



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİZE&APOS;DE YİYECEKLER

<https://karadeniz.gov.tr>

Rize'de evlerin ihtiyaç duyduğu biber, domates, pazı gibi pek çok sebze mısır tarlalarında mısırlarla birlikte yetiştirilir. Eve çok yakın olan bahçelerde biber, salatalık, maydanoz ve nane gibi mutfakta hemen her gün ihtiyaç duyulan sebzeler yetiştirilir. Mısır ekimine mart ayından sonra başlanır. Tarlada geçen yıldan kalan kökler temizlenir. Mart-nisan aylarında tarla sürülür, gübresi verilir. Tohumluk olarak ayrılmış iyi cins mısır taneleri tarlaya serilir. Taneler ekildikten bir ay kadar sonra fitra denen küçük mısır fideleri seyrekleştirilir. Fideler diz boyuna ulaştıktan sonra ikinci bir seyrekleştirme işlemi yapılır. Bundan sonra tarlada kalan mısırlar olgunlaşmayı bekler.

Mısırın püskülüne perçem, tepesinde yer alan çiçekli kısma baş, mısırın taneli kısmına roka, rokayı saran yapraklara/kapçıklara şokali, mısır koçanına uskuçi / kutuni, mısırın tarladan kesilip alınan kısmına otluk denir. Otluk ve şokali hayvan yemi olarak kullanılır, uskuçi yakılır.

Hasat edilen mısırlar ayıklanıp naylalara yerleştirilerek kurumaya bırakılır. Hasat sonrası kurutulmayan mısırın ateşte, sac üzerinde kavrulmasına furnesi etmek denir. Furnesi mısır, değirmende öğütülür ve bu kavrulmuş mısırdan elde edilen una da yine furnesi denir. Bu unla yapılan ekmek biraz daha esmer olur; adı da furnesi ekmeğidir.

Naylada kurumaya bırakılan mısırlar, iyice kuruduktan sonra taneleri alınır. Kurutulmuş mısır taneleri bir kısmı tohumluk olarak saklanır. Geri kalanı değirmenlerde öğütülerek un haline getirilir. Mısırın bulgur büyüklüğünde öğütülmüş şekline korkoto / korkoti denir. Korkoti yemeklere katılarak tüketilir. İnce öğütülmüş mısır unu muhlama, mısır ekmeği, hapsikoli gibi pek çok yiyeceğin hammaddesi olarak kullanılır.

Fasulye de çoğunlukla mısır tarlalarında yetiştirilir. Ekilen tohumlardan filizler çıktıktan sonra fasulye ekilmiş olan ocaklara harçi denen sıriklar çakılır. Fasulye sarmaşıkları bu harçilerin gövdesine dolanarak büyürler. Fasulye, tazeyken yemeklik olarak ve turşu yapılmak üzere toplanır. Taze fasulyenin bol sarımsaklı tavalisi (tavada kavrulmak üzere) yörede çok meşhurdur. Taneleri irileşen fasulyelerin taneleri ayıklanarak bir kısmı yemeklere katılmak üzere, geri kalan kısmı da tohumluk olarak saklanır.

Kabak ve salatalık bitkisi için güneş gören yerlerde basit çardaklar (seyvan) yapılır. Tohumları bol gübreli çukurlara ekilir. Salatalık için yapılan çardaklar, dalları budanmamış kısa ağaç gövdelerinin birbirlerine çatılmasıyla oluşturulur. Kabak irileştikçe iliği ağırlaştığı için dikey çardaklar tercih edilmez. Kabak ilikleri eğimli, sarp yerlere yönlendirilerek yetiştirilir.

Rize'de kabak iki türdür: kastaniça (beyaz kabak) ve arabiça (arap kabağı). Siyah kabak suda haşlanarak feli yapılır. Beyaz kabaktan; kabak tatlısı, kabaklı börek, kabak pilavı, kabak felisi, pekmezli feli gibi tatlı yiyecekler yapılır.

Yaz aylarının ilk meyvesi dağ çileğidir. Doğada yabani olarak yetişen dağ çileği daha çok çocukların rağbet ettiği bir meyvedir. Portakal ve mandalina bahçeleri eskisi kadar sık olmasalar da sahil kesiminde halen yetiştirilmektedir. Laz elması da denilen demir elma, dayanıklılığı ve kendine has tadıyla yörenin aranan meyvelerindedir.

Armut çeşidi fazladır Rize'de. Armutların bazılarında reçel, bazılarında da pekmez yapılır. Kış armudu denen sert ve tadı keskin olan armut ekim-kasım aylarında toplanarak bekletilir. Bu armut bir süre bekletildikten sonra keskin tadı yumuşar ve kış meyvesi olarak tüketilir.

Ordu ve Giresun'da taflan denilen karayemiş farklı cinsleri ile Doğu Karadeniz'e has bir meyvedir. Kiraz, dut, erik, incir, hurma ve muşmula yörede görülen diğer meyve çeşitleridir.

Rize'de yağışlı, az güneş alan ve nemli olan iklim, meyveleri daha sulu fakat daha ekşi yapar. Meyve ağaçları genellikle evlerin yakınında, arazide dağınık şekilde yetiştirilir.

Yağ, ayran, minci, yağsız peynir, pesör, karışıklı/ovalı (minci ile tel peynirin karışımından elde edilir), tal / portukhala (yeni doğum yapmış hayvanın sütü daha yağlı ve katı olur. Bu nedenle diğer sütlerden ayrı tutulur. Daha sonra hafif ateşte kestirilir, katı kısmı alınarak süzdürülür. Süzdürülen bu ürün kahvaltılık olarak tüketilir), heh (pesör ocak başında eskimeye bırakılır. Yumuşayınca içerisine kaymak eklenir ve ateşte kaynatılır. Tuz ilave edilerek belli bir kıvama gelinceye dek karıştırılır. Kaplara konularak soğumaya bırakılır). Gravyer peynirine çok benzeyen heh, Hemşin yöresinde çok sevilir.

Rize'de arıcılığın tarihi çok eskidir. Bölgeyle ilgili en eski kaynaklardan olan Ksenophon, Anabasis adlı eserinde Rize'de yaşayanların ürettikleri deli baldan söz etmektedir (Ksenophon: 146). Yörede yetişen

bazı çiçeklerden elde edilen balın tadı keskin ve acıdır. Özellikle kestane çiçeği ve komar çiçeği balının tadı bir hayli keskindir. Bu çiçeklerden elde edilen bal eğer fazla yenirse tansiyonu düşürür. Halsizlik ve baş dönmesinin ardından bayımlara bile sebep olabilir. Rize'de yüksek rakımlı hemen her köyde arıcılıkla uğraşanlara rastlamak mümkündür. Günümüzde Rize'de üretilen ballar içinde Anzer bölgesinden elde edilen bal ülke çapında meşhurdur.

Buzdolabının bulunmadığı zamanlarda taze et saklanamayacağı için hemen tüketilirdi. Etin saklanabilmesi için kavurması yapılırdı. Trabzon ve Rize'de yapılan kavurma aranılan lezzetlerdendir.

Arazilerin hemen tamamının çay bahçelerine dönüşmesi, otluk bulmayı güçleştirmiştir. Eskiden hayvanların otlatıldığı yaylalar, günümüzde turizm faaliyetleri için kullanıldığı için yaylacılık da terk edilmektedir. Hayvanlarını otlatamayan köylüler hazır besin almak durumunda kalmakta bu da hayvancılık maliyetlerini yükseltmektedir. Bu gibi nedenlerle hayvan besiciliği terk edilmekte, doğal ürünlerin yerini market ürünleri almaktadır.

Tavuklar kümese hapsedilmez, gündüzleri serbest bırakılırlar. Serbest kalan tavuklar bağ ve bahçelere zarar verir ve sıklıkla çakallara yem olurlar. Bu gibi nedenlerle tavuk besiciliği Rize'de yaygın değildir.