercih edilmesi açısından da bir eksiklik olarak görülmektedir.

Otellerin restoranlarındaysa 1 işletmenin, 11 yöresel yiyecek servisinin bulunduğu, 2 restoranın 10'ar yiyecek sunduğu ve 2 işletmenin de 9'ar yiyecek sunduğu görülmektedir. Diğer işletmeler içinde de 1 işletmenin 6, 1 işletmenin 5 ve 1 işletmenin de 4 yiyecek sunduğu görülmektedir.

Tablo 2'de Uzungöl'de bulunan yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yemeklerin sayısına yer verilmiştir. Yöresel yiyeceklerin bağımsız restoran işletmelerine oranla otellere ait restoranlarda daha fazla yer bulduğu görülmektedir. Uzungöl'de en fazla yöre mutfağına sahip olan restoranın 10 yiyecek, 1 işletmenin 9, 1 işletmenin 8 ve 2 işletmenin de 6 yiyecek sunduğu ve 1 işletmenin de yalnızca 1 yiyecek sunduğu görülmektedir.

Tablo 2. Uzungöl'de Bulunan Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yemeklerin Sayısı

Otel Restoranları	Sunulan Yöresel Yiyecek Sayısı	Bağımsız Restoran	Sunulan Yöresel Yiyecek Sayısı
1. Otel	11	1. Restoran	10
2. Otel	10	2. Restoran	9
3. Otel	10	3. Restoran	8
4. Otel	9	4. Restoran	6
5. Otel	9	5. Restoran	1
6. Otel	6		
7. Otel	5		
8. Otel	4		

Tablo 3'e göre, Uzungöl'deki restoranlar tarafından yöresel yemeklerin grup ve tercih edilme durumu yer almaktadır. Bu tabloya göre, çorbalar bölümünde restoranlarda karalahana çorbasıyla ısırgan çorbasının sunulduğu görülmektedir.

Sebze yemekleri bölümündeyse; kuymak, muhlama, kaygana, karalahana sarma, turşu kavurma ve lahana kavurma bulunmaktadır.

Et ürünlerindense yalnızca 1'er işletmede Akçaabat köfte ve Karadeniz kavurma yemeğinin bulunduğu görülmektedir. Oysa tüm restoranların menülerinde köfte bulunmasına rağmen, ünü tüm Türkiye'ye yayılmış ve bu adla sunulan yöresel yiyecek olan Akçaabat köftesinin bulunmaması veya bu isimle sunulmaması da şaşırtıcıdır.

Balıklar bölümündeyse, yöre mutfağında başta hamsi olmak üzere balıklar, büyük yer tutmasına rağmen, Uzungöl'deki işletmelerde sunulan balık çeşitleri olarak, yörede yaygın olarak yetiştiriciliği yapılan alabalığın en önemli yemek olarak sunulduğu görülmektedir. Bu balık türü tüm işletmelerde; başta tereyağında kızartma olmak üzere ızgarada, kiremitte, güveçte ve sacta pişirilerek sunulmaktadır.

Alabalık dışındaki balık çeşitlerinin yalnızca otellere ait restoranlarda sunulduğu, menülerin incelenmesinden

anlaşılmaktadır. Otellere ait 2 restoranda, yörede tutulan veya çiftliklerde yetiştirilen levrek sunulurken, 1 otel restoranında da, çiftliklerde yetiştirilen çupra ve 1 işletmede de mevsim balıklarının sunulduğu görülmektedir. Her ne kadar mevsimi olmamakla birlikte bölge kültüründe önemli yeri olan ve 40 çeşide yakın yemeği yapılan hamsinin bulunmaması da dikkat çekicidir. Bu durumu, Uzungöl'ün iç kısımlarda yer almasından dolayı, sahil kıyısındaki yerleşim yerlerinde bulunan balık kültüründen farklı olduğu gerçeğiyle açıklamamız mümkündür.

Tatlılar bölümündeyse yöresel mutfakta yer alan Laz böreğiyle sütlaçın bulunduğu görülmektedir. Yine yöresel mutfakta yer alan ve tüm Türkiye'de bilinen Hamsiköy Sütlaçının ön plana çıkarılmaması da bir eksiklik olarak değerlendirilmelidir.

Tablo 3. Uzungöl'deki Restoranlar Tarafından Yöresel Yemeklerin Grup ve Tercih Edilme Durumu

Yöresel Yiyecek Grubu	Tercih Edilme Durumu	Yöresel Yiyecek Grubu	Tercih Edilme Durumu
Çorbalar		Balıklar	
Karalahana	7	Tereyağında Alabalık Kızartma	11
Isırgan Otu	1	Izgara Alabalık	5
Sebze Yemekleri		Kiremitte Alabalık	5
Kuymak	12	Güveçte Alabalık	2
Muhlama	10	Saçta Alabalık	2
Kaygana	8	Çupra	1
Karalahana Sarma	8	Levrek	2
Turşu Kavurma	7	Mevsimlik Diğer Balıklar	1
Lahana Kavurma	1	Tatlılar	
Et Yemekleri		Fırın Sütlaç	8
Karadeniz Kavurma	1	Laz Böreği	4
Akçaabat Köftesi	2		

Yine Tablo 3'e göre, Uzungöl'deki restoran işletmelerinde yöresel yemeklerin işletmelerde sunulma sayılarına baktığımızda, yöredeki restoranlarda en fazla sunulan yöresel mutfak ürününün 12 işletmeyle kuymak olduğu görülmektedir. 11 işletmede sunulan tereyağında alabalık ve 10 işletmede sunulan muhlamanın da restoranlarda en çok tercih edilen ürünler arasında olduğu görülmektedir.

Kaygana, karalahana sarması ve fırın sütlaçına 8'er işletmede, karalahana çorbası ve turşu kavurması 7'şer işletmede, ızgara alabalık ve kiremitte alabalık 5'er ve Laz böreği 4 işletmede sunulmaktadır. Yöresel mutfak ürünleri olan Akçaabat köftesi, güveçte alabalık, saçta alabalık ve levrek 2'şer işletmede, ısırgan otu, lahana kavurma, Karadeniz kavurma, Çupra ve mevsimlik diğer balık çeşitlerinin 1'er işletmede sunulduğu görülmektedir.

Bağımsız restoran işletmelerinde en fazla sunulan sebze yiyeceklerindense; 4'er restoranda sunulan kuymak, kaygana ve karalahana sarması olduğu ve balık yemeklerinde sunumu yapılanların da tereyağında ve ızgarada pişirilerek alabalık olduğu görülmektedir. Muhlama, turşu kavurması ve kiremitte alabalığın 3'er restoranda verildiği görülmektedir. Karalahana çorbasının 2 işletmede ve 1'er

restoranda da ısırgan otu çorbası ve fırın sütlacın servis edildiği görülmektedir.

Otellere ait restoranlarda en fazla sunulan yiyeceklerde ilk sırayı, 8 restoranın tamamında sunulan kuymağın bulunduğu görülmektedir.

Muhlama, tereyağında pişirilen alabalık ve tatlı olarak da fırın sütlacın, 7 restoranda sunulduğu görülmektedir.

Karalahana çorbasının 5 restoranda, kaygana, karalahana sarması, turşu kavurması ve Laz böreğininse 4'er restoranda servis edildiği görülmektedir.

Akçaabat köftesi, kiremitte alabalık, saçta alabalık ve levreğin de 2'şer restoranda ve son olarak da lahana kavurma, Karadeniz kavurma, ızgara alabalık, güveçte alabalık, çupra ve mevsimlik diğer balıkların da 1'er restoranda hazırlanarak sunulduğu görülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde turist profili önemli ölçüde değişmiş, turistler kıyı turizminin dışında farklı turistik faaliyetlere yönelmişlerdir. Turistlerin kıyı turizmi dışında tercih ettikleri seyahatlerden biri de kırsal turizmdir. Bir bölgeye ait kültürel değerleri deneyimlemek anlamına gelen kırsal turizmde, yöresel yemekler de önemli kültürel değerler ve çekicilik olarak kabul edilmektedir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nin kırsal turizm merkezi olan Uzungöl'deki restoran işletmelerinde turistlere sunulan yemekler arasında yöresel ürünlerin ağırlığının ne düzeyde olduğunu belirlemek amacıyla yapılan çalışmada elde edilen sonuçlar ve restoran yöneticilerine öneriler aşağıdaki gibidir;

Uzungöl'de bulunan restoranların oldukça önemli bir bölümünde menü kartlarında yöresel yemeklerin gösterildiği bölümlerin bulunmadığı görülmektedir.

Turistlerin seyahatleri sırasında farklı bölgeleri seçmelerinin temel nedeni, farklı olanı yaşama arzusu, yeni kültürler, kültürel öğeler görmek ve farklı deneyimler yaşamaktır. Dolayısıyla işletmelerde ve menü kartlarında yöresel mutfağa ilişkin yemeklere yer verilmemesi turistlerin memnuniyetini olumsuz yönde etkileyecektir. Bu nedenle Uzungöl'deki restoran yöneticilerine menü kartlarında mutlaka yemeklerin isimlerinde ve yemeğin içeriğini anlatan yazılarında yemeğin yöresel olduğunun belirmeleri önerilebilir.

Restoranlardaki menü kartlarında bulunan çorbalar, alabalık ve tatlılar ile ilgili bölümde yemeklerin yöresel olup olmadığıyla ilgili vurgu yapılmadığı ve bölgeye özgü çorbalardan karalahana çorbası ve ısırgan çorbasına, tatlılardan Laz Böreği ve sütlaca menü kartlarında yer vermediği saptanmıştır.

Uzungöl'ü ziyaret eden turistler bir işletmeye gittiklerinde önlerindeki menülere göre sipariş verecekleri için menü kartlarında söz konusu yöresel yemeklerin bulunmaması durumunda yemekler hakkında bilgi sahibi olamayacakları için sipariş veremeyeceklerdir. Bu durum öncelikle Uzungöl'deki yöresel mutfağın kaybolmasına diğer taraftan da bölgeye gelen turistlerin bu ürünleri tercih etmemelerine neden olmaktadır. Bölgelere özgü yöresel mutfakların, turist çekme potansiyeli düşünüldüğünde bu durum turistlerin bölgeye geri gelme niyetlerini de olumsuz yönde etkilemektedir.

Yörede faaliyetlerini sürdüren restoran yöneticileri, yöresel yemekler için ayrı bir menü kartı oluşturabilir ya da mevcut menü kartlarına ayrı sayfalarda yöre yemeklerini ayrı olarak belirtmeleri önerilebilir.

Uzungöl restoranlarında bölgeye has olan Alabalığın farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanmış türlerine yer verilmesine rağmen ızgara balık pişirme türüne çok fazla yer verilmediği görülmüştür. Bu durum bölgeye has farklı Alabalık pişirme yöntemlerini ön plana çıkarma amacıyla yapılmış olabilir.

Çalışma sonucunda elde edilen önemli verilerden biri yöresel yiyeceklerin bağımsız restoran işletmelerine oranla otellere ait restoranlarda daha fazla yer almasıdır. Ancak birçok turist, seyahatleri sırasında yemeklerini otel dışında yiyebilmekte ya da Karadeniz bölgesine yakın yerlerde yaşayanlar güneybirlik Uzungöl'e gelebilmektedir. Dolayısıyla Uzungöl yöresel mutfağının sürdürülebilirliği için hem münferit restoranların hem de otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklere yer vermeleri önem taşımaktadır.

Uzungöl'deki restoran işletmelerinde en fazla sunulan yöresel mutfak ürününün 12 işletmede sunulan kuymak olduğu görülmektedir. 11 işletmede sunulan tereyağında alabalık ve 10 işletmede sunulan muhlamanın da restoranlarda en çok tercih edilen ürünler olduğu görülmüştür. Bu sonuçlar kuymak, tereyağında alabalık ve muhlamanın müşteriler tarafından oldukça fazla tercih edildiğini göstermektedir. Diğer taraftan Akçaabat köftesi, Laz böreği, güveçte alabalık, saçta alabalık, ısırgan otu, lahana kavurma, Karadeniz kavurma, Çupra ve mevsimlik diğer balık çeşitlerinin oldukça az sayıda restoranlarda sunulduğu görülmüştür. Bu durum bir taraftan turistlere bölgeye has farklı deneyimler sunmama bir yandan bölgenin tanıtılmamasına neden olurken diğer taraftan yöresel mutfağın sürdürülebilirliğini olumsuz yönde etkilemektedir.

Çalışma sonucunda alabalık dışındaki balık çeşitlerinin yalnızca otellere ait restoranlarda sunulduğu görülmüştür. Oysaki Karadeniz sahip olduğu kıyıları dolayısıyla pek çok farklı balık türüne sahiptir. Özellikle Hamsi balığı tüm Karadeniz bölgesine özgü olmasına rağmen Uzungöl mutfağında çok fazla kullanılmadığı ve buradaki işletmelerin mutfaklarında genellikle alabalığın olduğu görülmektedir. Hamsi başta olmak üzere diğer balık çeşitlerinin de Karadeniz'e özgü bir yemek olarak sunulması bölge yemeklerin tanıtımına katkı sağlayacaktır.

Doğa içerisinde dinlenmek, şehrin karmaşasından kaçmak, yoğun çalışma koşullarından uzaklaşmak, ilgi ve merak, stres ve gürültü gibi dış faktörlerin yarattığı baskıyı azaltma isteği gibi faktörler, insanları rahatlayabileceği doğa içerisindeki sakin yerlere yönelmiştir. Bu isteği karşılayacak en önemli bölgelerden biri de Karadeniz Bölgesi ve özellikle Uzungöl'dür. Uzungöl turistik faaliyetler açısından önemli bölge olduğu için özellikle bölgenin sahip olduğu eşsiz doğası, iklim, bitki örtüsü ve bozulmamış kültürü pek çok kırsal turist için son derece önemli çekicilikler olmakla birlikte özellikle bölgenin yöresel mutfağı, kırsal turizm açısından önemli bir kaynaktır. Ancak çalışma sonucunda elde edilen bilgilere göre, Uzungöl'de bulunan restoranların önemi bir kısmı, bu potansiyeli etkin bir şekilde değerlendirememektedir.

Sonuç olarak restoran işletmelerinin sahip ve yöneticileri, işletmelerinde menülerini oluştururken gelen yerli ve yabancı turistlerin sürekli yaşadıkları yerlerde her zaman yiyebilecekleri pizza, hamburger, spaghetti, lahmacun, pide, patates kızartma, omler vb. Türkiye'nin her yerinde bulunabilecek ürünleri sunmak yerine yöresel mutfak ürünlerini sunmaları gerekir. Çünkü gelen kırsal turistlerin beklentisi, sürekli yaşadıkları yerlerden farklı kültür ve bu kültürün unsurlarını bilmek ve denemektir. Bu

nedenle başta balık yemekleri olmak üzere, sebze yemekleri, kayganalar, mısır ve mısır unundan yapılan yemekler ve kuymaklar, Akçaabat köftesi, Trabzon pidesi ve yöreye özgü olan ürünlerin pişirilip servis edilmesi ve bunlarında menü kartlarında bilgilendirici şekilde bulundurulmasına özen gösterilmesi gerekir.

Karadeniz Bölgesi'nin kırsal turizm merkezi olan Uzungöl'deki restoran işletmelerinde turistlere sunulan yemekler arasında yöresel ürünlerin ağırlığının ne düzeyde olduğunu belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışma Uzungöl bölgesinde bulunan 13 restoranda yapılmıştır, bu durum çalışmaya ilişkin en önemli kısıttır. Dolayısıyla çalışma sonucunda elde edilen veriler yöresel mutfakların mevcut durumuna ilişkin şüphesiz geneli tam olarak yansıtmamaktadır.

KAYNAKLAR

- [1] Ahipaşaoglu, S., & Çeltek, E. (2006). *Sürdürülebilir Kırsal Turizm*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- [2] Rize İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2014, Temmuz 10). *Halk Mutfağı*. <http://www.rizekulturturizm.gov.tr/TR,55352/halk-mutfagi.html> adresinden alındı
- [3] Albayrak, A. (2013). *Alternatif Turizm*. Ankara : Detay Yayıncılık.
- [4] Douglas, N., Douglas, N., & Derrett, R. (2001). *Special Interest Touris*. Australia: John Willey & Sons.
- [5] Erdoğan, Süleyman, (2011), "Kırsal Kalkınmada Kırsal Turizmin Rolü", *Türk İdare Dergisi*, 197-204.
- [6] Akça, H. (2004). Dünya'da ve Türkiye'de Kırsal Turizm. *Standart Dergisi*, 61-70.
- [7] Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2014, Ağustos 11). *Geleneksel Türk Mutfağı*. <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12761/geleneksel-turk-mutfagi.html> adresinden alındı
- [8] Beşerli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 159-169.
- [9] Yüncü, H. R. (2010, Mayıs 21). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayıncısı. *Detay Anatolia Akademik Yayıncılık*, s. 50-60.
- [10] Turkish Airlines. (2014, Temmuz 15). *Karadeniz Mutfağı*. <http://www.turkishairlines.com/tr-tnl/skylife/makaleler/2007/eylul/karadeniz-mutfagi> adresinden alındı
- [11] Mainboard24. (2014, Haziran 22). *Karadeniz Mutfak Kültürü*. <http://www.mainboard24.com/genel-bilgiler-ve-puf-noktalari/482370-karadeniz-mutfak-kulturu.html> adresinden alındı
- [12] Lezzetler.com. (2014, Temmuz 17). *Trabzon Yemekleri*. <http://lezzetler.com/trabzon.yemekleri#> adresinden alındı
- [13] Trabzon Valiliği. (2014, Ağustos 7). *Trabzon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr/> adresinden alındı
- [14] Duman, M. (2003). *Trabzon-Maçka'da 1950-1960 Yılları Arasındaki Geleneksel Mutfak Kültürü*. İstanbul: Kitabevi Yayını.
- [15] Gurme Rehberi. (2014, 5 Ağustos). *Karadeniz Yemekleri*. *Gurme Rehberi*. <http://www.gurmehberi.com/yemek-kulturu/yoresel-mutfaklar/karadeniz-yemekleri/> adresinden alındı

[16] Wikipedia. (2014, Temmuz 15). *Akçaabat Köftesi*. Wikipedia: http://tr.wikipedia.org/wiki/Ak%C3%A7aabat_k%C3%B6ftesi adresinden alındı

[17] Gezilecek Yer. (2014, Temmuz 25). *Uzungöl Nerede*. *Gezilecek Yer*: <http://www.gezilecekyer.org/uzungol-nerede-uzungol-hakinda-bilgi/> adresinden alındı

[18] İnankardeşler. (2014, Haziran 25). *Uzungöl. İnankardeşler*: <http://www.inankardesler.com.tr/uzungol1.htm> adresinden alındı

[19] Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.