

Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi

Volume: 45, Spring-2020, p. (129-142)

ISSN: 1308-6200 **DOI:** <https://doi.org/10.17498/kdeniz.658023>

Research Article

Received: September 12, 2019 | **Accepted:** January 21, 2019

This article was checked by intihal.net.

**DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNDE YAŞAYAN LAZ
TOPLULUKLARININ DİLİ, GELENEKLERİ VE MUTFAK KÜLTÜRÜ
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

**A STUDY ON THE COUSINE, TRADITIONS AND LANGUAGE OF LAZ
COMMUNITY LIVING IN THE EASTERN BLACK SEA REGION**

**ЯЗЫК, ТРАДИЦИЙ И КУХНЯ ЛАЗОВ ИЗ ВОСТОЧНО-
ЧЕРНОМОРСКОГО РЕГИОНА ТУРЦИИ**

Dilek ÇOŞAN*
Yılmaz SEÇİM**

ÖZ

Etnik çeşitlilik toplumların zenginliğini ve farklılığını göstermektedir. Türkiye farklı pek çok etnik yapıyı bünyesinde bulundurmaktadır. Bu etnik yapılar kültürel anlamda Türkiye'nin önemli bir konuma gelmesini sağlamıştır. Türkiye'de yaşayan önemli etnik unsurlardan bir tanesi de Lazlardır. Bu çalışma Karadeniz bölgesinde yaşayan Lazların mutfak kültürü ve geleneklerini ortaya koymak amacıyla hazırlanmıştır. Çalışma sonucunda unutulma tehlikesi bulunan Laz etnik kültürünün kayıt altına alınması ve yaşatılabilmesi temel amaç olarak benimsenmiştir. Araştırmanın örneklemini Rize, Trabzon ve Artvin'de yaşayan ve Laz kökenli olan 8 kişi oluşturmaktadır. Görüşme yapılan kişilerin kesinlikle hiçbir dejenerasyona uğramamış hala kültürünü yaşayan ve gönüllü kişilerden oluşturulmasına dikkat edilmiştir. Bu nedenle hala Lazca konuşabilen ve özel gün etkinliklerini devam ettiren kişilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Verilerin toplanmasında yarı yapısal mülakat tekniği kullanılmıştır. Görüşme sonucunda kaynak kişilerin gelenekleri, Laz dili ve yöresel yemekleri hakkında sorular sorulmuştur. Sorulara verilen cevaplara farklı sorular sorularak derinlemesine analiz yapılmıştır. Görüşme sonucunda elde edilen veriler kayıt altına alınmıştır. Yapılan çalışma sonucunda farklı gelenek ve göreneklere sahip olmalarının yanı sıra pek çok yemek çeşitliliğine sahip oldukları ve büyük bir bölümünün hala evlerde yapılmaya devam edildiği görülmüştür. Laz mutfak kültürünün Karadeniz bölgesinde etkin olarak mutfak kültürüne katkıda bulunduğu net bir şekilde

* ORCID: [0000-0002-2331-9132](https://orcid.org/0000-0002-2331-9132), Y. Lisans Öğr, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, dilecosan@gmail.com

** ORCID: 0000-0002-9112-7650, Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ysecim@erbakan.edu.tr

Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topuluklarının Dili, Gelenekleri...

görülmektedir. Ancak Laz toplumun üzerine yapılan çalışmaların az olması literatür bilgi toplanmasında problem oluşturmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Etnik mutfak, Karadeniz mutfak kültürü, Kültür, Laz, Laz mutfak kültürü*

ABSTRACT

Ethnic variety is a sign of a community's difference and cultural richness. Turkey hosts many different ethnic communities, who have made significant contributions to its cultural richness. Laz community is an important one of such communities. This study has been carried out in order to shed light upon the cuisine, language and culture of this community. The main aim here is to record and maintain the cultural elements about this community, which is about to be forgotten. The sources of the study is comprised of eight persons, of Laz origin, living in Trabzon, Rize and Artvin provinces. Special attention is paid in order to do the study with people, who are not degenerated, still maintaining their culture and ethnic characteristics. Therefore, we attempted to find people who still speak the Laz language, and celebrate the special days of the culture. In the collection of data, semi-formal interview technique was used. During the interview, questions about their language, local cuisine and culture were asked. Some questions were generated depending on the answers they gave. The data collected from the interview were recorded. As a result of the study, it was understood that they still have a wide variety of foods, which they keep on making at home, and various cultural practices. It is also discovered that their cuisine practices have influenced the general cuisine of Black Sea region to a large extent. Yet, the number of studies carried out about this community is very small, which has limited the scope of this study.

Keywords: *Ethnic Cuisine, Black Sea Cuisine Culture, Culture, Laz, Laz Cuisine Culture*

АННОТАЦИЯ

Этническое разнообразие является богатством общества. Турецкое общество состоит из разных этнических элементов. Надо отметить, что такой этнический расклад привело турецкое общество к нынешним достижениям. Одним из этнических групп турецкого общества являются лазы. В нижеследующей статье рассматривается кухня лазских общин из черноморского побережья Турции. Было установлено, что этническая культура лазов находится под опасности исчезновения. Наряду с исследованием кухни, ещё одной целью нашего исследования стала фиксация элементов вышеуказанной культуры и его поддержка. Целевая группа состояла из восьми человек лазского происхождения, уроженцев Ризе, Трабзона и Артвина. Респонденты состояли из добровольцев и не были подвергнуты какой-либо дегенерации. Все они по сей день являются продолжителями собственных народных традиции и могут общаться на лазском. Для сбора данных был использован т.н. полупоформальный метод интервью. В конце интервью были заданы вопросы о традициях, лазском языке и кухне. В соответствии полученных ответов были заданы разные вопросы для уточнения ответов. Данные интервью были зафиксированы. В результате исследования выяснилось, что они богаты разными традициями и обычаями, имеют множество видов пищи и большинство из них до сих пор готовят дома. Хорошо видно, что кулинарная культура лазов вносит эффективный вклад в кулинарную культуру Черноморского региона. Однако, недостаток исследований по поводу лазского общества создают своеобразную проблему при составлении соответствующей литературы.

Ключевые слова: этническая кухня, Черноморская кухня, культура, лазы, Лазская кухня.

1. Giriş

Lazca, Güney Kafkas dil ailesi içerisinde yer almaktadır (Kutscher, 2008: 82). Türkiye'nin kuzeydoğusunda konuşulan az sayıda kelimenin kullanıldığı bir dildir (Lacroix, 2009). Laz toplumu içinde özellikle yaşlı kuşak tarafından akrabalar ve aile üyeleri arasında Lazca konuşulmaya devam etmektedir (Kutscher, 2008: 82). Günümüzde Türkiye'de yaşayan Lazların büyük bir kısmı Doğu Karadeniz kıyıları, Anadolu'nun batı kıyıları ve İstanbul gibi büyükşehirlerde yaşamlarına devam etmektedir (Hann,1999: 19). Özellikle Rize ilinin Pazar, Ardeşen, Çamlıhemşin, Fındıklı ve İkizdere ilçelerinde, Artvin ilinin Arhavi, Hopa, Borçka ilçelerinde ve Türkiye- Gürcistan sınırı olan Sarp'ta kalabalık nüfuslar halinde yaşadıkları bilinmektedir. Lazlar 1877' den sonra Kuzeybatı Anadolu'nun Düzce Akçakoca ilçesinde, Sakarya Sapanca ilçesinde, Kocaeli Karamürsel ile Gölcük ilçelerinde, Bartın ve Yalova illerinde de nüfuslarını artırmışlardır (Kavaklı, 2015: 138). Günümüzde Lazca konuşanların sayısının gözle görülür şekilde azaldığı görülmektedir. Bu durumun temel sebebinin farklı bölgelere göç veya farklı topluluklarla akrabalık ilişkileri olduğunu düşünmek mümkündür. Geçmişte daha çok Karadeniz kıyılarında yaşayan Lazlar artık daha çok İstanbul'da hayatlarına devam etmektedir. Kültürün devamının dil ile olduğu düşünüldüğünde bu durum Yakın zamanda Laz dilinin ve etnik kökeninin yok olmakla yüz yüze kalacağını akıllara getirmektedir.

Laz toplulukların dini yapısı incelendiğinde 4. Yüzyılda Hristiyanlığı benimsedikleri görülmektedir. Osmanlı İmparatorluğunun 1461 yılında Karadeniz'i etki alanına almasıyla İslam diniyle tanışmaya başlamışlardır. Yapı ustalığı gelişen Lazlar için yarı kâgir şeklinde yaptıkları mimari evler önemli yer tutmaktadır. Laz kültüründe insanlar arasındaki yardımlaşmaya "Noderi" denilmektedir. "Noderi" günümüzde imece usulünün Lazca karşılığıdır (Aksamaz, 1995). Din insanların beslenme alışkanlığı ve gelenek- göreneklerini değiştiren önemli etkenler arasında gösterilebilir. Lazların dönem içinde Hristiyanlık ardından Müslümanlığı benimsemeleri özellikle yemek alışkanlıkları üzerinde etkiler bırakmıştır. Yemek alışkanlıklarının yanı sıra gelenek ve göreneklerinde değişkenlikler olduğu tahmin edilmektedir.

Laz kültüründe avcılık önemli bir değerlerden biridir. Avcılığa bir tutku gözüyle bakmışlar ve erkek çocuklarını av hikâyeleriyle büyütmüşlerdir. Özellikle atmaca avı, Laz kültüründe bir gelenek haline gelmiştir. Lazlar av sonunda yakaladıkları atmacaları beslemişler, kendilerine yoldaş olarak görmüşlerdir. Ayrıca atmaca yakalayanlara "atmacacı" lakabı verilmektedir (Karahasan, 2013:153-154). İnsanoğlunun beslenme için ilk yaptığı aktivite avcılık faaliyetidir. Avcılık faaliyetleri sonucunda elde edilen ürünler insanların hayatta kalmasına yardımcı olmuştur. Lazlarda avcılık faaliyetlerinin gelişim göstermesinin temel nedeninin Karadeniz bölgesinde ormanlık bir alanda yaşamaları olarak düşünülebilir. Günümüzde yasal sorumluluklarla avcılık faaliyetleri kontrol altına alınsa da, Karadeniz bölgesinde yaşayan pek çok kişi hala avcılık yapmaya devam

Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri...

etmektedir. Avcılığın Laz kültürünün bir parçası olduğu unutulmamalı ve başta atmaca ile yapılan av olmak üzere kontrollü bir şekilde avcılık sporuna destek verilmelidir.

2. Araştırmanın Yöntemi

Çalışma gastronomi alanında ve kültürel anlamda alana katkı sağlayacaktır. Bazı etnik grupların yıllar boyu farklı etnik unsurlar ile yaşaması sonucunda kendi öz benliklerini ve kimliklerini kaybettiği görülmektedir. Türkiye’de zaman içerisinde öz benliğini kaybeden gruplar arasında Lazlar ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle Laz kültürü üzerine bilimsel çalışmalar yapılması büyük önem arz etmektedir. Çalışmanın yapılmasına ihtiyaç duyulmasının temel sebebi unutilan etnik kültürel alışkanlıkların kayıt altına alınmasıdır. Çalışma sonrasında alana özellikle kültürel anlamda katkı sağlayacağı ve bazı kültürlerin yeniden aktif hale geleceği düşünülmektedir.

Bu araştırma Karadeniz bölgesinde yaşayan Lazların mutfak kültürleri, yemekleri ve geleneklerini tespit etmek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırmayı gerçekleştirmek için nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı biçimsel mülakat tekniğinden yararlanılmıştır. Yarı biçimsel mülakat tekniğinde bazı sorular standart hale getirilirken bazı sorular açık uçlu olarak hazırlanır. Yarı biçimsel mülakat tekniğinde derinlemesine bilgilere ulaşmak mümkündür.

Araştırma evrenini memleketi Rize, Trabzon ve Artvin olan, kökeni Laz olan 8 gönüllü oluşturmaktadır. Bu illerin tercih edilmesinde ki temel etken Laz etnik gruplarının bu bölgelerde yoğun yaşaması ve iletişime geçebilme kolaylığıdır. Çalışma için gönüllü olan kişilerde kimliklerini kaybetmemeleri ve ailelerinde hala Laz kültürünü yaşatma özellikleri dikkate alınmıştır. Çalışmaya katılan kişiler kültürünü yaşatma kabiliyetleri, hala Lazca dilini konuşabilmeleri ve Laz topluluğunu temsil edebilme yetenekleri (STK, vakıf vb) incelenerek belirlenmiştir. Bu nedenle katılımcı sayısı 8 kişi ile sınırlandırılmıştır. Sınırlılıklar dikkate alındığında 8 kişinin yeterli olduğu düşünülmektedir. Bu durum daha net sonuçlara ulaşabilmek açısından önem taşımaktadır. Çalışma 2019’un Eylül- Ekim- Kasım ayları arasında gerçekleşmiştir. Katılımcılara yaptıkları geleneksel yemeklerin neler olduğu, yapımında kullandıkları malzemeler, gelenekleri, özel günlerde tükettikleri yiyeceklerin neler olduğu ve mutfakta kullanılan araç – gereç, meyve-sebze ve yemeklerin Lazca isimleri sorulmuştur. Görüşme sonucunda elde edilen veriler yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Bulgular kısmında Kaynak kişiler (K) ile ifade edilmiştir.

Tablo 1. Kaynak Kişi Bilgileri

No	İsim Soyisim	Doğum Yılı	Mesleği	Yaşadığı Yer
1	H.H	1965	Ev hanımı	Rize
2	R.B	1936	Ev hanımı	Trabzon
3	M.B	1982	Kimyager	Rize
4	T.C	1987	Memur	Trabzon
5	M.T	1993	Öğrenci	Artvin
6	D.H	1959	Eczacı	Rize

7	A.B	1986	Memur	Trabzon
8	M.C	1980	Aşçı	Rize

3. Bulgular

3.1. Laz Gelenekleri ve Mutfak Kültürü

Ayak Bastı Geleneği: Kız istemeden sonra kız tarafı ve oğlan tarafı sırayla birbirlerinin evine misafirlığe giderler. Amaç; karşılıklı birbirlerini tanımak ve dostane ilişkiler kurmaktır (K 5). Düğünden önce kuşak bağlama merasimi olmaktadır. Gelinin babası, baba evinden çıkmadan önce gelinin beline kuşak bağlamaktadır. Ardından damat gelini almaya gelmektedir. Damadın gelini almak için eve ayak basmasına “Ayak Bastı Geleneği” denilmektedir (K 8). Günümüzde hala devam eden gelenekler arasındadır.

Damat Bağlama ve Düğün Gelenekleri: Düğün günü, düğün yerine gidilmeden gelen konuklara pilav, kavurma, Laz böreği ve karalahana çorbası gibi çeşitli yemekler ikram edilir. Düğün merasiminde gelen misafirler bir çember oluşturur. Lazca maniler okunur ve alkışlar eşliğinde çemberdekiler yere çömelirler. Çemberin ortasında gelin, damat ve komutçu ortada ayakta durur. Komutçu damadı göstererek Lazca “bu kim” der. Çemberde çömelen erkekler Lazca “damat” der. Komutçu yüksek sesle tekrar sorar ve erkekler daha yüksek sesle Lazca “damat” derler. Ardından aynı soru gelin için sorulur. Bu seferde çemberde çömelen kadınlar cevap verir. Son olarak çemberde bulunan herkes hep bir ağızdan maşallah, Allah mesut etsin gibi güzel dileklerde bulunurlar. Bu geleneğe “Damat Bağlama Geleneği” denilmektedir. Ardından horon oynanır. Erkekler horonda çok tepiştikleri için küçük paketlerde kavrulmuş fındık ikram edilir. Horon sırasında terleyen erkeklere kumaş mendil hediye edilir (K5). Düğün bitimine yakın gece 24.00’ı geçtikten sonra gelin ve damadın evine sarma, baklava, su böreği, tavuklu pilav gibi yemekler götürülür. Ardından köye gidilir. Köyde eğlence devam eder. Tulum eşliğinde horon oynanır. Bu eğlence gece 03.00’ a kadar devam etmektedir (K5).

Kuçge Tavaşi ve Mangali Gelenekleri: Düğünden sonra erkek tarafını gelini de alıp kız tarafını ziyarete gider. Yemek masaları kurulur. Erkek tarafı ne isterse kız tarafı bulup getirmek zorundadır. Mangali geleneğinde ise kız tarafı erkek tarafını ziyarete gider. Akıllarına ne gelirse karşı taraftan istenilir. İstenilen eşyalara örnek olarak tabanca, üzüm pekmezi gösterilebilir (K1, 3). K 1 Ayak Bastı Geleneği ile Kuçge Tavaşi ve Mangali geleneklerinin aynı şeyler olabileceği varsayımında bulunmuştur.

Canda Geleneği: Bebek doğunca yapılan bebek mevlidine verilen isimdir (K 5).

Yılbaşı Kutlamaları: Yılbaşı, köy hesabıyla miladı yılbaşından 13 gün sonra kutlanmaktadır. Bu tarihte eş-dost bir araya gelir. Bereketli bir yıl geçirebilmek için yılbaşı gecesi balkabağı kesilip fırında pişirilir (K 1, 5).

Bayram Kutlamaları: Ramazan ve Kurban bayramlarında Lazlar bir araya gelir. Eş dost ziyaret edilerek hal hatır sorulur. Bayramlarda genellikle karalahana sarması, Laz böreği, fındıklı ev baklavası ikram edilir. Yemekler genellikle yer sofrasında yenilir (K 5). Bazı bölgelerde ise iskemle (küçük sandalye) üzerine bakır

Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topuluklarının Dili, Gelenekleri...

sini konularak yemek yenilmektedir. Bu masa çeşidine Suffaşi Or'zo ismi verilmektedir (K 6).

Tablo 2. Laz Mutfağında Bulunan Ürünler

LAZ MUTFAĞINDA BULUNAN ÜRÜNLER

ÇORBALAR YEMEKLER	TATLILAR	APARATIFLER	EKMEKLER
Horhot Çorbası	Pepeçura(Termoni)	Ekmağeşe (Ekmek Aşısı)	Mısır Ekmeği
Huliya	Fındıklı Ev Baklavası	Celançğveri	Vakfikebir
Livaça	Kabak Felisi	Turşu Kavurması	Ekmeği
Siron	Malez	Trakosti	Hamsili Ekmek
Hamsi Kuşu	Laz Böreği	Kaygana	Pileki Ekmeği
Hamsi Köftesi	Hemşin Helvası	Çırahta,	
Hamsi Pilaki	Hamsiköy Sütlaçı		
Hamsi Buğulama	Sütlü (Şekersiz Sütlaç)		
Lahana sarması	Çumur		
Hamsi Tava	Şekerleme		
Malahto	Ekşaşi		
Luncahey			
Dudey			
Lu pirinconi			

Tablo 2 incelendiğinde Laz mutfak kültürünün zengin bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Tablo 2 de verilen bilgiler detaylı olarak aşağıda verilmiştir.

3.2. Laz Mutfağından Bazı Yemekler

Horhot Çorbası, Mısır çorbası olarak da bilinmektedir. Yapımında mısır, dana iç yağı, nohut, fasulye, soğan, yoğurt, tereyağı, su ve tuz kullanılmaktadır. Mısır, nohut, fasulye ayrı tencereelerde haşlanır. Soğan, tereyağı ve iç yağla birlikte kavrulur. İçerisine haşlanan mısır, nohut, fasulye ve su eklenir. Kısık ateşte pişirilir (K 2).

Huliya, Karalahana yemeği olarak da bilinmektedir. Yapımında karalahana, pirinç, bulgur ya da mısır yarması, soğan, sıvıyağ, tuz ve su kullanılır. Karalahanalar yıkanıp doğranır. Soğanlar küp küp doğranıp sıvı yağda kavrulur. Karalahanalar eklenip kavrulur. Tercihe göre içerisine pirinç, bulgur ya da mısır yarması eklenir. Su eklenip pişmeye bırakılır (K 2).

Livaça, yapımında patates, pırasa, maydanoz, sıvı yağ, mısır unu, soğan ve yumurta kullanılmaktadır. Patates ve soğanlar rendelenir. Pırasa ve maydanoz ince ince kıyılır. Tüm malzemeler karıştırılıp fırında pişirilir (K 2).

Siron, yapımında yufka, tereyağı ve kıyma kullanılmaktadır. Yufkalar rulo şeklinde sarılıp kesilir. Fırında pişirilir. Kıymalar tereyağında kavrulur. Fırından çıkan yufkaların üzerine dökülür. Tercihe göre üzerine et suyu dökülebilir ya da şerbet dökülerek tatlı olarak da tüketilebilir (K 3, K 7).

Hamsi kuşu, yapımında hamsi, mısır unu, tuz ve sıvı yağ kullanılmaktadır. Hamsiler kılçıklarından ayıklanıp tuzlanır. İki hamsi sırt sırta gelecek şekilde birleştirilip mısır ununa bulanır ve pişirilir (K 7).

Hamsi köftesi, yapımında hamsi, buğday unu, maydanoz, soğan, yumurta, sıvı yağ ve tuz kullanılmaktadır. Hamsi, maydanoz ve soğan ince ince doğranır. Tüm malzemeler karıştırılıp yoğrulur. Köfte şekli verilip yağda kızartılır (K 7).

Hamsi Pilaki, yapımında hamsi, soğan, sarımsak, zeytinyağı, tuz ve maydanoz kullanılmaktadır. Soğanlar tavada bir miktar kavrulur. Tüm malzemeler ve soğanlar fırın tepsisine dizilir ve fırında pişirilir (K 3).

Hamsi Buğulama, içerisinde hamsi, domates, kuru soğan, biber, tuz, sıvı yağ ve limon kullanılmaktadır. Hamsiler tuzlanır. Fırın kabı sıvı yağ ile yağlanır. Tepsinin alt kısmına halka şeklinde kesilmiş domates ve soğanlar yerleştirilir. Üzerine hamsiler dizilir. En üst katına tekrar domates ve soğanlar dizilir. Tuz ve limon suyu ile soslanıp fırında pişirilir (K 3).

Lahana sarması, üretiminde pirinç, soğan, lahana, maydanoz, zeytinyağı, tuz ve baharat kullanılmaktadır. Lahana haşlanır. Pirinç, soğan, maydanoz ve baharatlar ile iç harç hazırlanır. Haşlanan lahana yapraklarına ince bir şekilde sarılır. Tencereye dizilir. Su, zeytinyağı ve tuz eklenip pişirilir (K 1).

Hamsi tava, yapımında mısır unu, hamsi, sıvı yağ ve tuz kullanılmaktadır. Hamsiler tuzlanır ve mısır ununa bulanır. Tavaya az miktarda sıvı yağ konulur. Hamsiler tavaya dizilir ve pişirilir (K 1).

Luncahey, lahana ezilerek yapılan bir yemektir. Yapımında lahana, mısır unu, tuz ve sıvı yağ kullanılmaktadır. Lahana suda ezilecek duruma gelene kadar haşlanır. Üzerine sıvı yağ, tuz eklenir ve blender ile ezilir. Ardından mısır unu eklenir ve tekrar kaynatılır (K 5).

Dudey, üretiminde lahana, fasulye, sarımsak, tereyağı, patates kullanılmaktadır. Yörede Lu makteyi olarak da bilinmektedir (K 5).

Malahto, yapımında taze fasulye, maydanoz, kişniş, Pul biber, fındık yağı, pırasa, kişniş, fındık, sarımsak, tuz ve nar ekşisi ya da limon suyu kullanılmaktadır. Taze fasulyeler yıkanıp 3 parçaya bölünür. Acı biberli, tuzlu suda haşlanır. Suyu süzülür ve servis tabağına alınır. Üzerine fındık yağı dökülür. Maydanoz, kişniş yaprakları ve pırasa ezilerek harmanlanır. Acı biber ve tuz eklenir. İnce kıyılmış fındıklar, ezilmiş sarımsaklar ve nar ekşisi bir bardak su ile sulandırılır. İçerisine ezilen yeşillikler eklenip karıştırılır. Hazırlanan karışım haşlanmış fasulyelerin üzerine eklenir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir. Genelde mısır ekmeği ile birlikte tüketilmektedir (K 6).

Lu Pirinconi, Pirinçli lahana yemeğidir. Yapımında pirinç, lahana, soğan, sıvı yağ, tuz ve su kullanılmaktadır. Lahana ince ince kıyılır. Soğan doğranır ve pembeleşene kadar sıvı yağda kavrulur. İçerisine lahanalar eklenip karıştırılır. Son olarak pirinç, su, tuz eklenir ve kısık ateşte pişirilir (K 5).

3.3. Laz Mutfağından Bazı Tatlılar

Malez, yapımında kara kabak, süt, su ve şeker kullanılmaktadır. Kara kabaklar avuç içi büyüklüğünde doğranır ve suda haşlanır. Üzerine süt ve şeker eklenerek servis edilir (K 2).

Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topuluklarının Dili, Gelenekleri...

Çumur, yapımında mısır ekmeği, tereyağı ve şeker kullanılmaktadır. Mısır ekmeği, yeni piştiği zaman (sıcaklığını kaybetmeden), tereyağı ve şeker ile ezilerek yenir. Hafif tatlılardan biridir (K 7).

Kabak Felisi, üretiminde kara kabak, tahin ve fındık kullanılmaktadır. Kara kabaklar avuç içi büyüklüğünde kesilir ve tepsiye dizilir. Ardından fırında pişirilir. Tahin ve fındık ile süslenerek servis edilir (K 2).

Fındıklı Ev Baklavası, baklavanın hamuru için un, toz şeker, tuz, su ve fındık içi, şerbeti için su ve toz şeker kullanılmaktadır. Un, şeker, tuz ve su karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur bezelere ayrılarak merdane yardımıyla açılır. Aralarına fındık içi serpilerek tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. Bir tencerede toz şeker ve su karıştırılarak şerbet hazırlanır. Hazırlanan şerbet, tatlının her köşesine eşit gelecek şekilde üzerine dökülür (K 3).

Hamsiköy Sütlacı, üretiminde süt, pirinç, un, şeker, yumurta ve vanilya kullanılmaktadır. Süt ocakta kaynatılır. İçerisine pirinç eklenir ve pirinçler şişene kadar kaynatılır. İçerisine un, yumurta ve vanilya eklenir. Kâselere doldurularak fırında üzeri kızarana kadar pişirilir (K 3).

Hemşin Helvası, yapımında mısır unu, su, şeker, tereyağı ve fındık kullanılır. Mısır unu tereyağı ile tavada kavrulur. İçerisine fındık eklenip kavrulmaya devam edilir. Şeker ve su ile şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuk şerbet kavrulmuş mısır ununun üzerine dökülür (K 4).

Laz Böreği, içerisinde süt, un, nişasta, yumurta, karabiber, su, tuz, Ayçiçek yağı, fındık içi, tereyağı ve şeker bulunmaktadır. Süt, un, yumurta ve şeker kullanılarak muhallebi yapılır. Kıvam almaya başlayınca içerisine karabiber eklenir ve soğumaya bırakılır. Un, su, tuz, Ayçiçek yağı ve yumurta kullanılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur 10 bezeye ayrılır ve oklava yardımı ile tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan ilk 5 beze tepsiye her katına fındık içi dökülerek yerleştirilir. Beşinci bezenin üzerine hazırlanan muhallebi dökülür. Geri kalan bezeler ise ilk beş bezede olduğu gibi üst üste yerleştirilir. Üzerine tereyağı eritilip dökülür. Hazırlanan börek kare şeklinde kesilir ve fırında pişirilir. Su ve şekerden şerbet hazırlanır. Fırından çıkan tatlının üzerine dökülür (K 1, 3)

Pepeçura, Termoni ismiyle de bilinmektedir. Yapımı bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. K 3 yapımında siyah üzüm, süt, nişasta, mısır unu ve şeker kullanıldığını bildirmiştir. Bölgede üretilen siyah üzümün suyu çıkartılır. Süt, şeker ve üzüm suyu ocakta kaynatılır. Kaynamaya başlayınca nişasta ve mısır unuyla bağlanır. K 1 üretiminde barbunya, üzüm suyu, mısır unu, süt, şeker ve nişasta kullanıldığını bildirmiştir. Barbunyalar yemeklik pişirilir. Bir tencerede süt, şeker ve nişastadan muhallebi yapılır. Mısır unu, üzüm suyu ile karıştırılıp pişen muhallebinin içerisine eklenir. Son olarak içerisine barbunyalar eklenip sert bir kıvam alana kadar pişirilir. K1 tatlının yapımında bazı yörelerde az da olsa karalahana eklendiğini bildirmiştir (K 1, 3).

Ekşası, termoni (pepeçura) ile hemen hemen aynı tatlılardır. Aralarındaki tek fark termoni tatlısının üzüm suyu, ekşası tatlısının üzüm pekmezi ile yapılmasıdır (K 1).

Sütlü, yapımında süt, pirinç ve tuz kullanılır. Yapımı sütlaç ile aynıdır. Aralarındaki tek fark şeker yerine tuz eklenir (K 5)

Şekerleme, üretiminde un, tereyağı ve şeker kullanılmaktadır. Görünümü helvaya benzemektedir (K 5).

3.4. Laz Mutfağından Bazı Apatifler

Kaygana, yapımında ıspanak, pazı, biber, maydanoz, mısır unu, sıvı yağ, tuz ve yumurta kullanılmaktadır. Tüm malzemeler ince bir şekilde kıyılır. Yumurta bir kâsede çırpılır. İnce kıyılan sebzeler ve tuz eklenip karıştırılır. Tavada az miktarda sıvı yağ koyulup kızdırılır. Hazırlanan yumurtalı harç, krep şeklinde pişirilir (K 7).

Çırahta, üretiminde un, tereyağı, karbonat ve tuz kullanılır. Tüm malzemeler karıştırılır ve krep hamuru kıvamında bir hamur elde edilir. Bir tavada tereyağı kızdırılır ve hazırlanan hamur kaşık yardımıyla istenilen boyut ve şekilde tavada kızartılır (K 4).

Celançğveri, yapımında mısır ekmeği ve yoğurt kullanılmaktadır. Mısır ekmeği yoğurdun içine doğranır ve servis edilir (K 1).

Ekmageşe, üretiminde ekmek, süt ve su kullanılır. Ekmek aşısı olarak da bilinmektedir. Tepsinin alt kısmına ekmekler dizilir. Üzerine süt ve su dökülüp pişirilir (K 1).

Turşu kavurması, yörede Lazca turşu tağaneri olarak da bilinmektedir. Yapımında fasulye turşusu, soğan ve tereyağı kullanılmaktadır. Fasulye turşusu büyük parçalar halinde doğranır. tere yağda soğanlar kavrulur. İçerisine fasulye turşusu eklenir ve pişirilir (K 1, 2).

Trakosti, yapımında ekşimik (minci) ve tereyağı kullanılmaktadır. Ekşimik tereyağında pişirilir ve eritilir. Genellikle kahvaltıda ya da öğün aralarında tüketilmektedir (K 2).

3.5. Laz Mutfağında Ekmekler

Vakfikebir (Trabzon Ekmeği) ekmeği: yapımında ekşi maya kullanılmaktadır. Kolay bayatlamayan bir ekmektir. Yaklaşık 20 gün bozulmadan saklanabilmektedir (K 2).

Mısır ekmeği, üretiminde mısır unu, sıvı yağ, yoğurt, kabartma tozu ve su kullanılmaktadır. Bu malzemelerin karışımıyla elde edilen hamur fırında pişirilmektedir (K 2).

Hamsili ekmek, yapımında mısır unu, hamsi, soğan, tuz, sıvı yağ ve maydanoz, pazı, nane, pırasa gibi yeşillikler kullanıldığı bildirilmiştir. Tüm sebzeler ve hamsiler ince bir şekilde kıyılır. Ardından tüm malzemeler karıştırılıp yoğurulur. Fırında pişmektedir (K 6).

Pileki ekmeği, iki adet çömlek tepsisi ya da çömleğe benzer bir kap içerisinde ateş üstünde pişirilmektedir. Mısır unu ya da buğday unu kullanılarak yapılmaktadır (K 2).

Tablo 3. Mutfakla İlgili Lazca Kelimeler

Lazca Kelime	Türkçe Anlamı	Lazca	Türkçe Anlamı
Angi	Kap, tabak	Gresta	Ekmek yapılan yer
Kuzi	Kaşık	Gayi, kattuk	Yemek

Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri...

Hami, Ğami	Bıçak	3kayi, çsari	Su
Koppa	Tahta kaşık	Kopa	Tahta kaşık
Tağani	Tava	Kvali	Peynir
Topri	Bal	Yayla kvali	Yayla peyniri
Sarğa	Derin bakır tepsi	Sağani	Bakır, çelik tabak
Çukali	Bakır kazan	kapça geçveyi	Hamsi tavalama
Xaci ncaxeyi	Dövülmüş fasulye	Lu n caxeyi	Lahana ezilerek yapılan yemek
Mkvali getağaneyi	Tereyağlı peynir tavalama	Gem3xviney	Laz böreğinin çakması
Pirinconi	Pirinçli lahana yemeği	Kamçamçkudi	Hamsili ekmek
Çeşveşi	Krep	Xaci ncaxeyi	Dövülmüş fasulye
Tağaneri	Çökelek tavlama	Lobca	Fasulye
Minci	Çökelek	Kçe lobca	Beyaz fasulye
Turşi tağaneyi	Turşu tavalama	Ğoşka lobca	Taze fasulye
Şmyle, cari	Ekmek	Oşkuri	Elma
Luuzeri	lahana ezmesi	Mşguli	armut
Ekmağese	Ekmek aşı	Kombala	Mısır
Celançğveri	Mısır ekmeğinin yoğurda doğranıp yenilmesi	Merolca	Maydanoz
Çayi bardağı	Çay bardağı	Omri	Erik
kapça	Hamsi	Makfali	Yumurta
Luu	Karalahana	Urzeni	Üzüm
Prinzi	Pirinç	Sukka	Salatalık
Çayi kuzi	Çay kaşığı	Leri	Sarımsak
Minta	Nane	Mcumu	Tuz
Kromi	Soğan	Mca	Süt
Baldurcan	Pathcan	Meyaperi	Yoğurt
Kandğu	Çilek	Çeşveri	Krep
Çeşkorşe	Doğrama tahtası	Mçveri	Un

Tablo 3 de kaynak kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda mutfakla ilgili bazı araç-gereçlerin, meyve ve sebzelerin, yemeklerin ve ekmeklerin Lazca ve Türkçe anlamları verilmiştir. Fakat Lazca konuşma dili olduğu için kelimelerin yazımı yöreden yöreye farklılık gösterebilmektedir.

4. TARTIŞMA

Laz mutfak kültürü incelendiğinde çeşitlilik bakımından oldukça zengin olduğu tespit edilmiştir. Saatcı (2019: 364), coğrafi işaretler ve yöresel yiyecekler üzerine yaptığı çalışmada Laz mutfağında sıklıkla tüketilen Laz böreği, turşu kavurması, Kaygana, Hamsi kuşu, Mısır çorbası, Hamsiköy sütlacı, Hamsili

ekmek, Hamsi pilaki ve Pepeçura çeşitlerinin Karadeniz bölgesinin yöresel yiyeceklerinden olduğunu bildirmiştir. Bu durum Karadeniz bölgesinde yaşayan farklı etnik gruplar ile Lazların kültürel bir etkileşim içinde olduklarını göstermektedir.

Başaran (2017: 143) Rize yöresel lezzetler üzerine yaptığı çalışmada yörede Laz böreği, Pepeçura, Termoni, Ekşası, Kabak tatlısı ve Çırahta tatlılarının yapıldığını bildirmiştir. Çalışma incelendiğinde bölgede turistlerin tercih ettiği yemeklerin başında Laz böreğinin geldiği görülmektedir. Başaran, Laz böreğinin isminde börek ifadesi geçtiğini fakat yiyeceğin tatlı olarak tüketildiğini vurgulamıştır. Ayrıca pepeçura tatlısının hafif ekşi bir tada sahip olduğunu ve yörede yetişen isabella üzümünden yapıldığını bildirmiştir. Başaran yaptığı çalışmada Pepeçura, Termoni ve Ekşası tatlılarının 3 farklı tatlı olduğunu bildirmiştir. Kaynak kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda Pepeçura ve Termoni tatlısının üzüm suyu kullanılarak yapılan aynı tatlılar olduğu sonucuna varılmıştır. Ekşası tatlısının ise bu tatlılardan tek farkı üzüm pekmezi ile yapılıyor olmasıdır.

Demirel ve Ayyıldız (2017: 9-15) yaptığı çalışmada Giresun ilinde un, sıvı yağ, su, tereyağı, süt, mısır ve pul biber kullanılarak mısır çorbası yapıldığını bildirmiştir. Ayrıca çalışmada Siron yemeğinin Laz mutfağından farklı olarak sarımsaklı yoğurt ile tüketildiği görülmektedir. Giresun mutfağında yapılan bir başka yemek ise krep şeklinde yapılan Cıratatta yemeğidir. Laz mutfağında yapılan Çırahta yemeği ile aynı yemekler olduğu görülmektedir.

Gürsoy (2017: 1302) yaptığı çalışmada Giresun ilinde mısır ekmeğinin; mısır unu, sıvı yağ, tuz ve su ile yapıldığını ve sıcakken yoğurdun içine doğranıp tüketildiğini bildirmiştir. Laz mutfağında mısır ekmeğinin yoğurdun içine doğranmasına Celançğveri denilmektedir.

Tekin (2014: 5-6), Rize’de hamsi balığından; hamsi buğulama, hamsili ekmek, hamsi kuşu, hamsi köftesi, hamsi çorbası gibi yirmiyi aşkın yemek yapıldığını bildirmiştir. Bu durum hamsi balığının, çorba, ekmek, yemek olmak üzere her alanda kullanıldığı göstermektedir. Ayrıca Laz mutfağında sıklıkla tüketilen Termoni, Laz böreği, Çumur, Kaygana, Fasulye turşusu kavurması ve Ekşası yemeklerinin Rize’de de yapıldığını bildirmiştir.

Sökülmez ve Uyar (2015: 28), 7- 14 yaş arası çocukların beslenme alışkanlıklarını ve ne kadar aralıklarla beslendiklerini incelemiştir. Araştırma sonucunda Samsun’da yaşayan çocukların bölgeye özgü turşu kavurması, karalahana, mısır ekmeği gibi ürünleri tüketmediklerini ya da çok az tükettiklerini bildirmiştir.

Çoşan ve Seçim (2019: 285) Bartın üzerine yaptığı çalışmada, tahin ve cevizle servis edilen kabak tatlısının ve tuz katılarak yapılan sütlac tatlısının yörede tüketildiğini bildirmiştir. Yapılan çalışmalar sonucunda Bartın ilinde yapılan kabak tatlısı ve tuzlu sütlacın Laz mutfağındaki tatlılarla benzerlik gösterdiği görülmektedir.

5. SONUÇ

Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topuluklarının Dili, Gelenekleri...

Ülkelerin birçoğunda tek bir etnik unsurdan ziyade birçok etnik unsur bir arada yaşamaktadır. Bu etnik unsurların bir araya gelmesi ülkenin kültürel zenginliğini artırmakta ve çeşitlenmesini sağlamaktadır. Ancak küçük çaplı kalan birçok etnik unsur zamanla yok olarak kültürlerini kaybetmektedir. Bu nedenle yapılan çalışmalarla kaybolmaya yüz tutan gelenek, görenek ve yemek kültürünün yaşatılması önem arz etmektedir. Türkiye’de yaşayan önemli etnik unsurlar arasında bulunan Lazlar hakkında kültürel anlamda yapılan çalışma sayısının az olması bu araştırmanın yapılmasını gerekli kılmıştır.

Türkiye’de yaşayan Laz toplulukları incelendiğinde zengin bir kültürel yapıya sahip oldukları görülmektedir. Yapılan çalışma sonucunda Ayak bastı geleneği, Damat bağlama geleneği, Düğün gelenekleri, Kuçge Tavaşi geleneği, Mangali geleneği, Canda geleneği, Yılbaşı kutlamaları, Bayram kutlamaları olmak üzere 8 gelenek; çorba, yemek, tatlı, aperatif ve ekmek çeşitleri olmak üzere 35 yöresel ürün ve 60’a yakın mutfakla ilgili Lazca kelimelerin anlamları tespit edilmiş ve elde edilen veriler kayıt altına alınmıştır. Kaynak kişilerden alınan bilgilere göre; Laz dilinin konuşma dili olduğu ve bölgeden bölgeye lehçelerinde farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Gelenekler bir bütün olarak incelendiğinde Laz kökenli insanların birbiri ile dostane ilişkiler kurdukları ve eğlenmeyi seven topluluklar olduğu görülmektedir. Bayram, düğün gibi özel günlerde mutlaka tulum eşliğinde horon tepildiği bilinmektedir. Düğünler genelde yemekli yapılmaktadır. Düğün yemeklerinin içeriğinde; Karadeniz bölgesine ait yöresel bir ot olan karalahana ile yapılan çorba, yapımı bir hayli zahmetli olan Laz böreği tatlısı, pilav, kavurma bulunmaktadır. Ayrıca düğün bitiminde damat evine su böreği, baklava, sarma ve tavuklu pilav götürülmektedir. Kendilerine has Damat bağlama geleneğinde yöresel eğlenceler yapılmakta ve Lazca maniler söylenmektedir. Kuçge Tavaşi, Mangali ve Ayak Bastı geleneklerin ise karşılıklı dostane ilişkiler kurmak amacıyla yapıldığı görülmektedir. Lazların dini geleneklerinden biri olan Canda geleneğinde ise yeni doğan bebekler için mevlit okutulup güzel dileklerde bulunmaktadır. Köy hesabıyla yılbaşından 13 gün sonra kutlanan Yılbaşı kutlamalarında tüm yılın bereketli geçmesi adına balkabağı kesilip fırınlanmaktadır.

Laz mutfak kültürü incelendiğinde, zengin bir çeşitliliğe sahip oldukları görülmektedir. Çalışma yapılan yöresel çorbalar ve yemekler, tatlılar, aperatifler ve ekmekler olmak üzere 4 grupta incelenmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda Horhot Mısır) Çorbası, Huliya, Livaça, Siron, Hamsi Kuşu, Hamsi Köftesi, Hamsi Pilaki, Hamsi Buğulama, Ekşaşi, Lahana Sarması, Hamsi Tava, Malahto, Luncahey, Dudey, Lu Pirinconi, Pepeçura (Termoni), Fındıklı Ev Baklavası, Kabak Felisi, Malez, Laz Böreği, Hemsin Helvası, Hamsiköy Sütlaçı, Sütli (Şekersiz Sütlaç), Çumur, Şekerleme, Ekmağeşe (Ekmek Aşı), Celançğveri, Turşu Kavurması, Trakosti, Kaygana, Çırahta, Mısır Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği, Hamsili Ekmek ve Pileki Ekmek gibi yöresel ürünlere ulaşılmış ve bu ürünlerin yapımında kullanılan malzemelerin bilgisine ulaşılmıştır. Lazlara ait yöresel ürünlerin içeriği incelendiğinde genellikle üzüm suyu, üzüm pekmezi, yöresel otlar, mısır unu ve hamsi kullanıldığı görülmektedir. Bu malzemeler Karadeniz

bölgesinin genelinde sıklıkla tüketilen malzemelerdir. Ayrıca yapılan yemekler ve ekmeklerin bazıları da Karadeniz kültürünün özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır. Bu durum Laz kültürü ile Karadeniz bölgesinde yaşayan etnik grupların etkileşim içerisinde olduğunu göstermektedir.

Yapılan çalışma sonucunda, Laz kültürü hala yaşatılmaya devam edilse de özellikle İstanbul gibi büyükşehirlerle göçlerin artması ve kentleşmenin hızlanması sonrasında birçok gelenek ve görenek unutulmaya başlamıştır. Bu gelenek ve göreneklerin yaşatılması ülke ekonomisine farklı şekillerde katkı sağlayabilme potansiyeli taşımaktadır. Örneğin Laz kültüründe yapılan bir yemeğin Karadeniz'e gelen yerli ve yabancı turistte sunulması veya sahip oldukları kutlamalara yöreye gelen turistlerin dâhil edilmesi gastronomi ve kültür turizmini geliştirmede katkı sunacaktır. Günümüz gastronomi turizminin daha çok yöresel ürünler etrafında geliştiği düşünülürse farklı etnik grupların yemek kültürlerinin yaşatılması büyük öneme sahiptir. Ayrıca etnik gruplar üzerinde yapılacak bilimsel çalışmalar kültürlerin kalıcılığını sağlama açısından önemlidir. Yapılan bu çalışma sonucunda Laz etnik grupları ile ilgili yapılmış bilimsel çalışmaların hayli kısıtlı olduğu ve genişletilmesi gerekliliği görülmüştür.

KAYNAKÇA

- Aksamaz, A.İ.(1995). *Lazlar*. Erişim Tarihi: 05.11.2019, <http://www.birikimdergisi.com/birikim-yazi/4980/lazlar#.XcF5lZlzbIU>.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3): 135-149.
- Çoşan, D. ve Seçim, Y. (2019). Bartın mutfak kültürü içerisinde tatlıların yeri ve önemi üzerine nitel bir çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (27): 279-292.
- Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; Giresun ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 10(51): 1296-1304.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (51): 1296-1304.
- Hann, I.B. (2000). *Doğu Karadeniz" de efsane, tarih, kültür*. İstanbul : Çivi yazıları Yayınları.
- Karahasan, A. (2013). *Laz Kültüründe oyuna dair örüntüler: Fındıklı ilçesinde yapılan niteliksel çalışma, 2012-2013* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans)..T.C. Maltepe Üniversitesi Sosyal bilimler enstitüsü sosyoloji anabilim dalı, İstanbul.
- Kavaklı, N. (2015). Novus ortus: The awakening of Laz language in Turkey. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 4(16): 133-146.
- Kutscher, S. (2008). The language of the Laz in Turkey : Contact-induced change or gradual language loss ? *Turkic Languages* 12(1): 82-102.
- Lacroix, R. (2009). Laz relative clauses in a typological and areal perspective. Proceedings of Conference on Language Documentation and Linguistic Theory 2. London: SOAS.

Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri...

Saatcı, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374. DOI: 10.21325/jotags.2019.367

Sökülmez, P. ve Uyar, E.(2015). Farklı bölgelerde yaşayan preadölesan çocukların beslenme alışkanlıkları ve besin tüketim sıklıklarının belirlenmesi. *Düzce Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(3): 23-29.

Tekin, Ö. A. (2014). Kaçkarlardan Karadeniz'e uzanan el: Rize. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 621: 103-110.