DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

https://rantey.org

Yedek ve Duyuru Kanallarımız
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

• Telegram: https://t.me/birkitapbir

• WhatsApp Kanalımız : https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları No: 18

Bolu
VE
MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖR
Doç. Dr. Nihal Doğan

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları No: 18

Bolu
VE
MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖR
Doç. Dr. Nihal Doğan

BOLU-2017

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Editör: Doç.Dr. Nihal Doğan

Bolu ve Mutfak Kültürü:

ISBN: 978-975- 321-049- 2

Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi
(BAMER) Yayınları No:18

Bu kitabın basım, yayın ve satış hakları
Abant İzzet Baysal Üniversitesi' ne aittir.
Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri,
kapak tasarımı; mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik,
kayıt ya da başka yöntemlerle
çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz.

1. Baskı: Aralık 2017, Bolu

Yayın-Proje: Bolu Bağışçılar Vakfı
Bu kitap Bolu Bağışçılar Vakfı hibe desteğiyle hazırlanmıştır.

Dizgi-Grafik Tasarım:
Merve Örnekbaş-Gamze Gökalp

İletişim

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi
(BAMER) Gülezler Konağı Kurtuluş
Sokak No: 2 Karaçayır-Bolu
Telefon:0374 2124006
Web Sitesi: www.bamer.ibu.edu.tr

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Editör
Doç. Dr. Nihal Doğan

Yazarlar
Bölüm 1 Bolu Merkez
Vedat Kayış

Bölüm 2 DÖRTDİVAN
Emre Öztürk

Bölüm 3 GÖYNÜK
Emrah Gökçeel

Bölüm 4 KIBRISÇIK
Taner Tuncer

Bölüm 5 MENGEN
Merih Tatlı

Bölüm 6 SEBEN
Taner Tuncer

Bölüm 7 YENİÇAĞA
Emre Öztürk

Bölüm 8 GEREDE
Merih Tatlı

Bölüm 9 MUDURNU
Emrah Gökçeel

Dizgi ve Tasarım
Merve Örnekbaş
Gamze Gökalp

Fotoğrafçı
Gökhan Aksu

ISBN: 978-975- 321-049- 2
© 2017. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi / Aşçılık MYO ve Bolu Bağışçılar Vakfı ile Bolu'nun Mutfak Envanterinin Hazırlanması Projesi, Bolu ve Mutfak Kültürü. Bu kitabın üretildiği proje Bolu Bağışçılar Vakfı tarafından desteklenmiş olup, Abant İzzet Baysal Üniversitesi ortaklığında yürütülmüştür. Kitaptaki her bölümün telif hakkı Bolu Bağışçılar Vakfı ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi'ne aittir. Kitabın herhangi bir kısmı veya tümü Bolu Bağışçılar Vakfı ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin yazılı izni alınmaksızın kullanılamaz. Kitap editörü ve yazarları kitapta yer alan tüm fikir, görüş ve metotları paylaşmayabilir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

SUNUŞ

Bugün, bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de öncelikli gündem maddelerinden biri kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasıdır. İçinde yaşadığımız yüzyılın hızla küreselleşen dünyasında bilgisayar, telekomünikasyon teknolojileri ve bunların bileşimi olan enformasyon sistemindeki olağanüstü gelişmeler, kültürel çeşitliliği yok etmekte, üniformize olmuş, çeşitlilikten doğan zenginliğini kaybetmiş yeknesak bir dünya tehlikesi yaratmaktadır. Ancak bütün bu gelişmeler tepkisiz kalmamakta, küreselleşmenin olumsuz yönlerine karşılık kültürel mirasın bütün insanlığın ortak malı olduğu, dolayısıyla bunlara insanlık adına sahip çıkmak gerektiği bilinci giderek yaygınlaşmaktadır. Böylece evrensel kültür gerçek anlamına kavuşmakta ve evrenselliğe ancak milli ve yerel kimliğini koruyabilmiş, orijinal değerler katkı sağlayabilmektedir. Aksi takdirde evrensel kültürü zenginleştirmek yerine onun içinde bir hiç olarak kalmak kaçınılmazdır.

Hiç şüphesiz toplumları ve canlı birer organizma gibi olan şehirleri orijinal kimlikleri ile var eden, yüzyıllar boyunca deneyimlenen ve kuşaktan kuşağa aktarılarak insanların ortak hafızasında yer edinen geleneksel yaşam kültürüdür. Bu kültür; geçmişten günümüze uzanan, görenekleri, halk etimolojisini, tarihini, âşık ve tekke edebiyatını, halk hikayelerini, efsaneleri, destanları, halk sağaltıcılığını, metorolojisini, takvimini, inanışlarını, halk oyunları ve müziğini, giyim-kuşam ve süslenmeyi, geleneksel halk sanatlarını, beslenme alışkanlıklarını ve halk mimarisini kapsar. İşte, kültürel mirasın maddi ve manevi bütün bu unsurları toplumların orijinal kimliğini ve kültürel birikimini ortaya koymaktadır.

Yerele ait bilginin her geçen gün biraz daha değerlendiği günümüzde, geleneksel yaşam kültürü, hayatı daha doğru anlamlandırmamızı imkan verdiği gibi, karşılaştığımız sorunların çözümünde kullanmamız için de bilgiler sunar. Ortak hafızayı oluşturan bu değerler ve davranışlar bütünü bir yandan toplumların sürekliliğini, yeni kuşakların toplumla bütünleşmesini sağlarken öte yandan özellikle gençlerin kendi kültürlerine yabancılaşmasını önler. Nitekim 2003 yılında UNESCO tarafından kabul edilen "Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi"de geleneksel yaşam kültürlerini insanlığın ortak kültür mirası, kültürel kimliğin temel öğesi ve küreselleşme çağında sürdürülebilir kalkınmanın güvencesi olarak kabul etmektedir. 2008 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörlüğüne bağlı olarak kurulan Bolu HalkKültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi (BAMER) de, Bolu'nun halk kültürüzenginliklerini korumak, tanıtmak ve gelecek nesillere iletmek; Bolu ve çevresine ait tarihi, kültürel ve edebi kaynakları yayımlayarak kültürümüze hizmet etmek görevini üstlenmiştir.Faaliyetlerine 19. yüzyıl sonlarında inşa edilen ve mahsulü olduğu devrin yaşam tarzını, estetik beğenilerini yansıtan, Bolu'nun Millî Mücadele Dönemine tanıklık etmiş, Millî Mücadele Döneminin sembol yapısı Gülezler Konağında devam eden BAMER, böylece bir kültürel miras örneğini de korumakta ve çağdaş yaşamla bütünleştirerek geleceğe taşımaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

2008 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörlüğüne bağlı olarak kurulan Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi (BAMER) de, Bolu'nun halk kültürü zenginliklerini korumak, tanıtmak ve gelecek nesillere iletmek; Bolu ve çevresine ait tarihi, kültürel ve edebi kaynakları yayımlayarak kültürümüze hizmet etmek görevini üstlenmiştir. Faaliyetlerine 19. yüzyıl sonlarında inşa edilen ve mahsulü olduğu devrin yaşam tarzını, estetik beğenilerini yansıtan, Bolu'nun Millî Mücadele Dönemine tanıklık etmiş, Millî Mücadele Döneminin sembol yapısı Gülezler Konağında devam eden BAMER, böylece bir kültürel miras örneğini de korumakta ve çağdaş yaşamla bütünleştirerek geleceğe taşımaktadır. Bolu'da Üniversite ile halk arasında bir köprü kurarak bu ulusal ve evrensel sorumluluk etrafında birleşme ve bütünleşmeyi hedefleyen BAMER, bu alanda faaliyet gösteren, düşünen, yazan, arşiv ve koleksiyon yapan kişi, dernek ve kuruluşlar ile iş birliği halinde çalışmalarını sürdürmekte, yayınladığı kitaplar, düzenlediği, sempozyum, çalıştay, panel ve konferanslar ile sergi, defile ve konserlerle Bolu kültür ve tarihinin farklı yönlerini ortaya koymaya çalışmaktadır. Çabalarımız, Bolu'nun; Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu halkı, yerel yönetimler, kamu kurum ve kuruluşları ve sivil toplum örgütlerinin elbirliğiyle, 21. yüzyılda da orijinal kimliğini koruyan, bunun için de halk kültürü unsurlarına bilinçli bir tavırla sahip çıkan ve onları özenle yaşatan örnek bir şehir olarak varlığını sürdürmesi içindir. Muhakkak ki Bolu, kendisi olarak kalabildikçe, zevkle yaşanan ve herkes için de görülmeye, tanınmaya ve tanıtılmaya değer bir şehir kimliğine sahip olacaktır.

Bolu kültürüne ve tarihine ışık tutacak kaynak eserleri, bu konuda akademik çalışma yapanlara, ilgililere ve meraklılarına ulaştırmayı amaçlayan BAMER, bugüne kadar 2'si Göynük ve Gerede Belediyeleri ile ortak olmak üzere 20 kitap yayımlamıştır. Söz konusu eserler arasına katılacak olan Bolu ve Mutfak Kültürü isimli kitap da bunlardan biridir. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Nihal DOĞAN başkanlığında bir ekip tarafından hazırlanan ve Bolu Merkez ile ilçelerinin yemek kültürünü ayrıntıları ile ortaya koyarak aynı zamanda bu yöreye özgü yemek tariflerini kayıt altına alan bu çalışma kaynak eser olarak da kullanılabilecektir. Bu özellikleri ile bilim alemine katkı sunacağını düşündüğümüz bu çalışmanın kitap olarak basılması konusunda desteğini esirgemeyen Sayın Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Alişarlı ve Belediye Başkanımız Alaaddin Yılmaz'a şükranlarımızı sunarız. Kitabın editörü Doç. Dr. Nihal DOĞAN ile hazırlamasında görev alan Vedat KAYIŞ, Emre ÖZTÜRK, Emrah GÖKÇEEL, Taner TUNCER ve Merih TATLI ile kitabın dizgi ve tasarımını yapan Merve ÖRNEKBAŞ-Gamze GÖKALP ve kitabı fotoğraflayan Gökhan AKSU'ya teşekkür ederiz.

Yrd. Doç. Dr. Azize AKTAŞ YASA
BAMER Müdürü
Aralık 2017

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Aşçılar diyarı Bolu sadece tabiat güzellikleriyle değil, Tarih boyunca yemek ve aşçılarıyla anılmıştır. Üniversitemiz ve Belediye öncülüğünde tüm ili kapsayan araştırmaları içeren bu kitap, Atalarımızdan bu güne gelen yemek tariflerini içermektedir. Vakfımızın amaçlarından biri de bu gibi arşiv niteliği taşıyan eserleri yaşatmaktır. Bu vesile ile "Daha güzel bir Bolu İçin" sloganı ile örtüşen ve kamusal fayda amacımızla doğru orantılı olan bu değerli projeyi desteklemeyi uygun bulduk. Bolu Bağışçılar Vakfı Bolu sınırları içinde kamusal değer gözeten projelere maddi, ayni ve teknik destekler vermekle birlikte, Bolu'muzun kültürel değerlerine yönelik çalışmaları her zaman desteklemiştir. Bu kapsamlı çalışmayı hazırlayan üniversite öğretim üyeleri, öğrencileri ve katkısı olan herkese tüm BBV mütevelli üyeleri adına teşekkür ederim. İnanıyorum ki Aşçılarımız "Hayat Boyu Mutfağın Kalbi Bolu" sloganıyla, bu eserin izinde yemeklerimizi yaşatmak için dünyanın dört bir yanındaki mutfaklarda çalışacaklar ve yemek kültürümüzü yaşatmak esası ile mesleklerine devam edeceklerdir.

Şerafettin ERBAYRAM
Bolu Bağışçılar Vakfı Başkanı
Aralık 2017

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Tarihsel süreç içerisinde, farklı medeniyet ve kültürlerin etkileşimiyle, Osmanlı saray ve konaklarında harmanlanarak geliştirilen yeni lezzetler Dünya'nın en zengin örneklerini bulunduran Türk mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Güzel ülkemizin her bölgesi farkl lezzetler sunmaktadır ancak Bolu'nun Osmanlı saray mutfağına girmeleriyle başlayan ve her haneden en az bir aşçı yetiştirmesiyle kuşaktan kuşağa alaylı dediğimiz şekilde aktardığı "aşçılık" mesleği ile özel bir yeri olduğu ve korunması gerektiği herkes tarafından yüzyıllardır kabul edilmektedir. Bu amaç doğrultusunda "Bolu ve Mutfak Kültürü" kitabı içerisinde Bolu'nun iklimi, coğrafyası, ekonomisi ve kültürüyle geçmişten günümüze şekillenen mutfak kültürü ile ilgili bilgiler ve yöresel yemeklerin reçetelerine ait bilgilere yer verilmiştir. Bu nedenlerle Bolu Bağışçılar Vakfı tarafından desteklenen ve genç bilim insanlarımız tarafından kaleme alınmış olan bu kitabın Bolu ve mutfak kültürünün tanıtılması, genç nesillere doğru aktarılması ve Bolu hakkında bilgi sahibi olmak isteyen herkese yararlı olacağını ve kültürel değerlerimiz ile ilgili daha fazla akademik çalışma yapılması için teşvik edeceğini ümit ediyorum.

Prof. Dr. Mustafa Alişarlı
Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörü
Bolu, Aralık, 2017

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ÖNSÖZ

Her ülkenin kültür, iklim, din, ekonomi ve tarihsel sürecine göre şekillenen beslenmeleri ve kendilerine özgü gelenek ve göreneklerini devam ettiren aşçılarıyla oluşturulan mutfakları bulunmaktadır. Türk mutfağını incelediğimizde aynı yemeğin bile bölgelere göre değişik yorumda ve farklı lezzette pişirilerek sunulduğu görülmektedir. Güzel ülkemizin her bölgesi ayrı lezzetleri sunmaktadır ancak Bolu'nun özel bir yeri olduğu herkes tarafından yüzyıllardır kabul edilmektedir. Mutfakla ilgili yakın tarihimizi incelediğimizde, Osmanlı saray mutfağına girmeleriyle başlayan ve her haneden en az bir aşçı yetişmesiyle kuşaktan kuşağa aktardığı "aşçılık" mesleğiyle ünlenen ve Dünya'da geçimini sadece aşçılıkla kazanan tek belde olan Mengen, Bolu'nun şirin ilçelerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Antep, Hatay, Urfa gibi çok göz önünde olmasa da, kendine has Mudurnu ve Göynük'teki tarihi konaklarda küçük küçük hazırlanan yaprak sarmaları, keşli cevizli eriştesi, Mengen peyniri, Kıbrısçık kangalası, bazlaması, Yeniçağa'nın kedi batmazı, kabaklı gözlemesi, kızılcık tarhanası, patatesli ekmeği, Abant kebabı her yediğimizde bu doğa harikası yeşil Bolu'yu ve sıcak insanlarını hatırlatmaktadır. Bu nedenle bu lezzetlerin öne çıkarılması, tanıtılması ve yöresel mutfak kültürün genç nesillere doğru aktarılarak korunması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Bu gerekçelerle Bolu'nun mutfak kültürünün korunması ve tanıtılmasında önemli katkılar getireceğini, gastronomi ile ilgili yöresel daha fazla akademik çalışmaların yapılması için teşvik edeceğini düşündüğümüz "Bolu ve Mutfak Kültürü" başlıklı projemizi 2016 yılında desteklemeye uygun gören Bolu Bağışçılar Vakfı'na teşekkür ederiz. Bu projenin ürünü olarak hazırlanan bu kitabın bölümleri, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yüksek lisans öğrencileri Emre ÖZTÜRK, Emrah GÖKÇEEL, Merih TATLI, Taner TUNCER, Vedat KAYIŞ tarafından yazılmıştır. Kitabın dizgi ve tasarımı Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Resim İş Öğretmenliği bölümü, yüksek lisans öğrencisi Merve ÖRNEKBAŞ ve Dumlupınar Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarım bölümü lisans öğrencisi (Bolu'lu) Gamze Gökalp tarafından gerçekleştirilmiştir. "Bolu ve Mutfak Kültürü" projesi alanında uzman, istekli, özverili ve başarılı bir ekip tarafından hazırlık aşaması hariç on iki ay süresince iki aşama şeklinde yürütülmüştür. Araştırmada Bolu'nun tarihsel süreç içerisinde mutfak kültürünün özel günlerde gerçekleştirilen ritüellerin ve yemeklerin ne olduğu, nasıl yapıldığı, reçeteleri araştırıldığından nitel (qualitative research) araştırma tekniği kullanılmıştır. Projenin ilk aşamasında Doç. Dr. Nihal Doğan'ın Bilimsel Makale ve Tez Yazım Teknikleri (513) yüksek lisans dersine devam eden Emre Öztürk, Merih Tatlı, Özlem Yoldaş, Taner Tuncer, Vedat Kayış tarafından Bolu'nun mutfak envanterinin oluşturulmasında planlanan yarı yapılandırılmış görüşme için sorular geliştirilmiştir. Görüşme soruları; demografik özellikler, ilçeyi temsil eden ürünler, günlük yemekler, özel gün yemekleri, yemek materyalleri, özel mekânlar ve yemek ile ilgili bölgeye özgü sözcükleri başlıklarını kapsayan dört bölümden oluşmaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Görüşmesorularının kapsam geçerliği için iki uzmanın görüşleri alınmıştır. Araştırmanın verilerimutfak kültürü hakkında bilgili ve tecrübeli olduğu düşünülen ve çalışmaya gönüllü katılanbireylerden yarı yapılandırılmış görüşme yoluyla elde edilmiştir. Proje ekibi, oldukça zor kış mevsimi hava koşullarında, ilçelerindeki hemen hemen her köye giderek çalışmaya gönüllü katılan herkesle yüz yüze görüşmeler yaparak veri toplamışlardır. Veri toplama süreci iki ay süren saha çalışması sonucunda tamamlanmıştır. Saha çalışması sırasında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Grafik ve Tasarım bölümünde Yüksek lisans yapmakta olan Merve Ertuncay ve Dumlupınar Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi. Grafik Tasarım bölümü lisans öğrencisi Gamze Gökalp gönüllü olarak projeye katılmıştır. Elinizde bulunan kitabın grafik ve tasarımı Merve Ertuncay'ın Yüksek lisans tez çalışmasıdır ve kullanılan fotoğrafların planlanması, dekor hazırlığı ve resimlerin çekimi araştırmacının kendisi tarafından gerçekleştirilmiştir. Özellikle yemek fotoğraflarında Bolu ve ilçelerine ait yöresel örtülerin dekoratif eşyaların kullanılmasına özen gösterilmiştir. Saha çalışmasında elde edilen verilerin bir bölümü analiz edilerek ilçelerin yemekleri ve reçeteleri belirlenmiştir. Bu süreçte tüm proje ekibinin katılımıyla, Dörtdivan'da Anadolu Turizm Otelcilik ve Aşçılık Lisesi, Mengen'de Lezzet Dünyası ve Bolu Merkez'de Yurdaer Otel'in mutfaklarında kitap içeriğinde bulunan tüm yemeklerin pişirilmesi, reçetelerinin hazırlanması ve resimlerinin çekimi gerçekleştirilerek kitabın içerik kısmı ile ilgili hazırlık aşaması tamamlanmıştır. Projenin ikinci bölümünde; Özlem Yoldaş çalışmalarının yoğunluğu nedeniyle ayrılmış yerine yine aynı bölümde yüksek lisans yapmakta olan Emrah Gökçeel katılmıştır. Bu bölümde birinci bölümde görüşme yoluyla elde edilen veriler tekrar tekrar dinlenerek deşifre edilmiş ve görüşme sorularında belirlenen temalar altında kategorize edilerek kitap içeriği büyük fedakârlık ve özveriyle oluşturulmuştur. Ayrıca mutfak ve yemek kültürünün nasıl oluştuğunun daha iyi anlaşılabilmesi amacıyla, her bölümün yazarı tarafından, ilçelerin coğrafi konumu, tarihi, ekonomisi, iklimi gibi genel özellikleri hakkında bilgilere yer verilmiştir. Projelerin başarısı kişilere değil, önceden belirlenen hedefleri gerçekleştirmek için ona katılanların olanaklar çerçevesinde, beraber ne kadar uyumlu ve ahenkli çalışabildiklerine bağlıdır. "Bolu ve Mutfak Kültürü" kitabı 12 ay süresince genç araştırmacıların bilimsel çalışma yapma fırsatını bulduğu, bazen sınırların, sabırların zorlandığı ama çoğu zaman keyifli ve verimli ortamlarda tüm ekip üyelerinin farklı bilgi ve deneyim kazandığı ahenkli bir çalışma sürecinin ürünüdür. Bu kitabın Aşçılık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde eğitim görmekte olan üniversite öğrencilerine, doğal güzellik kavramının hakkını tamamen veren, Türkiye'nin her yerinde aşçıların itibar kazanmak için unvan olarak severek kullandığı, samimi, içten, soğuk havasıyla sıcak il olan her yerinde buram buram İzzet Baysal kokan Bolu'nun tanıtılmasına, kültür ve geleneklerinin korunmasına ve genç kuşaklara aktarılmasına olumlu katkılarının olacağını düşünüyoruz.

Büyük hayırsever İzzet Baysal'a, hayatı boyunca yaptığı hayırlardan hangisinin daha anlamlı ve değerli olduğu sorulduğunda; ''*Halkımızın ve gençlerimizin bakışlarında hissettiğim sevgi, bunların hepsine bedeldir.*" cevabını vermiş ve çok sevdiği gençlere şöyle seslenmiştir: *"Sevgili gençler; size sunabildiğim bu imkânları dürüst ve gayretli çalışmaya, tasarruflu davranmaya ve sebatkâr olabilmeye borçluyum. Sizin de aynı ilkelerle benzer imkânlara erişebileceğinizden eminim.", "Sevgili gençler! İçinizden nice Baysal'lar çıkacağına yürekten inanıyor ve sizleri seviyorum.*" demiştir. Kurucusu olduğu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde, söylediği ilkelere sahip çıkarak, Atatürk'ün ilke ve inkılaplarının izinde, çalışma ve araştırma yapmanın mutluluk, gurur ve heyecanını yaşıyor kendisini sevgi, saygı, minnet ve şükranla anıyoruz.-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Araştırmamızın gerçekleşmesini sağlayan Bolu Bağışçılar Vakfı'na ve Bolu Bağışçılar Vakfı Başkanı Şerafettin Erbayram'a, projenin ev sahipliğini ve işbirliği içerisinde yürütülmesini sağlayan Abant İzzet Baysal Üniversitesi rektörü Prof. Dr. Mustafa Alişarlı'ya, Bolu Valisi Aydın Baruş'a, Dörtdivan, Gerede, Göynük, Kıbrısçık, Mengen, Mudurnu, Seben, Yeniçağa Kaymakam ve Belediye Başkanlarına, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Müdürü Doç. Dr. Rahmi Yücel'e, yüksek lisans öğrencileriyle iletişim kurmamızı sağlayan Müdür Yardımcısı Yrd. Doç. Dr. Aylin Akoğlu'na, karşılaştığımız sorunların çözümüne katkı sağlayan Bolu Bağışçılar Vakfı Genel Sekreteri Öznur Akkaya'ya, Ameliyat sonrası nekahat döneminde mülakat isteğimizi kırmayarak bize çok değerli vaktini ayıran Yurdaer Kalaycı'ya, mutfağını ve Excutive Şefi ile çalışmamıza imkan sağlayarak oldukça önemli desteği veren Yurdaer Otel'e, çalışanlarına ve yöneticisine, fotoğraflarıyla destek veren Mengen'den Hüseyin Varlığ'a Dörtdivan'da bulunan Anadolu Lisesi Müdürüne ve çalışanlarına, Mengen'de Lezzet Dünyası sahibi Tuncay Yeler'e, yemek fotoğraflarının bir bölümünün çekimini gerçekleştiren Seza Vardallı'ya, Ajans 360'a, titizlikle kitabın e-kitap olarak sunulmasını sağlayan Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkez (BAMER) müdürü Yard. Doç. Dr. Azize Aktaş Yasa'ya ve kitabın basımını gerçekleştiren Bolu Belediye Başkanı Alaaddin Yılmaz ve Başkan yardımcısı Emine Davarcıoğlu'na ve katkıda bulunan Bolu merkez ve ilçelerindeki tümhalkımıza desteklerinden ötürü teşekkürü bir borç biliriz.

Proje Ekibi Adına
Doç. Dr. Nihal Doğan
Bolu, Aralık-2017

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Dünyanın en önemli mutfak kültürleri arasında yer alan Türk mutfağı, gerek zengin içeriği gerekse sahip olduğu kültürel özellikleri ile Çin ve Fransız mutfağı ile birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından biri olarak kabul görmektedir. Türk mutfağının en özel, karakteristik ve en lezzetli yemekleri ise tartışmasız Bolu'da pişer. Bu coğrafyanın toprağındaki bereket, lezzet olur aşına siner, aşçısının eline siner de yiyenin damağında unutulmaz tatlar bırakır. Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi'nin en başarılı aşçılarını yetiştiren Bolu mutfağı, ne büyük gururdur ki bugün hala Türkiye ve dünyanın dört bir yanındaki lezzet erbaplarıyla sınırları aşmaktadır. Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yüksek lisans öğrencileri, Doç. Dr. Nihal Doğan Hanımefendi'nin editörlüğünde Bolu ve ilçelerinde pişen Bolu'ya özgü yemekler ve mutfak kültürü konusunda kapsamlı bir çalışma yaptılar ve kültürümüz açısından önem taşıyan bir eser kazandırdılar. Bolu mutfağını ayrıcalıklı yapan coğrafya, iklim, ekonomi, kültür koşulları ile pişirme ve saklama yöntemlerine kadar mutfak geleneklerimizi geniş bir perspektifte işleyen "Bolu ve Mutfak Kültürü" kitabı, her tarifin ilçelere göre nasıl farklılıklar içerdiğini de ayrı ayrı gösteriyor. Geleneklerimize ve kültürümüze hizmet eden her türlü çalışmanın arkasında olan Bolu Belediyesi'nin desteği ile yayımlanan "Bolu ve Mutfak Kültürü" kitabı, kültürel bir mirası korumanın yanında mutfak tutkunları için de ciddi bir referans kaynağı niteliği taşıyor. Bolu kültürünü yaşama, yaşatma ve gelecek kuşaklara aktarmada önemli arz eden bu çalışma dolayısıyla emeği geçen herkese teşekkür eder, saygılar sunarım.

EMİNE DAVARCIOĞLU
BELEDİYE BAŞKAN YARDIMCISI
Aralık 2017

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

TEŞEKKÜR

Bolu mutfak Envanterinin hazırlanması projesini destekleyerek bu kitabın ortaya çıkmasını mümkün kılan başta Bolu Bağışçılar Vakfı olmak üzere, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mustafa Ali Şarlı'ya, Bolu Valisi Aydın Baruş'a, Bolu Belediye Başkanı Alaaddin Yılmaz'a Dörtdivan, Gerede, Göynük, Kıbrısçık, Mengen, Mudurnu, Seben, Yeniçağa Kaymakam ve Belediye Başkanlarına ve çalışmaya gönüllü destek vererek katılan Bolu'lulara teşekkürlerimizi sunarız.

Bolu Merkez;

Aydın AKBAY, Vildan AKBAY, Fatma DUMAN (Ömerler Köyü), Ayşe GÜLCAN (Ömerler köyü), Abdullah ÖZKAN (Yazıören köyü), Gülşen TEKE (Yumrukaya köyü), Hüseyin ARSLAN (Sazakkınık köyü), Hüsnü ARSLAN (Sazakkınık Köyü), Ayhan ÖZKAN (Doğancı köyü), Hikmet DEMİR (Gölköy), Süha Güven (Akçakoca), Sezer YILDIRIM (Akçakoca), Safiye KAYIŞ (Bolu), Yurdaer KALAYCI (Bolu).

Göynük ve Mudurnu;

Fahriye AKGÜL (Ekinciler Köyü); Necdet AKAY (Yeniceşıhlar Köyü); Tespire SEZER (Taşkesti Köyü); Saip SEZER (Taşkesti Köyü); Fatma SEZER (Karapınar Kavağı Köyü); Nurdan TOPALOĞLU (Mudurnu); Emine TANRIKULU (Hacı Halimler Köyü); Özlem YOLDAŞ (Mudurnu); Ayşe YALÇIN (Hacı Musalar Köyü).

Seben

Mahir ASLAN (Çeltikderesi Köyü); Şükran ASLAN (Hoçaş Köyü); Ümmühan ÇETİNKAYA (Hoçaş Köyü); Cemile ESER (Haccağız Köyü); Ünal GÜLER (Karaağaç Köyü); Arif KESER (Haccağız Köyü); Hüseyin KILIÇ (İlçe Merkezi); Hacer KIŞLAK (Alpagut Köyü); Mehmet KOYUNOĞLU (Alpagut Köyü); Kadriye ÖVÜN (Yuva Köyü); Mustafa ÖVÜN (Yuva Köyü); Ayhan SÜRER (Solaklar Köyü); Perihan UÇAROĞLU (Hocaş Köyü), Ömer Faruk YERLİKAYA (Nimetli Köyü); İlyas YILMAZ (Karaağaç Köyü) ve Müzeyyen YILMAZ (Karaağaç Köyü).

Yeniçağa

Necati AYDOĞAN (Eskiçağa); Şevket BULUT (Eskiçağa); Niyazi GÜLER (Eskiçağa); Ramazan KARADUMAN ve ailesin (Eskiçağa), Safiye KAYIŞ (Yeniçağa); Vedat KAYIŞ (Yeniçağa) emeklerinden ve katkılarından ötürü teşekkürü bir borç biliriz.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kıbrıscık

Sabire ACAR (Deveören Köyü); Mahir ADANUR (Geriş Köyü); Yakup AKSOY (Alanhimmetler Köyü); Fadime AYTAR (Borucak Köyü); Muhsine BEDGE (Geriş Köyü); Sami BEDGE (Geriş Köyü); Ali DOĞANER (Deveören Köyü); Fedai DÜLGE (Alemdar Köyü); Ramazane ERHAN (Kılkara Köyü); Hatice GÖREN (Belen Köyü); Günnaz GÜLEN (Deveci Köyü); Kemal GÜNEÇ (Çökeler Köyü); Fadime GÜNEŞ (Çökeler Köyü); Nazmiye İLHAN (Çökeler Köyü); Zekiye İLHAN (Sarıkaya Köyü); Özkan İNAÇ (İlçe Merkezi); Vildan MAĞMUR (Bölücekkaya Köyü); Emişen ÖZEN (Nadas Köyü); Hüseyin ÖZEN (Nadas Köyü); İsmet SELVİ (Deveci Köyü); Halim TARHAN (Dokumacılar Köyü); Esma TEKEMEN (Bölücekkaya Köyü); Mustafa TEKİNDOR (Alemdar Köyü); Hüseyin TEKİR (Borucak Köyü); Fadime TİREKİ (Taşlık Köyü); Fedime TOPALOĞLU (Kızılcaören Köyü); İbrahim YIKILMAZ (Köseler Köyü) ve Meryem YIKILMAZ (Köseler Köyü).

Dörtdivan

İlçe Kaymakamı Sayın Akın KARAGÖZ; Gülşen BELEŞOĞLU (Dörtdivan Merkez); Emine BULUT (Dörtdivan Merkez); Nurcan TAŞDEMİR (Dörtdivan Merkez); Fatime TAŞKIN (Dörtdivan Merkez); Seza VARDALLI; Ahu AYDIN (Dörtdivan Merkez); Bahaddin DAĞ (Gücükler Köyü); Selvet DOĞANGÜL (Çardak Köyü); Bilal ERGÜN (Adaköy Köyü); Muharrem GÜNEŞ (Doğancılar Köyü); Mahmut KOÇAK (Çetikören Köyü); Mehmet ÖZCAN (Süleler Köyü); İbrahim ÖZKAN (Sorkun Köyü); Mustafa ÖZTÜRK (Aşağısayık Köyü); İdris SABUR (Dörtdivan Merkez); Dağıstan ULUS (Aşağıdüğer Köyü); H.İbrahim YALÇIN (Yukarısayık Köyü); İrfan YALÇIN (Dörtdivan Merkez); Veysel YILMAZ (Bunuş Köyü); Davut YÜKSEL (Çitler Mahallesi); Sinem BİLGİN.

Mengen

Celal KARABULUT(Karaşeyhler Köyü), Erengül KARADUMAN(1942, Karaşeyhler Ahmediye Köyü), Halime KILIÇ (1931, Arak Köyü), Havva VARLIK(1957, Türkbeyli Mah.), Hüseyin VARLIK (1956, Türkbeyli Mah.), Mahmut BULUT (1943, KUZGÖL), Mehtap DEMİRSES BURKU (1974, Gerede), Mithat BİÇER (1940, Çorakmıtır-Doplar Mah.), Mukaddes RENKLİ (1974, Gerede), Nazmiye CEBECİOĞLU (1956, Teberikler Köyü), Nigar YILMAZ (1935, Arak Köyü), Nuran BAYRAMOĞLU (1960, Pazarköy-Pazarbaşı Mah.), Nuray YÜREKAKIN (1975, Gerede), Nurten DEMİRCİOĞLU (1964, Ağalar), Özkan İBRAHİM (1960, Muhtar, Teberikler Köyü), Selami YILMAZ, Rüklettin Köyü, Seyfettin YÜCEL (1943, Mengen) ve Ziya KILIÇ(Arak Köyü).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bölüm I

İL VE İLÇE TARİHLERİ

1. Genel Coğrafi Özellikleri
2. İklimi
3. Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri
4. Nüfus, yerleşme
5. Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği
6. Sanayi
7. Ticaret
8. Turizm
9. Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)
10. Kültürel özellikler
11. Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-
12. Mani, şarkı, türkü

Bölüm II

AŞÇILIK

13. Bolu ve Aşçılık
14. Aşçılık ve Eğitim
15. Aşçılık ve Turizm

Bölüm III

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

16. Doğum
17. Diş Buğdayı
18. Düğün
19. Düğün Öncesinde Yapılanlar
20. Düğün Sırasında Yapılanlar
21. Düğün Sonrasında Yapılanlar
22. Hacı Uğurlama ve Karşılama
23. Sünnet
24. Cenaze ve Defin
25. Asker Gönderme ve Karşılama

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bölüm IV

KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

23. Kutsal Günler
24. Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
25. Diğer Kutlamalar

Bölüm V

YÖRESEL YEMEKLER ve REÇETELERİ

27. Yemekler ve Tarifleri
28. Yumurta ile Yapılan Yemekler
29. Çorbalar
30. Ekmekler
31. Mantardan Yapılan Yemekler
32. Yabani Ot Yemekleri
33. Börekler
34. Ana Yemekler
35. Tatlılar
36. İçecekler
37. Şifa Yemekleri
38. Kış Hazırlığı

Bölüm VII

MUTFAK MİMARİSİ VE ARAÇLARI

27. Bolu'da Tarihi Mekanlar

Bölüm VIII

PİŞİRME VE SAKLAMA TEKNİKLERİ

28. Farklı Pişirme Usulleri

Bölüm IX

DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜ

29. Eski-Yeni Mutfak kültürü

Bölüm X

SÖZLÜK VE DEYİMLER

30. Mutfak Sözlüğü

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

BÖLÜM 1

GENEL

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

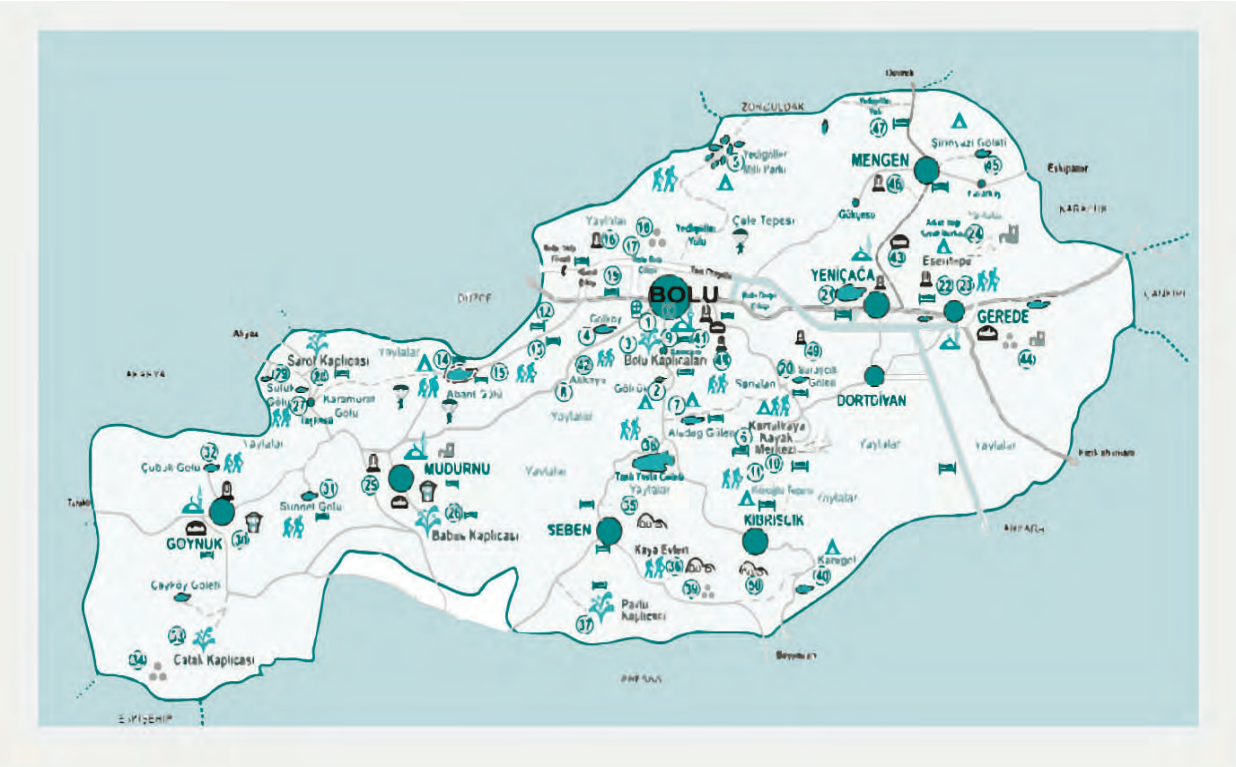
Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Coğrafi Özellikleri

Bolu, yurdumuzun Batı Karadeniz Bölgesinde yer alan, yüzölçümü 8458 km² olan batısında; Sakarya ve Düzce, güneybatısında; Bilecik ve Eskişehir, güneyinde; Ankara, doğusunda; Çankırı ve Karabük, kuzeyinde; Zonguldak illeri ile komşu olan, doğayla iç içe şirin bir şehirdir. Merkez ilçe ile birlikte 9 İlçesi, 4 beldesi ve 511 köyü bulunan ilde yüzölçümünün %55-56'sını dağlar oluşturmaktadır. Bu dağların en önemlileri ise Abant dağları, Köroğlu dağları ve Bolu dağlarıdır.



Kaynak: (Anonim, 2015a).

İl yüzölçümünün % 8'ini kaplayan ovalar genel olarak batı – doğu istikametinde uzanırlar. 725 m. yükseltideki Bolu ovası yüzölçümünde önemli bir yere sahiptir. Nüfus yoğunluğu ve kentleşmenin de en fazla gözlendiği topraklar Bolu ovasını işaret etmektedir.Bolu il sınırlarında irili ufaklı göllere ve akarsulara rastlamak mümkündür. Son yıllarda bu göl ve akarsular yerli ve yabancı birçok turistin uğrak mekânı durumundadır. Bolu'da en önemli akarsular Büyüksu ve Aladağ Çayıdır. Abant Gölü, Aladağ Göleti, Gölcük, Gölköy Baraj Gölü ve Yedigöller en önemli doğal ve yapay gölleridir. Bu göller turizm açısından da büyük önem taşımaktadır. Özellikle Abant Gölü etrafındaki turistik tesisler kış mevsiminde doğayla iç içe yaşamak isteyen turistlerin gözdesi haline gelmiştir. Yedigöller ise Turizm Bakanlığı tarafından 'milli park' olarak kabul edilmektedir. Kartpostallarda bile yer bulan Gölcük ise her yıl binlerce doğa severin destinasyon merkezi durumunda göze çarpmaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İklimi

Bolu kent merkezi ve merkeze bağlı belde ve köyleri genellikle Karadeniz iklimi etkisi altındadır. Ancak Marmara ve İç Anadolu iklim tiplerine de rastlamak mümkündür. Bolu'nun iklimi deniz iklimi ile iç Anadolu'nun karasal (bozkır) iklimi arasında bir geçiş alanıdır. Her iki iklimin tesiri de vardır. Ancak yılın büyük bir bölümünde karasal iklimi görmek mümkündür. Karadeniz iklimi görülen yerlerde yazlar serin ve kışlar ılık geçer. Yaz ve kış arasında fark azdır. İç kısımlarda ise yaz ve kış arasındaki sıcaklık farkı çok fazladır. Hatta gece ile gündüz arasında büyük ısı farkı vardır. Bu kısımda kışlar soğuk ve kar yağışlıdır. Sıcaklık, yaz ve kış aylarında + 39,4 °C ile -31,5°C arasında seyreder. Son 52 yıllık verilere göre ortalama günlük güneşlenme süresi 5 saat 49 dakika, yıllık yağış 536 mm. yıllık ortalama yağışlı gün sayısı ise 137 gündür. Yağışın üçte biri kış devresine aittir (Anonim, 2015c). Kış aylarında düşen yağışın kar şeklinde görülmesi Bolu Dağında ulaşımda zorluklara, şehir merkezinde eğitim-öğretimde aksamalara sebebiyet vermekle birlikte, farklı bir güzel görüntüyü de gözler önüne sermektedir. Kış mevsiminde kar yağışının fazla olması Kartalkaya'da kış turizminde canlılık sağlamakta, kış mevsiminde otellerde doluluk oranını %100'e kadar çıkarmaktadır. Dolayısıyla Bolu'ya ekonomik olarak katkı sağlamaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015a).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bitki Örtüsü, Toprak Özellikleri Su Kaynakları, Zoocoğrafik Özellikleri

Bolu'da hâkim bitki örtüsü ormanlardır. Topraklarının %55'i ormanlarla kaplı ilimizde hâkim ağaç türleri kayın, gürgen, ıhlamur, dişbudak, meşe, kızılağaç, karaağaç, kavak, köknar ve sarıçamdır. Ormanlık alanların bu denli yoğun görüldüğü tabiatın kalbi Bolu'da mevsim geçişlerinde farklı renk ve görsel zenginliğe rastlamak mümkündür. Hatta bu durum kartpostallara da konu olmuştur. Bolu, ülkemizin en zengin ağaç ve bitki topluluklarına sahip yörelerinden birisidir. Bu bağlamda ilimizde (14) adet anıt ağaç tescil edilerek koruma altına alınmıştır. Bolu Merkez Saccılar köyünde (1) ve Mengen Mamatlar yaylasında bulunan (2) adet meşe ağacı ülkemizin en yaşlı (1000 yaş) ve en kalın gövdeli, meşe ağaçlarıdır (Anonim, 2015e). Bolu ilinin toprakları jeolojik bakımdan yerleşmemiş genç topraklar üzerindedir. Bolu'nun da üzerinde bulunduğu çöküntü alanı, Türkiye'nin en önemli deprem kuşağı üzerindedir. Bu bölgede sık sık depremler olur. Bolu'da bilhassa Düzce ve Bolu ovalarını çevreleyen dağlar ormanca zengin olup yağışların toprağa kolayca sızmasını sağlayarak yer altı su tabakasının zenginleşmesini sağlarlar.

Kaynak: (Anonim, 2015a).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bu sulardan bir kısmı diplere kaymadan yamaçlar boyunca yüzeye çıkarak çeşitli tatlı su kaynakları ve pınarları oluşturur. Buna karşın sular faylı bölümlerde toplanmışsa altta mağmadan gelen kızgın gazların etkisi ile ısınır ve bazı mineralleri eriterek bünyelerine alıp yeryüzüne çıkarlar (Şaroğlu, Emre ve Boray). Bu durumda sıcak su kaynakları ile maden suları oluşur. Bolu'da da maden sularına rastlanır. Çünkü arazi tektonik çöküntü ve faylarla parçalanmıştır. Yerel halk bu maden sularına 'acı su' diye isim vermişlerdir. Acı suyu böreklerde, poğaçalarda ve ekmeklerde kullanmaktadır. Maden sularının en önemlileri şunlardır: Ömerler Maden Suyu, Akkaya Maden Suyu, Kınık Maden Suyu. Özellikle Akkayalarda bulunan travertenler Pamukkale'yi aratmamaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Hayvan türlerinin dağılışı açısından kendine has özelliklere sahip Bolu ilinde kümes hayvancılığının önemi tartışılmaz. Kimi köylerinde manda yetiştirilirken, kimi köylerinde kaz, ördek ve hindi yetiştiriciliği yapılmaktadır. Fabrikalarda ise kanatlı hayvan yetiştiriciliği üretimi bölge ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır. Ayrıca Abant ve Yedigöller Yaban Hayatı Koruma sahasında kızıl geyik, karaca, yaban domuzu gibi yabani hayvanların varlığı tespit edilmiş olup, bu hayvanların korunmasına önem verilmiştir.

(Beşkardeş 2009: 86).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Nüfus, Yerleşme

Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verilerine göre ilin genel nüfusu 284.789 olup, kentsel nüfus 195.357, kırsal nüfus 89.432'dir. İlimizde şehirde yaşayan nüfusun toplam nüfusa oranı % 69 iken, kırsalda yaşayan nüfusun toplam nüfusa oranı % 31'dir. Bolu şehir Merkezi Nüfusu 177.855'dür. Nüfusun 87.437'si erkek, 90.418'si bayan nüfustan oluşmaktadır.

(TUIK, 2015).

Köylerde yapılan araştırma ve gözlemler sonucu son yıllarda köylerden kentlere doğru hızlı bir göç dalgası olduğu gözlenmektedir. Muhtarlarla yaptığımız röportajlarda yaz nüfusu ile kış nüfusunun da köylerde farklı olduğu görülmüştür. Köylerin cazibesini kaybetme sebepleri her köyde farklı ifadelerle açıklanmıştır. Bahçeköy muhtarı sayın Aydın Akbay ve eşi Vildan Akbay'ın görüşlerine göre köyden kente göçlerin en büyük sebebi işsizlik ve geçim kaynakları arayışıdır. Ömerler köyü sakinlerinden Ayşe Gülcan ve Fatma Duman göç sebebini genç nüfusun eğitim için şehirlere gitmek zorunda kaldığını bildirmişlerdir.

Bunun sebepleri aşağıda sıralanmıştır.

•Köylerde işsizlik ve kentlerdeki iş istihdamları

•Eğitim kurumlarının merkezde olması

•Isınma ve korunmadaki yetersizlikler

•Genç nüfusun kentleşmeye doğru oluşan pozitif algısı

•Sağlık hizmetlerine ulaşım zorluğu

•Köyde üretilen ürünlerin ve hizmetlerin yeterince pazarlanamaması ve yerel ürünlere gereken değerin verilmemesi

Bolu merkez köylerdeki yaşlı halkın çoğunluğu ömürleri yettiğince köyde yaşamak istediklerini, mezarlarının da bu köy topraklarında olması temennilerini dile getirmişlerdir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

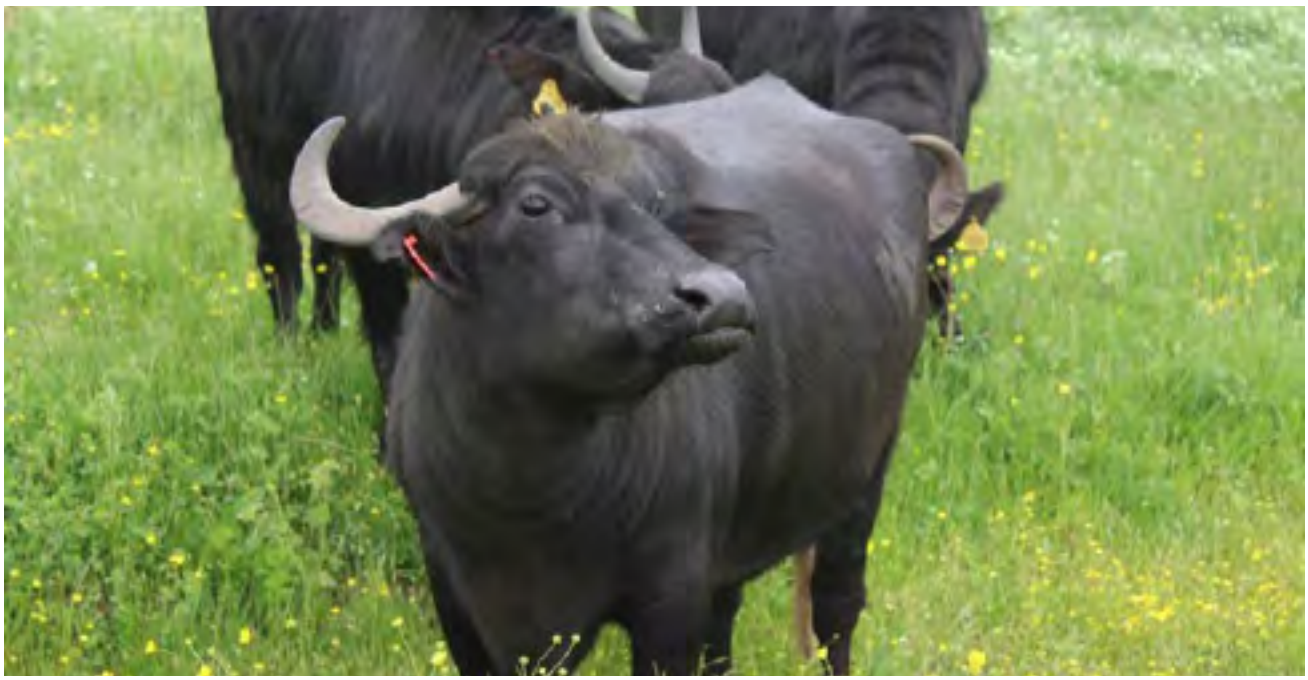
Ekonomik Faaliyetler, Tarım, Ziraat, Hayvancılık, Ormancılık, Arıcılık, Kümes Hayvancılığı, Balıkçılık, İpek Böcekçiliği

Bolu'nun ekonomisi tarım ve ormancılığa dayanır. Toplam brüt gelirin % 40'ı tarımdan % 10'u ormancılıktan elde edilir. Bolu bir tarım bölgesidir ve en mühim özelliği her çeşit ürünün yetişebilmesidir. Tahıl, tarım ürünlerinin başında gelir. Başlıca yetişen ürünler buğday, arpa, çavdar, bal kabağı, fasulye ve patatestir. Tarımsal ürünlerde özellikle Bolu patatesi yurdumuzun dört bir yanında pazarlamaya sunulmuştur. Bolu ili yol güzergâhlarında yöre halkının patates ticareti yaptığı bilinmektedir. Tarımda genellikle kendi halkı çalışan Bolu'da mevsimlik işçiye pek rastlanmamaktadır. Bu durum yöre halkının ne kadar çalışkan olduğuna da işaret etmektedir.

Bolu ilinin yeraltı serveti de oldukça zengindir. Linyit, mermer, alçıtaşı, demir, manganez, antimon, amyant ve kurşun yatakları vardır. Bunlardan yalnız linyit ve mermer çıkarılmaktadır. Bolu-Mengen yolu üzerindeki linyitin kalitesi yüksektir. Bolu'da havayolu, denizyolu ve demiryolu ulaşımı yoktur. Fakat İstanbul'u Ankara'ya bağlayan E-5 karayolu Düzce-Bolu-Gerede üzerinden geçer. E-5 karayolu ile her tarafa bağlanır. Bolu dağı tünelinin açılmasıyla her ne kadar ulaşım otoyola dönse de E-5 karayolu her gün binlerce vasıtanın geçtiği güzergâh konumundadır. Her gün en az beş bin vasıta Bolu'dan transit geçmektedir. Yolsuz köy hemen hemen yoktur. Bolu turistik tüm merkezlerine asfalt yol ile bağlanmaktadır. Bu durum Bolu il sınırlarında alışveriş merkezlerinin açılmasına olanak sağlamıştır. Avrupa'nın en büyük dinlenme ve alışveriş merkezi Bolu sınırları içerisindedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Hakim bitki örtüsü ormanlar olan Bolu ilinin yarısından biraz fazlası ormanlarla kaplıdır. Türkiye'nin orman varlığının % 2,5-3'ü Bolu'dadır. Bolu ormanları ağaç bakımından çeşitli olduğu gibi, verim ve kalite bakımından da çok üstündür. Ormanların bu denli fazla olması Bolu'da kereste ve mobilya fabrikalarının sayısında önemli bir yer teşkil etmektedir. etmektedir.Çayır ve meraların çokluğu sebebiyle koyun, sığır, keçi ve manda gibi küçük ve büyükbaş hayvanlara rastlamak mümkündür. Özellikle Yazıören köyü muhtarı Abdullah Özkan ile köy meralarını şöyle bir gezdiğimizde manda yetiştiriciliğinin hala devam ettiği ve köy halkının geçim kaynaklarından birisi olduğu tespitine varılmıştır.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Son yıllarda köyden kente olan göç akımı hayvancılığı büyük sekteye uğratmıştır. Tabi sadece göçle sınırlamak doğru değildir. Köylerde yapılan röportajlarda yem, gübre, ot, saman vb. hayvanların tükettiği ürünlerin aşırı zamlanması da hayvancılığı olumsuz etkilemiştir. Arıcılık geçmiş dönemlerde faal olarak yapılırken, son zamanlarda popülerliğini yitirmiştir. En önemli gerekçeleri ise ayıların bal kovanlarına zarar vermesi, organik balın piyasada pahalıya satılıyor olması, kovanlardaki arıların daha çabuk sönmesi olarak sunulmuştur. Balıkçılık ise Düzce'nin il olarak ayrılmasından sonra Akçakoca'dan başka Karadeniz'e sınırının olmaması sebebiyle önemli ölçüde gerilemiştir. Sadece göllerde sazan, alabalık, karabalık, yayın ve turna balığı üretilir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Sanayi

Son 15 sene içinde sanayide önemli atılımlar yapan iş adamları bölgede fabrikaların sayısını artırmakla birlikte yöre halkına da iş istihdamı sağlamıştır. Bu hızla devam edildiği takdirde yakın bir gelecekte bolu bir sanayi merkezi olmaya niyetlidir. Sanayi iş yerlerinin mühim kısmı orman ürünleri ile ilgilidir. Orman kereste fabrikaları, Çimento Fabrikaları, Beyaz eşya üretim fabrikası, beyaz et fabrikaları, makarna fabrikaları, maden suyu fabrikaları, organize sanayi bölgesi sanayi kuruluşlarından bazılarıdır. Tüm bu sanayi kuruluşları bölge ekonomisine büyük katkı sağlamakta, yatırımcıları da heveslendirmektedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ticaret

İki büyük metropolün ortasında bulunması itibariyle Bolu'nun özellikle perakende satışa uygun son ürünlerin üretimi bakımından uygun bir lokasyonda olduğu ifade edilebilir. Konfeksiyon, mobilya ve gıda gibi son kullanıcının sürekli ve yaygın şekilde tüketimine yönelik mamullerin üretimini yapan sektörler bakımından Bolu büyük bir pazara yakınlık arz etmektedir. Bu durum dayanıklı tüketim mallarının saklanması ve dağıtımı için de geçerlidir. Dolayısıyla Bolu, lisanslı depoculuk hizmetleri sektörü için de uygun bir yatırım ortamı arz etmektedir. Ayrıca Zonguldak ve Samsun limanlarına yakın olması da Bolu'ya bir cazibe şehri statüsü kazandırmıştır. Yalnız ildeki ulaşım olarak havayolu, denizyolu ve demiryolu eksikliği ticarette bazı aksamalara neden olmaktadır.

Hammadde kaynakları açısından öne çıkan yatırım alanı orman ürünleri endüstrisi sektörüdür. Ayrıca işlenmiş orman ürünleri olarak nitelenebilecek olan ahşap plaka imalatının yoğunlaşmış olması nedeniyle mobilya imalatı da yatırıma uygun bir sektör durumundadır. Kağıt ve kağıt ürünleri sektörü de hammadde olarak orman ürünlerini kullanması nedeniyle yatırım yapılabilecek olan bir sektör olarak karşımıza çıkmaktadır. Son olarak, Arçelik tesisinin varlığı da elektriksel malzeme kaynağına ulaşımda önemli bir rol üstlenmektedir. Vergi oranları ve ücret konusunda Bolu'nun Teşvik Sisteminde yer aldığı 1. Bölge de desteklenen sektörler fizibilite açısından avantajlı durumdadır.
(Anonim, 2016f).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Turizm

Hizmet sektörü açısından Bolu'da en güçlü olan sektör turizm alanıdır. Yılın 12 ayı da turizm faaliyeti gerçekleştirilebilen ildeki en büyük handikap 'deniz, kum, güneş' turizmi eksikliğidir. Denize sınırı olmayan Bolu ilinde alternatif turizme daha fazla değer verilmektedir. İlde 2 adet turizm bölgesi bulunmaktadır. Bu bölgeler Köroğlu Dağı Turizm Bölgesi ve Karacasu Termal Turizm bölgesidir.

3 yıldız ve üzerinde olmak kaydıyla Bolu'da yapılacak tüm otel yatırımları teşvik kapsamındadır ve bu yatırımların tamamı; yatırım yeri tahsisi, KDV istisnası, Gümrük Vergisi muafiyetinden istifade edilebilmektedir. Turizm yatırımlarına altyapı sağlanması açısından dikkat edilmesi gereken diğer bir konu, Bolu'nun turizm merkezi olarak kış turizmi, termal turizm, kültür turizmi, doğa turizmi ve spor turizmi hizmetlerinin tamamını bir arada sunabilme gücüdür. Bolu'nun bu güçlü yönünün görünürlüğü çalışmalarının arttırılması turizm yatırımlarının çekilmesi ve teşvik edilmesi hususunda olumlu etki meydana getirecektir.

Bolu ili, coğrafik durum, su kaynakları, orman alanları, flora zenginliği ve tarihi eserler açısından turizm sektörüne konu olabilecek birçok değer ihtiva etmektedir. Bolu ili geleneksel turizm faaliyeti dışında:

• Spor Turizmi (kış sporları, doğa sporları, pasif tabanlı sporlar)
• Sağlık Turizmi (termal turizm)
• Kültür ve Tarih Turizmi
• Gastronomi Turizmi
• Kongre ve Toplantı Turizmi
• Doğa Turizmi (çadır ve karavan turizmi, yayla turizmi, dinlence turizmi) gibi alternatif turizm faaliyetlerine daha fazla değer vermektedir.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Tarihi (Eskiçağ, Ortaçağ, Yeniçağ ve Yakınçağ)

M.Ö. 1200'lü yıllarda bütün Hitit toprakları gibi Bolu da Friglerin elindedir. M.Ö. 6. asırda Persler bölgeye hakim olmuştur. M.Ö. 336'da Büyük İskender Persleri yenerek Anadolu'nun birçok yeri gibi Bolu'yu da ele geçirmiştir. Büyük İskender'in ölümü üzerine Makedonya yıkılınca Bolu bölgesinde Bitinya Krallığı kurulmuştur. Yazılı belgeler, o dönemlerden kalan arkeolojik eserler ve tarih kaynaklarına göre, Trak göçleri sonunda Sakarya ve Filyos Nehrinin yayı içine yerleşen halk "Bithyn" ismi ile anılıyordu. Bu yüzden Bolu'nun da içinde bulunduğu Kuzeybatı Anadolu'ya "Bithynia" denilmiştir.

Roma döneminde önemi artan Bithynia, Bizans yönetimi altındayken elverişli doğal konumu sayesinde 7. ve 9. yüzyıllardaki Arap akınlarından etkilenmemiştir. 11.yy'dan sonra Bizanslılar ile Anadolu Selçuklular arasında el değiştiren yöre 13. yüzyılda Anadolu Selçuklularının, daha sonra İlhanlıların eline geçmiştir. Osman Gazi döneminde (1299-1324) Konur Alp tarafından Osmanlı topraklarına katıldı ve sancak merkezi yapılmıştır. Bu dönemde, bir ara İsfendiyaroğullarının istila ettiği Bolu, 1692'de sancak beyleri yerine atanan Voyvodalarca yönetilmiştir. 1811'de II. Mahmud voyvodalığı kaldırınca, Bolu-Viranşehir adıyla yeniden sancak olmuştur. 1864 Vilayet Nizamnamesi ile Bolu Sancağı Kastamonu Vilayetine bağlanmıştır. II. Meşrutiyet ilan edildiğinde Bolu Kastamonu'ya bağlı olduğundan, ilk Bolu Mebusları Kastamonu mebusları arasında yer almıştır. II. Meşrutiyetten (1908) Cumhuriyet dönemine kadar bağımsız sancak olarak yönetilen Bolu, 1923'te Vilayet haline getirilmiştir. Roma döneminde Bithynium olarak anılan kente imparator Cladius'un hüküm sürdüğü yıllarda Cladiopolis adı verilmiştir. Bir piskoposluk merkezi olan ve Bizans döneminde Polis denen kenti, 11.yy'da yöreye gelmeye başlayan Türkmenler Bolu olarak adlandırmışlardır. (Birgören H, 2008: 155-175).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kültürel Özellikler

Çok eskilerde özellikle Ramazan ayında iftardan sonra hayal perdeleri kurulup Karagöz, Kukla gösterilerinin yapıldığı söylenmektedir. Ancak ilimizde bu işi yapan ustalara rastlanılmamıştır. Gösteri için başka illerden gelmişlerdir. Kına gecelerinde ve düğünlerde köy seyirlik oyunları sergilenmektedir. Bu oyunlar arap oyunu, şimşelek gelin, ördek, deve oyunu yüzük saklama, kız kaçırma, damat kaçırmadır. Bu seyirlik oyunların bazılarının köylerde hala devam ettiği ifade edilmiştir. Yöre oyunlarını kadın ve erkekler ayrı mekânlarda oynamaktadırlar. Yörede türkü adları aynı zamanda oyun adları olmuştur. Kadın oyunlarının hemen hepsi türkü eşliğinde oynanır. Türküyü genelde tef çalan kadın söyler. Ördek oyunu ilimizin en çok dikkat çeken oyunlarındandır. Ördeğin uyuduğunu gösteren bölümde oyuncular bahşiş almadan oyuna devam etmezler. Yörede oynanan bazı oyunların öyküsü vardır. Bunlardan Karaköy Sekmesi oyununun öyküsü şöyledir; Karaköy'den bir çoban köyün hayvanlarını her sene Haymana yaylasına beslemeye götürmektedir. Süresi bitince tekrar köye geri döner ve bir kızı sever. Kızı ailesinden istetir, fakat başlık parası fazla gelir. Bunun üzerine köyün ağası çobanı yanına çağırarak başlık parasını vereceğini söyler, ancak çoban, ağanın koyunlarını bir yıl içinde Haymana'ya götürüp iyice besledikten sonra geri getirecektir. Çoban bu şartı kabul eder ve gider. Bir yıl içinde çoban köye dönememiştir. Bunun üzerine çobanın nişanlısı bu türküyü dönmeyen çoban için söylemiştir.

Kaynak: Yurdaer Öztürk (Foto Öztürk)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İlimizde köçek adı verilen erkek oyuncular kadın elbisesi giyerek zilleriyle birlikte eğlencelerde oynarlar. Davul, zurna ve köçekler günümüzde hala düğün ve sünnetlerde sahne almaktadırlar. Bolu kültüründe bazı batıl inanışlar ve düşünceler mevcuttur. Köy sakinlerinin söylediği bazı batıl düşünceler hala etkisini göstermektedir. Cuma günü öküz koşulmaz, ev işi yapılmaz. Salı günü yeni bir elişine başlanılmaz. Ayın başında ekin ekilmez. Kadın hasta olduğunda sandığını açmaz, turşuya el değmez, turşu bozulur. İki bayram arası düğün olmaz. Güneş tutulurken namaz kılınır, ay tutulurken silah atılır. Kara kedi uğursuzluk sayılır. Köpek uluması hayra yorulmaz. Baykuşun bir evin bacasına konması ve ötmesi o evden ölü çıkacağına delalettir. Kazak başlarken lastik örgü yarım bırakılırsa iş üremez. Gece dışarıya çöp atılmaz, cin çarpar. Gece sakız çiğnenmez, ölü eti çiğnenir. Kapı eşiğine oturulmaz, iftiraya uğrarsın. Kız istemeye gidilirken hayırlı olması için Perşembe akşamı tercih edilir. Önce sağ ayakkabı giyilir. Bu inanışlar özellikle orta yaş üzeri yöre halkında daha fazla görülmektedir. Genç nesil duruma farklı bir bakış açısıyla yaklaşmaktadır. Hatta okuyan jenerasyon batıl inanışları hurafeden ileri görmemektedir. Kültürel bağlamda ataerkil aileden çekirdek aileye doğru bir gelişme gösteren Bolu'da evlenen çiftler kendi yuvalarını kurmaya başlamıştır. Önceleri kaynana-kayınpeder yanına düğün yapılırken son yıllarda çiftler ayrı konutlara doğru yönelmiştir. Bu durum erkek üstünlüğü algısını da kırmaya doğru bir adım olarak düşünülebilir. İlimizde konuşma ve yazı dili sade bir ifade tarzıyla Türkçedir. Ağız ve şive olarak belirgin şekliyle: niçun gelmeyan, napıyen, oluncası, gelincesi, nem ben, bilmeyonku gibi kelimeler günümüz yöre halkında hala kullanılmaktadır. Genç nesil bu kelimeleri pek kullanmasa da anlamada zorluk yaşamamaktadır. Ancak çerkez ve muhacir halkın yaşadığı köylerde yaşayan halk kendi yöre dilleri ve şivelerini korumaktadırlar.

Kaynak: (http://google).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler

Bolu topraklarında milletimizin kültürel değerlerine çok değerli katkılar veren ilim ve fikir insanları, divan şairleri, dini büyükler ve yöresel kahramanlar yaşamıştır. Bu önemli zatlar aşağıda sıralanmıştır.

Şeyh Hayreddin Tokadi Hazretleri

- Müellif Akkadıoğlu
- Mutasavvıf Şair
- Dâvûd-ı Halvetî
- Şeyhülislam Mustafa Bolevî
- Dede Ömer
- İshak Bin Murad
- Köroğlu

Özellikle filmlere bile konu olan Köroğlu'nun hikâyesi tüm ülkede beğeni ile izlenmiş, Bolu tarihinde kalıcı iz bırakmıştır. Bolu ili için çok önemli bir yere sahip olan bu önemli şahıslar için yörede şenlikler, festivaller, anma günleri ve törenler düzenlenmekte halkın yoğun katılımı ile bu özel günler icra edilmektedir. Kemal Ümmi XV. yy. da yaşamış mutasavvıf şairdir. Her yıl ömrünün önemli bir bölümünü geçirmiş olduğu Bolu'nun Sazak bölgesindeki Tekke Köyünde adına geleneksel anma günü düzenlenmektedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Mani, Şarkı, Türkü

Mani

İşte geldim büklüm büklüm
Sırtımdaki davul yüküm
İşte geldim hanenize
Selam verdim cümlenize

İncirim var ezilecek
Tülbentlerde süzülecek
Çok bekletme benim ağam
Mahallem var gezilecek

Fasülyem fasül olur,
Yemesi nasıl olur,
Ver anne sevdiğime,
Bak geçim nasıl olur

Çeşme önünde yârim
Boduçmu dolduruyon
Söz verdin de gelmedin
Çocuk mu kandırıyon

Fındık toplayan gelin
Fındık dalda kalmasın
Eğil bir yol öpeyim
Ahdım yerde kalmasın

Martufalım martufal
Martufalın adı var,
Kimin önce çıkarsa
Devlet ile bahtı var

Kaynak: Gülşen TEKE (YUMRUKAYA KÖYÜ)

Kalıplaşmış Sözler

Acıtma arsız edersin, acıktırma hırsız edersin
Ağızdan burun yakın, gardaştan karın yakın
Ağzı eğri olsa da, zengin karısı söylesin
Bolulunun taşınca ayranı, tanımaz bayramı
Burası Bolu, öyne de olu, böyne de olu
Çok endeleyen ya kele, ya köre
Ekmek elin, su gölün, odun Abant'ın
Engelsiz döngel yenmiyor

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İZZET BAYSAL

Bolu'ya kazandırdığı eser ve değerler ile "Bolu'nun Babası" olarak atfedilen bugünkü modern yapısına dönüştürülmesi için tarihe ismini altın harflerle yazdıran merhum İzzet Baysal 1907 yılında Bolu'da dünyaya geldi. Babası Rüştiye mektebi mezunu Memur Ahmet Canip Efendi, annesi Bolu'nun Alpagut köyünden Hafız Behiye hanımdır. Ailenin dört çocuğu oldu, en küçükleri İzzet idi. İlk ve Orta Öğrenimini Bolu'da tamamladı. Yükseköğrenimini İstanbul'da Mekteb-i Sultan-i Nefise (bu gün Mimar Sinan Üniversitesi)'nde yaptı. Babasını 1927 yılında kaybetmesi üzerine, zorlu bir eğitim süreci geçirir, bir yandan çalışıp bir yandan okulunu tamamlar, 1931 yılında Mimar olarak mezun olur.

Memuriyet hayatına Bolu Nafia (Bayındırlık) müdürlüğünde mimar olarak başlayan İzzet Baysal 1932 yılında bir kaç arkadaşı ile birlikte Gerede ilçesinin imar planını yaptı. Daha sonra Ankara'da Milli Müdafaa Vekâleti Hava Müsteşarlığında mimar olarak çalışmaya başladı. Bu sırada Eskişehir Hava Meydanı inşaatının koordinatörlüğünü yaptı. 1934 yılında bu görevinden istifa ederek, Eskişehir Belediyesi'nde Fen İşleri Şefi olarak göreve başladı. Aynı yıl Eskişehir lisesinde Coğrafya öğretmeni olarak görev yapan Çanakkaleli Refika Pınar ile evlendi.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

1936 yılında Ankara'da serbest olarak çalışmaya başladı. Ankara'da Azerbaycan temsilcisi Sadri Maksudi Aral'ın ve Medine Muhafızı Fahrettin Paşa'nın köşk projelerini yaptı. 1939 yılında Afyon'da askerliğini yapmaktadır.1942 yılında askerliğini tamamladı. 1942 yılında eşi Rekifa hanım vefat etti. Bunun üzerine İzzet Baysal, işini tasfiye edip, 1943 yılında İstanbul'a gitti ve Karaköy'de Perşembe pazarında sıhhi tesisat ve hırdavat üzerine çalışan bir mağazayı satın aldı. Aynı zamanda kapı kilitleri imali için küçük bir atölye kurdu. 1950 yılında özel teşebbüsün ilk Mekanize Döküm Fabrikasını kurdu. Bu fabrikanın fikri temelinde dükkânında sattığı 'boru ekleme parçalarının' dışardan ithal edilmesine karşı duyduğu vatanseverlik hisleri egemendir. Bunun için iki kere Almanya'ya giderek konuyla ilgili teknolojiyi araştırmıştır. Zor şartlarda kurduğu ve üretime geçirdiği fabrikasına yönelik ilk tepkiler hiç de hoş olmaz. Avrupa'da aynı üretimi yapan Kartel bu girişimi kösteklemek için elinden geleni yapar ve Türkiye'ye ithal ettiği mallarda % 40 indirim uygulamaya başlar. Fakat tüm gücüyle direnen Baysal, 1970 yıllarda Avusturya, Almanya, Yunanistan ve Arap ülkelerine ihracata yapan bir fabrika durumuna gelecek olan fabrikasını ayakta tutmayı başarır. 1951 yılında 'İzzet Baysal Döküm Sanayii Müessesi adı altında üretime başlayan kuruluş, 1957 yılında bir aile şirketine dönüştürüldü ve adı da ' İzsal Döküm Sanayii A.Ş.' olarak değiştirildi. 1980 yılına kadar bilfiil çalışan İzzet Baysal, 1986 yılında ikinci eşi Nafize hanımı kaybettikten sonra İzzet Baysal Vakfı'nı kurdu. 1994 yılında fabrikasını kiraya vererek, iş hayatından çekildi ve tüm çabasını İzzet Baysal vakfının hizmetlerine ayırdı. Baysal bu hizmetini ölüm tarihi olan 5 Mart 2000'e kadar sürdürdü.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Yıl 1986

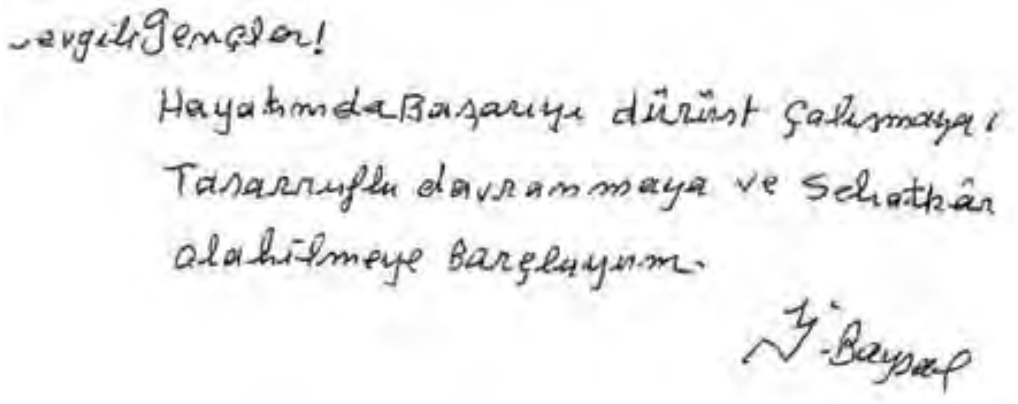
Kendi halinde olan bir kent olan Bolu'da hayat rutin akışında devam ediyor. Gelen giden siyasiler sözlerine genellikle şöyle başlıyorlar. İki büyük şehrin arasındaki güzel, yeşil Bolu. O yıllarda metropol, Anakent kelimeleri icat olmadığı için bu sözcükleri kullanıyorlar. Zamanın Ticaret ve Sanayi Odasında ise Bolu turizmle mi yoksa sanayi ile mi kalkınır tartışmaları, boşa harcanan enerjinin ötesinde bir şey ifade etmiyordu. Küçük Bolu kenti kendi halindelik modunda yaşayıp giderken, İstanbul Topçular İZSAL Döküm fabrikasında amca, yeğeni ile temerküz etmiş sermaye birikimlerini hayır işlerinde kullanmaları konusunda karşılıklı fikir teatisinde bulunuyorlardı. Bolu'nun makûs talihini değiştirecek olan İzzet Baysal Vakfının kuruluşu, vakıf senedinin hazırlanması ve vakfın devletin ricat ettiği eğitim ve sağlık hizmetlerine yatırım yapacağını ilan etmesi, planlamaların başlaması ile 1986 yılı nihayete eriyordu. İşte aradan geçen 26 yıl. Bu 26 yıl içine İzzet Baysal Vakfı neler sığdırmadı ki! Üniversite, yüksek okullar, hastaneler, liseler, fizik tedavi merkezleri, sağlık ocakları ve daha neler neler…

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İzzet Baba bu 26 yılın tamamını göremedi 2000 yılında vefat ettiği zaman Bolu'da gözyaşları sel oldu aktı. 20 bin kişinin katıldığı cenaze töreni ona duyulan saygının, sevginin duyulan minnetin en somut ifadesi idi. İzzet Baba bir sözünde 'Bolulular bu vakıf sizindir, ona sahip çıkınız' demişti. Geriden gelenler öyle de yaptılar, mesai arkadaşı, yeğeni, sözcüsü, dert ortağı Ahmet Baysal meşaleyi devir aldı, eğitim meşalesini hep yüksekte tuttu, sağlıkta amcasının vasiyetlerine uygun davrandı. Ahmet Baysal'ı da Bolu halkı, amcası gibi çok sevdi, saygı duydu ona. Örneğin, Boluspor'un bir maçında maçı izlemeye gelen Ahmet Baysal stada girdiğinde binlerce seyirci maçı bıraktı, 90 dakika Ahmet Baysal lehine tezahürat yaptı. 1987 yılı ile İzzet Babanın rahmetli olduğu 2000 yılına kadar zaman zaman bunalımlarda yaşanmadı değil. İzzet Baysal ile zamanın Başbakanları Necmettin Erbakan ve Tansu Çiller arasında geçen tartışmalar, ülkenin siyasal yaşamına damgasını vurdu. İzzet Babanın Cumhurbaşkanı Demirel'e yazdığı mektup hiç unutulmadı (Anonim, 2017a). O okullarında eğitim gören öğrencilerin, hastanelerinde şifa bulan hastaların, o Bolu halkının sevgilisidir. Bolulların babası İzzet Baysal'ın insanlara altın değerinde öğütlerini de vurgulamak gerekir.

İzzet Baysal´dan 10 altın öğüt :

1. Düşünmeye vakit ayır, düşünce güç için kaynaktır.
2. Eğlenmeye vakit ayır, eğlence gençliğin sırrıdır.
3. Okumaya vakit ayır, okuma bilginin pınarıdır.
4. Duaya vakit ayır, dua güç anlarda direnmenin desteğidir.
5. Sevmeye vakit ayır, sevme yaşamı tatlı kılan şeydir.
6. Anlaşmaya vakit ayır, anlaşma yaşama güzel bir tat verir.
7. Gülmeye vakit ayır, gülme ruhun güzelliğidir.
8. Vermeye vakit ayır, verme günün aydınlığıdır.
9. İşini iyi yapmaya vakit ayır, iyi işi kişiyi saygın yapar.
10. Teşekküre vakit ayır, teşekkür yaşam pastasının kremasıdır.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

2 AŞÇILIK

BOLU

Bolu ve Aşçılık
Aşçılık ve Eğitim
Aşçılık ve Turizm

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bolu ve Aşçılık

Aşçılık mesleği Bolu ilinin ata mesleğidir. Meslek para kazanmak için yapılan bir iş olarak görülmemekte, bir zanaat olarak düşünülmektedir. Sadece karın doyurmak için yapılmayan bu mesleğin tarihi saray mutfağına kadar uzanmaktadır. Bolu yöresinin tarihi ve turistik özelliklerinin yanı sıra yemekleri de oldukça zengindir. Özellikle Mengenli aşçılar dünyaca tanınmışlardır. Mengen'den yetişen aşçıların tarihi padişah mutfaklarına kadar dayanmaktadır. Atatürk'ün aşçısının da Mengenli olduğu bilinmektedir.

Alaylı Aşçılık, Eğitimli Aşçılık

Bolu yöresinde alaylı dediğimiz aşçı sayısı oldukça fazladır. Kendi tabirleri ile çekirdekten yetişme aşçılık olarak adlandırdıkları mesleklerini yurt içi ve yurt dışı alanda başarıyla temsil etmişlerdir. Özellikle Çaydurt bölgesinde neredeyse her evden bir aşçı çıktığı söylenmektedir. Sazakkınık köyünde 'aşçılar mahallesi' bulunmakta, köyün muhtarı Hüseyin Arslan ve abisi Hüsnü Arslan bu mahallede doğmuş büyümüş önemli alaylı aşçılardandır. Alaylı aşçılardan Hüsnü Arslan 1974 yılında Irak'ta Saddam HÜSEYİN'in evinde aşçılık yapmıştır. İsviçre Cenevre'de de aşçılık yapan Hüsnü Arslan aşçılık mesleğini Rumlardan öğrendiğini belirtmiştir. Ayrıca 'aşçılık bir çınardır, gövde sıcak yemek, soğuk meze ve tatlılar ise çınarın dallarıdır' diye bir ifadede bulunmuştur.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Aşçılık ve Turizm

Ülkemizin batı kesiminde yer alan ve Karadeniz, Marmara ve Orta Anadolu bölgelerinin coğrafi ve lojistik geçiş bölgesi olarak nitelendirilen Bolu ili, aynı zamanda önemli bir turizm bölgesi olarak da öne çıkmaktadır. Türk ve Osmanlı mutfağının en lezzetli yemeklerinin yapıldığı Uluslararası Bolu Mutfak Günleri Türk aşçılığının gayri resmi başkenti olan Bolu'da dört yıldır düzenlenmektedir.

Kent, alternatif turizm çeşitleri ile sadece şehir merkezi olarak değil, diğer yandan farklı destinasyon ve zengin turizm ürünleri ile de cazibe merkezi haline gelmiştir. Bolulu aşçılar turizm sektöründe önemli bir algıya sahiptir. Ülkemizde birçok otel ve restoran işletmelerinde Bolulu ya da Bolu'dan yetişme aşçıya ulaşmak mümkündür. Turizm sektöründe işverenler için de aşçı alımlarında Bolulu aşçılara pozitif ayrımcılık yapıldığı düşünülmektedir.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

BÖLÜM 3

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

Doğum
Diş Buğdayı
Düğün
Düğün Öncesinde Yapılanlar
Düğün Sırasında Yapılanlar
Düğün Sonrasında Yapılanlar
Hacı Uğurlama ve Karşılama
Sünnet
Cenaze ve Defin
Asker Gönderme ve Karşılama

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Doğum

Bolu halkının doğum öncesi ve sonrasında önemli gördükleri bazı uygulamalar ve inanışlar gözlenmektedir. Doğum kutsal sayılıp, annelik duygusunun mükemmeliyetine inanmışlardır. Geçmiş dönemlerde kadın çocuk doğurmakla yükümlü bir obje olarak görülse de son yıllarda bu algı yöre halkının zihninden söküp atılmıştır. Annenin doğumu kutsal sayılıp, yeni doğan bebekler için kurbanlar kesilmesi, mevlitler okutulması, adaklar adanması bu olgunun ne kadar önemli bir duruma geldiğini gözler önüne sermiştir. Özellikle batıl inanış geçmişten günümüze süregelmiş ve maalesef hala varlığını korumaktadır. Doğum öncesinde hamile kadın tarafından yapılması uygun görülmeyen bazı inanış ve düşünceler de söz konusudur.

-Hamile ciğere dokunamaz. Aksi takdirde bebekte siyah izler görülür.
-Hamile manda sütünden yapılan ürünler yiyemez. Yemesi durumunda bebek ‘manda gibi inatçı’ olur. Doğum gecikebilir.
-Hamile gül koklayamaz. Gül koklaması durumunda bebeğin yüzünde gül izi çıkar.
-Hamilelik döneminde ayı, deve gibi kıllı hayvanlara bakılmaz. Çocuk kıllı doğar.
-Anne hamilelikte çilek yiyemez. Yediği takdirde bebekte çilek izi çıkar.
-Doğum kırkı çıkana kadar lohusa anne yalnız bırakılmaz. Al karası ya da al basması diye adlandırılan durumdan anne korkabilir.
-Tüm bu hurafelere inancın hala canlılığını koruduğu gözlenmiştir. Bunun yanında hamilelerin ayva aşermesi de bebeğin gamzeli doğacağı anlayışı hâkimdir. Doğum öncesi ve sonrasında halk arasında bazı etkinlikler yapılmaktadır. Öncelikle yeni doğan bebeğin sağ kulağına ezan, sol kulağına kamet okunur. Ardından bebeğe ismi söylenir.

Beşik mevlidi okutmak, diş buğdayı kutlaması yapmak, doğumdan sonra hediye ile bebek ziyaretine gitmek günümüzde hala uygulanmaktadır. Beşik mevlidinde dualar okunmakta, yemekler ikram edilmekte, arzu eden hediyeler sunmaktadır. Metropol şehirlerde yapılan ‘baby shower’ adlı kutlamaya Bolu ilinde ve köylerinde pek rastlanmamıştır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Düğün

Bolu'da düğünler şenlik havasında yapılmaktadır. Erkek tarafı durumu bir galibiyet gibi görmekte, kız tarafına ise anlamsız bir hüzün çökmektedir. Aslında var olan iki yetişkin bireyin yeni bir yuva kurmasıdır. Bununla birlikte düğünlerde erkek tarafına bazı yaptırımlar uygulanmakta, gelin ve damada bazı sorumluluklar verilmektedir. Düğünlerde özellikle erkek tarafının takması gereken ziynet eşyası miktarı göz önüne serilmekte, kız tarafının ise 'çeyiz serme' âdetini yapması istenmektedir. Özellikle geçmiş yıllarda uygulanan çeyiz sermede gelin ve ailesinin el emeği göz nuru işlemeleri, oyaları, dantelleri görücüye çıkmaktadır. Son yıllarda bu gelenek köylerde yaşatılmakta olsa da kent merkezinde ya da okuyan bireylerde pek rastlanılmamaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Düğün döneminde erkek tarafında oda şenlikleri yapılmakta, kız tarafında kına geceleri düzenlenmektedir. Oda şenliklerinde misafirlere yemekler ikram edilmekte, damada bazı esprili eziyetler yapılmaktadır. Kız kına gecelerinde gelin ve arkadaşlarına kınalar yakılmakta, türküler söyleyip, oyunlar sergilenmektedir.

Geçmiş dönemlerde düğünlerde erkek evinde yemekler yapılmakta, gelen misafirlere ikramlar sunulmaktaydı. Son yıllarda bu adet yerini yemekli kır düğünlerine bırakmıştır. Doğancı köyü muhtarı Ayhan Özkan gelin alma törenlerinde 'pide-ayran' ikramının eski adetlerin yerini aldığından yakınmaktadır.

Gölköy'den Hikmet Demir köy adetlerine göre düğün sonrasında kız tarafından ayrılan gelin arabasına gelinin annesi kızarmış tavuk ve baklava tepsisi verirmiş, buradaki amaç evli çiftlerin eve gittiklerinde aç kalmasını önlemek, baklava yiyerek ise tatlı tadında bir hayat sürmeleriymiş.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Sünnet

Sünnet merasimleri de düğünler kadar eğlenceli yaşanılan Bolu'da sünnetlerde ailenin maddi durumu çok önemlidir. Eğer zengin ya da imkânı yerinde bir ailenin çocuğu sünnet olmuş ise büyük baş hayvanlar kesildiği belirtilmektedir. Tabi son yıllarda bu sünnet merasimleri de lüks salon ve restoranlarda ve hatta büyük otellerde gerçekleştirilmektedir. Gelenekler birer birer terk edilmekte, kirve geleneğinden palyaço kültürüne bir geçiş gözlenmektedir. Eski dönemlerde at arabalarıyla gezdirilen sünnet çocukları şimdilerde lüks otomobiller ile gezdirilmektedir. Sünnet olmuş çocuğa sünnet düğünü yapılmakta, bu günlerde çocuk ve aileye hediyelik eşyalar, ziynet eşyaları ve paralar takdim edilmektedir. Gelen misafirlere sünnet yemeği ikram edilmektedir.

Cenaze ve Defin

Yörede cenazeler matem havasında geçmektedir. Ahiret inancına sahip halk ölen insanın cennet ya da cehenneme gideceğine inanmaktadır. Hal böyle iken definden sonra 7'sinde, 40'ında ve 52'sinde dini etkinlikler düzenlenir. Yedisi akşamı ölen kişinin evinde dualar okunur, gözlemeler yapılır ve bu yapılanlar yedi eve dağıtılır. Kırkında ise ölen kişinin yakın akrabaları un helvası yapar ve konu komşuya dağıtır. Helvayı yemeden önce ölenin ruhuna dualar okunur. Elli ikisinde de mahalle ya da köy camiinde mevlid-i şerif okunur. Gelenlere şeker, lokum, çikolata ikramında bulunulur.

Paylaşmak için mutlu olma zorunluluğu gerekmeyen Bolu kültüründe cenazeden sonra bile yapılan yemekler eşe, dosta gönderilir. Bazı köylerde ise cenaze günü gelenlerin aç kalmaması için köy cemiyetleri kurulup, köy hanelerinden yardımlar toplanmaktadır. Köyde aşçılık kabiliyeti olan köylüler cemiyetin aldığı ürünlerle yemekler yapıp, gelenlere ikram etmektedirler. Bu yemekler ise cami yemekhanesi, aş evi, köy konağı ya da cenaze evi önünde pişirilmektedir. Tabi modern zamanların dayattığı gelenek değişiklikleri burada da karşımıza çıkmaktadır. Eskiden cenaze öncesi ya da sonrası ikram edilen çorba, et yemeği, pilav, tatlı ya da meyvelerin yerini, 'pide-ayran' ikilisi almıştır. Sonuç olarak cenazeye gelen misafirler aç kalmamakta, bir şekilde yeme ihtiyaçları giderilmektedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Asker Gönderme ve Karşılama

Askerlik halkın gözünde 'peygamber ocağıdır'. Yaşı tutan ve akli dengesi yeterli olan tüm genç bireylerin askerlik görevini yapması gerektiği düşünülmektedir. Bolu Komando Tugayı'na karşı yediden yetmişe tüm halkın saygısı sonsuzdur. Küçük yaştaki çocukların bile askere gidip vatan bekleme isteği göz ardı edilemez bir tutumdur.

Köylerde askere gidecek olan haneye hediyeler götürülmektedir. Bu hediyeler genelde iç çamaşırı, çorap, çay, şeker, pirinç gibi nesnelerdir. Asker uğurlanmadan önce köyde yakın akrabaları köyden gidecek askerlere yemek daveti verir. Askerin köyden ayrılacağı gün köy meydanında 'asker duası' yapılır, asker köylülerle vedalaşır ve durumu yerinde olan köy halkı askere 'uğur parası' verir.

Ne kadar askerlik zorlu bir süreç olsa da Bolu'da asker eğlencesi, asker kınası, asker konvoyu gibi eğlenceli etkinlikler de göz ardı edilmemektedir. Türk bayrağına sarılı arabalarla konvoylar yapılır. 'En büyük asker bizim asker' tezahüratları ile asker uğurlanır. Askerliği şerefiyle bitirip terhis alan gençler evlerine geri döndüklerinde haklı gururlarını yaşamaktadırlar. Kimi aile askerden sağ salim dönen evlatları için kurban kesmekte, kimi mevlitler okutmakta, kimisi de toplu yemekler organize etmektedirler. Aileler de çocuklarının vatanı beklemelerinin haklı gururunu yaşamaktadırlar.

Hacı Uğurlama ve Karşılama

İslam'ın beş şartından biri olan Hac vazifesi durumu yerinde olan Müslümanların dini vecibelerinden biridir. Bolu'da her yıl yüzlerce insan bu vazifeyi yerine getirmek için kutsal toprakları ziyaret etmektedirler. Tabi her uğurlamada olduğu gibi hacı uğurlamada da bazı uygulamalar yöre halkının olmazsa olmazıdır.

Hacı olmak için hazırlıklar yapan bireylere gitmeden önce belli hediyeler götürülmektedir. Aynı asker uğurlama da olduğu gibi çay, şeker, pirinç, çamaşır gibi hediyeler takdim edilmektedir. Köy meydanında yapılan duaların ardından hacı olacak adaylar uğurlanır.

Geri dönüş yapan hacılar kutsal topraklardan getirdikleri hurma, zemzem suyu ve hediyeleri gelen misafirlere sunmaktadır. Yakın akrabalar hacı evinde ziyarete giderken baklava gibi tatlılar götürmektedir. Gelen misafirlere evde yapılan yemekler yedirilmektedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

BÖLÜM 4

KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

Kutsal Günler
Dini Gün, Gece ve Kandiller
Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
Diğer Kutlamalar

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kutsal Günler

Bolu halkı kutsal günlere karşı duyarlı bir toplum olmakla birlikte, bu özel gün ve gecelerde sıradan günlerden farklı davranışlar sergilemektedir. Her kutsal günün kendine özgü bir etkinliği olan yörede bu günlerde yardımlaşma ve paylaşma doruk noktadadır.

Dini bayramlarda ve kutsal gecelerde önemli olan Allah'a yönelmektir. Bu kutsal günlerde camilere, mezarlıklara akın eden halk duaya sarılmaktadır. Bolu'da kimi köylerde yaşamış alim ve evliya türbelerine ziyaretler yapılmakta, bu türbe yakınlarında ibadetler yapılıp dualar okunmaktadır.

Ramazan Bayramı:

Bolu'da ramazan bayramı yaklaşık bir ay oruç ibadeti tutulduktan sonra üç gün kutlanır. Şeker bayramı olarak da adlandırılan bu bayramda halk birlik ve beraberlik içindedir. Oruç ibadeti boyunca birlikte iftar açmalar, toplu kılınan teravih namazları yöre halkını sosyal etkileşime yönlendirmektedir. Zengin ile fakir birlikte iftar etmekte, aynı safta namaza durmaktadırlar. Zenginin fakir fitre adı altında maddi destekte bulunması ve yine zenginin malının belli miktarını ihtiyaç sahiplerine dağıtması İslam Dininin ne kadar anlayışlı bir din olduğunu gözler önüne sermektedir.

Bayram sabahı camilerde kılınan namazın ardından toplu bayramlaşma merasimi düzenlenmekte, farklı mahallelerde 'bayram çıkarma' dedikleri bir mahallede tüm köylünün yemek yemesi ile sonuçlanan sosyal bir paylaşım icra edilmektedir. Yaşça küçük olanların büyük olan evlere ziyarete gidip bayramlaşması, ev halkının da gelenlere yemekler sunması çok düşünceli bir davranış durumundadır.

Kurban Bayramı:

Dini bayramlarda durumu yerinde olanların yerine getirmesi gereken bazı vecibeler mevcuttur. Kurban bayramında da Allah yolunda kurban kesmek İslam'ın şartlarından biridir. Bu ibadet için kurban kesenler, kesilen kurbanlarından belli ölçülerde ihtiyaç sahiplerine dağıtmaktadırlar. Kurban bayramı dört gün sürmektedir. Bu günlerde kesilen kurban etinden gelen misafirler takdim edilmektedir. Kurban etinin üçte birini ev halkına, üçte birini gelen komşulara ve üçte birini yoksul ve ihtiyaç sahibi insanlara taksim etmek dinen uygun görülmüştür. Tüm bu uygulamalar paylaşma ve yardımlaşmaya verilen önemi göstermektedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Dini Gün, Gece ve Kandiller

Aşure günü, Kadir gecesi, Miraç kandili, Mevlid kandili, Regaip kandili ve Berat kandili İslam dininde önemli görülen dini gün ve gecelerdir. Bu günlerde halk namaz kılar, oruç tutar, mezarlıklara gider, aşure, lokma ve helva yaparlar.

Bolu'da dini gün, gece ve kandillerde lokma yapılır ve komşulara dağıtılır. Bazı köylerde yemekler pişirilir, her evden getirilen yemekler camide masalara koyulur. Bayan-erkek, çoluk çocuk camide sergilenen yemeklerden birlik ve beraberlik içinde yenilmektedir. Hangi yemeğin kim tarafından yapıldığı bilinmez. Bu da ayrımcılığa karşı düşünülen bir davranıştır.

Muharrem ayında yöre halkının pişirdiği aşureler tatlı ve tuzlu şekilde hazırlanmaktadır. Bu aşureler komşulara ikram edilmekte, aynı şekilde komşuda pişen aşureler de geri ikram edilmektedir. Eski dönemlerde aşureler köy meydanlarında büyük kazanlarda pişirilmekte, günümüzde ise herkes kendi evinde hazırlayıp, dağıtmaktadır.

Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar

Hıdırşeyhler köyünde 'Hacet Bayramı' olarak her yıl düzenlenen kutlamalarda Bolu yöresinden insanların getirdikleri ürünler açık artırmayla satışa sunulmakta ve elde edilen tüm gelirin bir sonraki yılda kullanılmak üzere ayrıldığı geleneksel bir kutlamadır. Hacet bayramında mevlitler okunmakta, adak kurbanları kesilmekte, pilavlar pişirilmekte, gelen misafirlere ikramlarda bulunulmaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2016).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Diğer Kutlamalar

Hıdırellez Türk dünyasında kutlanan mevsimlik bir bayramdır. Baharın gelişinin kutlandığı bu bayramlarda Bolu'da coşkuyla kutlanmaktadır. Hıdırellez ateşi yakılmakta, yumurtalar boyanmaktadır.

Yumrukaya köyünde evlenmemiş genç kızlar ellerinde testi ile ev ev dolaşırlar, her evden gümüş bir takı verilirmiş. Takılarla dolu testiyi gül ağacının altına gömüp dilek tutarlarmış. Muhacir köylerindeki Hıdırellez inanışına göre düşman görülen evlerin kapılarına kuru kemik takılırmış ki hane halkı hasedinden kurusun istenirmiş.
Bolu ilinde Hıdırellez gününde süt kaynatılmakta, mayasız yoğurt olması beklenmektedir. Halkın anlayışına göre süt sessiz bir odaya bırakılırmış Hızır Aleyhisselam gelip sütü mayalandırırmış. Kimisi kaynayan süte gümüş yüzük bırakırmış, kimisi elma çiçeği bırakırmış. Ardından kaynamış süte dua okuyup mayalanması beklenirmiş.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

5 BÖLÜM

YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

01 Ovmaç Çorbası

Malzemeler

5 Yemek kaşığı un

Yarım çay bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağ

1 yemek kaşığı salça

1 lt kaynamış su

Tarif

•Unumuza yavaş yavaş su ilave edilerek, birbirine yapışmayacak şekilde ufalanır.
•Diğer tarafta tereyağı eritilir.
•Salça eklenip 1-2 dk kavrulur.
•Kaynamış suyumuz ilave edilir.
•Tuzu atılır.
•Ufalamış olduğumuz karışım çorbamıza yavaş yavaş karıştırılarak eklenir.
•Un tadı gidinceye kadar pişirilir.

Zamanın birinde adamın biri bir gün akşam yemeğine misafir davet etmiş. Evde de ovmaç çorbası varmış. Ancak karısı bu çorbayı pek güzel yapamaz hamurları büyük büyük olurmuş. Adam da karısı misafire rezil omasın diye ben büyük sevdiğim için hanım böyle yapar demiş. Karısı hemen oradan seslenmiş ‘aaa tencerede daha büyükleri de var’. Tabi adam böyle söylediğine bin pişman, çaresizce kaderine razı gelmiş.

02 Cincile Çorbası

Malzemeler

- 500 gr. cincile mantarı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 70 gr. un
- Pirinç
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 limon, tuz, karabiber

Tarif

Öncelikle cincile mantarlarının köklerindeki topraklı kısımları kesip atılır ve bol suda iyice yıkanır.
Daha sonra süzüp beklemeye alınır.
Derin bir tencereye 1,5 litre su koyup içine 1 limon suyunu ve tereyağını ekleyip kaynamaya bırakılır.
Su kaynamaya başlarken mantar, pirinç ve tuzu ilave edilir.
Daha sonra mantarlar 5 dakika kaynatılır
Un, yumurta ve 2 su bardağı suyu bir kabın içine koyup bulamaç haline getirilir.
Mantarlar ile pirinç pişmeye yakın unlu karışım mantarların içine ilave edilir.
Çorba sürekli karıştırılıp, kıvama gelinceye kadar pişirilir.

Yörede yaygın olarak yetişen mantarlardan "Mıhtepesi" veya farklı bir deyişle "Cincile" mantarı Bolu mutfağında önemli bir yere sahiptir. Çayır mantarları gibi ilkbaharda ve sonbaharda hatta hava koşulları uygun giderse yazın bile mantar severlere merhaba diyebilir. Ancak sonbaharda daha lezzetli ve beğenilen mantarlar çıktığı için pek rağbet görmez ama ilkbaharda yine mutfaklarda yerini alır.

03 İmaret Çorbası

Malzemeler

1 kahve fincanı pirinç

3 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı dolusu un

1 adet büyük soğan

1/2 çay bardağı sıvıyağ

1/2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı tuz

1 limon, tuz, karabiber

Tarif

Öncelikle tencereye süt koyup ocağın altı yakılır.

Kaynama başladığında yıkadığımız pirinçler süte dökülür.

Kaynatmaya devam edilir.

Diğer yandan soğanlar çok ince kıyılır

Küçük bir tavanın içerisinde sıvı yağ eşliğinde soğan kavrulup çorbaya ilave edilir.

Un, yumurta ve bir fincan su ile iyice karıştırılır.

Tencereden terbiyeye bir miktar çorba alıp çırpmaya devam edilir ve karıştırarak azar azar terbiye çorbaya yedirilir.

Tuzu da ilave edilir,

Küçük bir tavanın içerisinde tereyağı eritilip pul biber ve nane hafif çevrilir.

Ocaktan alıp çorbanın üzerine ilave edilir, bir iki taşım daha kaynatılıp ocak söndürülür.

İmaret Osmanlıda fakir fukaraya yemek verilen yer olarak bilinmektedir. Günümüzde de imaret geleneğini yaşatmak için sabahları ihtiyaç sahiplerine sıcak imaret çorbası ikram edilmektedir. Aç ve yoksullar imaret geleneği ile dilencilikten de kurtarılmaktadır.

04 Sirken Çorbası

Malzemeler

1 demet sirken otu

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 adet soğan

2 çorba kaşığı bulgur

1 çorba kaşığı domates salçası

1 pul biber

Sıvıyağ

Tuz

Tarif

Soğanlar ince ince kıyılır. Sıvıyağda kavrulur.

Daha sonra üzerine salça ekleyerek kavurmaya bir süre daha devam edilir.

Salça kavrulunca üzerine doğranmış sirken otu eklenir.

Onun üzerine daha önceden haşlanan nohut ilave edilir.

En son bulgur eklendikten sonra tuzu ve pul biberi ayarlanır.

Az su vererek kapağı kapalı pişirmeye bırakılır.

Yabani ıspanak olarak da bilinen sirken otu doğal olarak kendiliğinden yetiştiği için diğer yeşil yapraklı sebzelere göre daha lezzetlidir. Maliyeti çok düşük olmasından ötürü fakir çorbası olarak da adlandırılır. Aynı zamanda şifa niyetine tüketmekte yarar var.

05

Sütlü Çorba

Malzemeler

1 su bardağı kırık pirinç

1 lt süt

1 lt su

Kırmızı toz biber

Sıvıyağ

Tuz

1 limon, tuz, karabiber

Tarif

Pirinçler yıkanır 1lt soğuk suda kaynamaya bırakılır.

Kaynamaya başlar başlamaz sütü ilave edilir (soğuk ya da sıcak olabilir).

Çorbaya 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilip arada karıştırılır.

Pirinçler pişene kadar yaklaşık 30dk kaynatılır.

İsteğe bağlı sıvı yağda toz biberler kavrulur ve üzerine gezdirilir.

Çorba soğuk olarak servis edilir.

Anadolu'da hayvancılığın yaygın olması süt ürünlerinden değişik lezzetler yaratmada en büyük etken olmuştur. Köydeki Ayşe Nene brokoliyi nereden bulsun da kremalı brokoli çorbası yapsın. Bu yüzden Ayşe Nene'nin en büyük yardımcısı yoğurt ve süt. Malum kırık pirinçlerin de bir şekilde tüketilmesi lazım. Sütlü çorba tam da burada imdadımıza yetişiyor.

06 Sütlü Fasulye Çorbası

Malzemeler

Yarım kg taze fasulye

6 bardak su

5 çorba kaşığı sıvı yağ

2 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu

Tuz

Tarif

Fasulyeler ayıklanır ve yemeklik doğranır,

Az suda haşlanır ve süzgece çıkarılır.

Sıvı yağda unun kokusu gidene kadar kavrulur, üzerine soğuk su katılır,

1 taşım kaynatılır. Daha sonra haşlanmış fasulye eklenir,

Diğer tarafta süt, yumurta ve limon suyu çırpılır.

Çorbaya alıştırarak hazırlanan terbiye dökülür.

Tuz eklenir ve sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.

Fasulye, Bolu iklimine en uygun sebzelerden bir tanesidir. Hemen hemen köylerde her evin bahçesinde sırık ya da oturak fasulye görmek mümkündür. Ana yemekten, zeytinyağlıya, turşudan, çorbaya her lezzette fasulyeye rastlanmaktadır. Hele birde köy sütü ile terbiye edilirse lezzetten dört köşe olma içten bile değil.

07 Un Çorbası

Malzemeler

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

2 diş sarımsak

5 su bardağı su

Tuz

Tane karabiber rendesi

1 tatlı kaşığı tereyağ (sos için)

Pul biber

Tarif

Öncelikle tereyağı tencerede eritilir.

Rendelenmiş sarımsak eklenip biraz sotelenir.

Ardından un eklenip hafif rengi dönüp kokusu çıkana kadar kavrulur.

Kavrulan unun üzerine soğuk su ilave edilir.

Bir çırpıcı ile topaklanmasına izin verilmeden karıştırılır.

Kaynayıp kıvama gelince tuzu ve karabiberi eklenip ocaktan alınır.

Servisten önce üzerine tereyağında kızdırılan pul biber dökülüp sıcak olarak servis edilir.

Kışın soğuk günlerinde içi ısıtan lezzetli çorbalardan birisidir. Hemen hemen her evde yapılan her bütçeye uygun kolay pişirilen bir çorba çeşitidir.

08 Sakız Bakla Çorbası (Sultaniye)

Malzemeler

10 adet taze bakla

1 küçük soğan

3 çorba kaşığı süzme yoğurt

1 yumurta

Dereotu

Zeytinyağı ve tereyağ

1 tatlı kaşığı salça

1 limon, tuz, karabiber

Tarif

Baklalar tahta üzerinde incecik kıyılır

Diğer tarafta tencerede 1 küçük soğanı yağla beraber kavurup salçayı eklenir

Daha sonra kıyılmış baklaları ilave edip biraz sote edilir

1 su bardağı sıcak suyu da katıp baklaların pişmesi sağlanır.

Bu arada çukur bir kapta yoğurt, 1 yumurta, 3 çorba kaşığı un ve dereotu katılıp karışım hazırlanır.

Diğer tarafta pişmekte olan baklalar yumuşayınca üzerine 4 su bardağı suyu ilave ederek tam kaynamaya yakın yoğurtlu karışımı da ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişmesi sağlanır.

Biraz dinlendikten sonra üzerine yağda kavrulmuş pul biber ilave ederek servis yapılır.

Köylerde ‘deli bakla’ olarak bilinen sakız bakla çorbası Bolu ile özdeşleşmiş geleneksel bir çorbadır. Besin değeri açısından oldukça zengin olan bakla çorbaya inanılmaz bir lezzet verir. Bolu’ya gelen misafirler sultaniye çorbası içmeden ben Bolu’yu yaşadım demesin.

09 Patates Çorbası

Malzemeler

3 adet patates

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı un

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

3 su bardağı su

Karabiber

Tuz

Tarif

Patatesler ve soğan soyulur, ardından küp şeklinde doğranır.

Tencereye sıvı yağ, patates ve soğanlar koyulur, 10 dakika kavrulur. Üzerine salça ve un eklenip bir süre daha kavurmaya devam edilir.

Üzerine süt ve su eklenip, kaynayana kadar karıştırılır.

Çorba kaynamaya başlayınca tuzu ve karabiberi ilave edilip ocağın altı kısılır, 30 dakika çorba pişirilir.

Pişirdikten sonra isteğe bağlı blender ile patates ve soğanlar püre haline getirilebilir

Tavaya sıvı yağ koyup eritilir. Kırmızı pul biber eklenip kavrulur. Üzerine hazırlanan sostan damlatılır.

Yöre şivesiyle ‘patatis’ yaz-kış en temel gıdaların başında gelir. Bahçesi olan her evin önünde böceklerin istila ettiği bir patates ocağına rastlamak mümkündür. Soğuk kış akşamlarında patates çorbasını sıcacık içmenin keyfini hiçbir fastfood restoranda bulamazsınız. Hele ki bir de Bolu patatesi ise…

10 Mantarlı Bulgur Pilavı

Malzemeler

250 gram mıhtepe mantarı

1 adet kuru soğan

2 adet çarliston biber

2 bardak iri bulgur

2 kaşık salça

1 yemek kaşığı tereyağı

4 bardak su

Tuz ve karabiber

Tarif

İlk olarak soğanlar yemeklik şekilde doğranır.

Mantarlar yıkanıp limonlu suda bir süre bekletilir.

Biberler de ince ince kıyılır.

Tencereye tereyağı konulur, eriyince ince kıydığımız soğanlar ilave edilip pembeleşene kadar kavrulur.

Limonlu suda beklettiğimiz mantarlar da doğranıp soğanların içine atılır.

Mantarlar suyunu salıp çektikten sonra ince kıyılmış biberler atılır. Onlar da çevrildikten sonra salça ilave edilir ve bir süre kavrulur.

Ardından bulgur eklenir ve bir iki karıştırdıktan sonra su ilave edilip tuzu ve baharatı ayarladıktan sonra kapağı kapatılıp, suyu çekene kadar pişirilir.

20 dk. dinlendikten sonra servis edilir.

Bulgur pilavı mutfaklarda genelde meyhane pilavı olarak tanınmaktadır. Ancak Bolu'da halk bulgur pilavını öyle sadece soğan, domates ve biberle yemezler. Sonbaharda yağmur sonrası açan güneş ile toprakta yetişen mıhtepe mantarıyla yapılan bulgur pilavının yanında birde torba yoğurdu (süzme yoğurt) ile cacık yaptık mı değmeyin keyfimize…

11

Kızıl Kavut

Malzemeler

Ahlat ve koçaş

(olgun küçük armut)

Un

Şeker

Su

Tarif

Kavut yapmak için ahlatlar ve koçaşlar kurutulur.

Sapı ve bazı lüzumsuz yerleri temizlenir.

Elle çevrilen taş değirmenlerde öğütülür.

İçine biraz şeker katılır. Biraz da kavrulmuş un ilave edilir. Artık kavutumuz hazırdır.

Yemek istediğimiz zaman, yeteri kadar kavut alınır.

Az su ile yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde olacak şekilde elde hazırlanır.

Ardından ışımak suretiyle yenilebilir.

Eskiden köylerde yapılan eşsiz bir lezzete sahip kavut günümüzde pek bilinmemektedir. Olgunlaşmış ahlatların taş değirmenlerde öğütülmesi ile elde edilen bu tarifsiz lezzet tarihin tozlu sayfalarında maalesef ki kaybolup gitmiştir. Bu çok olağan bir durumdur. Malum taş değirmen mi kaldı ki ahlatları toza çevirsin.

12

Lahana Aşı

Malzemeler

2 dilim bayat ekmek

1 su bardağı süt

1 adet kırmızı biber

1 yemek kaşığı salça

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Tarif

Öncelikle bayat ekmekler süt içerisinde yumuşayana kadar bekletilir.

Doğranmış lahanalar salça ile birlikte bir süre kavrulur.

Kavurma işi bittiğinde su ilave edilir pişirmeye bırakılır.

Tuz ve kırmızı toz biberler eklenir.

Hazırlanan lahana yemeği ekmeklerin üzerine boşaltılır.

İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile servis edilebilir.

Lahana aşı bayat ekmekleri değerlendirmek için yapılmış farklı bir sebze yemeğidir. Lahananın kapuska ve sarmasına en büyük rakip lahana aşı yemeğidir. Ekmek aşına alternatif tasarruf sağlayan bu yemek kış aylarında sık sık karşımıza çıkar.

13 Sıpsi (Çerkes Tavuğu)

Malzemeler

5 adet tavuk budu

2 adet soğan

2 baş sarımsak

1 kaşık biber salçası

1 kaşık domates salçası

1 kilo mısır unu

1 bardak buğday unu

1 yemek kaşığı kişniş

2 kaşık tereyağı

1 yemek kaşığı toz biber

Zeytinyağı, tuz

Tarif

Tavuk butları baget tarafından kesip yıkanır. Tavuklar derileriyle pişirilir.
Tencerede yarım çay bardağı zeytinyağında ince ince doğranan soğanlar biraz kavurup salça ilave edilir.
Tavuklar orta ateşte suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
7-8 diş sarımsak tuz ve kişnişle havanda dövülüp tavuklara ilave edilir.
Sıcak suda tavuklar iyice pişirilir. Tavuklar pişince bir bor cama susuz bir şekilde çıkarılır.
5-6 diş sarımsak tuzla dövülüp 1 kaşık kadar salçalı su ekleyip pişen tavukların her yerine sürülür.
Tavukların piştiği salçalı suda şıpsi yapılır. Bunun için 1 bardak mısır unu, 1 bardak buğday unu karıştırılır.
Topaklanmaması için biraz suyla, biraz da tenceredeki salçalı suyla sulandırılır.
Bu karışım tencerede kaynamakta olan tavukların pişirildiği salçalı suya yavaş yavaş ilave edilir. Koyu boza kıvamında bir sos olacak, kısa sürede pişecektir.
Ardından şıpsi ile yenen mısır pastası yapılır.
Bir tencereye yarısına kadar su konulur. Ilıyınca mısır unu az az ilave ederek karıştıra karıştıra suyun aldığı kadar koyup tavada toplanıncaya kadar pişirilir.
Tabağa şipsi sosu koyulup yanına da tavuğunu, bir kaşık da kenarına pastasından konularak da servis yapılır.
Bir tavada 2 kaşık tereyağı eritip, kırmızı biberi koyup altı kapatılır. Servis edilirken üzerine dökülür. Bu yemeğin bekletmeden yenmesi gerekir.

Aşçı olup ta şıpsi yapmayı bilmeyen yoktur sanırım. Mutfaklarda Çerkez Tavuğu olarak karşımıza çıksa da çerkez halkı şıpsi olarak adlandırmaktadır. Tavukların ince ince didildiği cevizlerin havanda uzun uzun dövüldüğü bu yemek özel günlerin vazgeçilmez tatlarındandır.

14 Abant Kebabı

Malzemeler

3 adet bostan patlıcan

300 gram kuzu kuşbaşı

1 adet soğan

200 gr mantar

3 adet sivri biber

2 adet domates

1 çorba kaşığı domates salçası

Kaşar peyniri

Defne yaprağı

Tane karabiber, tuz

Tarif

Bostan patlıcanları ortadan ikiye ayırıp içi boşaltılır. Patlıcanların kabuk bölümleri kızgın yağda hafif bir şekilde kızartılır.

Yağı süzdürülüp fırın tepsisine dizilir. Boşalttığımız iç kısmı da küp küp doğrayıp kızgın yağda kızartılıp yağı süzdürülür.

Kuşbaşı et biraz sıvı yağ ile birlikte pişirilir. Soğan ve mantarlar doğranıp, önce soğan ardından mantarlar ete eklenip kavrulur.

Defne yaprağı, tuz ve karabiber katıp kavurmaya devam edilir.

Etin altını kapattıktan sonra kızarmış patlıcan içleri ile karıştırıp patlıcanların içine doldurulur.

Rendelenmiş kaşar peyniri üzerine konulup önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar kızarana kadar pişirilir.

Eşsiz doğa güzelliğiyle ünlü Abant'ın kebabını da tanımayan yoktur sanırım. Özel misafir ağırlamak isteyenlerin çekinmeden başvurduğu bu yemek görsel açıdan rakip tanımaz. Hele ki kuzu eti müdavimleri için tek adres denilebilir.

15 Kaymaklı Höşmerim

Malzemeler

2 kaşık tereyağı

200 gr kaymak

8 kaşık un

1 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

Tarif

Tereyağı ve kaymak bir tavada eritilir. İçine un koyulur ve kısık ateşte karıştırılarak kavrulur.

Ayrı bir kapta yumurta ve şeker çırpılır. İçine süt koyulur ve karıştırılır.

Tavada kavrulmuş un, yağ karışımına dökülür. Karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Önce sıvı olan karışım piştikçe koyulaşacaktır. Kıvamı gelince tavaya yayılır ve altı kızartılır.

Sonra tabağa ters çevrilir. İsteğe bağlı üzerine toz şeker dökülüp servis edilir.

Höşmerim her ne kadar farklı şehirlerle anılsa da Bolu'nun tartışılmaz yöresel lezzetlerinin başında gelir. Özellikle köylerde sütün kaymağından hala yaygın olarak yapılmaktadır. Tatlı severlere hitap eden höşmerim şekersiz olarak tüketilebilir.

16 Balkabaklı Gözleme

Malzemeler

2,5 su bardağı su

Alabildiği kadar un

1 büyük kâse rendelenmiş bal kabağı

5 çorba kaşığı toz şeker

1 ince kıyılmış kuru soğan

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı kaymak

Tuz

Tarif

Bir tavada yağda soğanı kavurup, üzerine tuzu ve şekeri koyarak karıştırılır.

Daha sonra balkabağı rendesini ilave edip, kabaklar hafif yumuşayınca altı kapatılır ve soğumaya bırakılır.

Una tuz serpilip, azar azar su koyarak, hamuru kulak memesinden biraz sert kıvamda yoğrulur. Bıçakla beş eşit parçaya bölünür. Üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat dinlendirilir.

Daha sonra her pazıyı ince açarak yarısına kabaklı içten konulur. Geri kalan hamur üzerine örtülür. Kenarlarını elle bastırılıp, teflon tavaya biraz sıvı yağı konarak orta hararetli ateşte arkalı önlü pembeleşene kadar pişirilir.

Diğerleri de aynı şekilde açılıp, servis tabağına konur. Üzerine şeker konan tereyağı kızdırıp dökülür.

Üzerine arzuya göre kaymakla servis yapılır.

Gözleme aslında bütün Anadolu'ya mal olmuş bir lezzet olmasına karşın kabaklı gözleme ile sadece Bolu yöresinde karşılaşırız. Balkabağı un ile öyle bir uyum sağlar ki gözlemeyi bir kez tadan bir daha bu lezzeti unutamaz.

17 Cevizli Keşli Erişte

Malzemeler

1 kg. ev yapımı erişte makarna

200 gr. keş

250 gr. tereyağı

100 gr. ceviz

300 gr. süzme yoğurt

Tarif

3 lt kaynamış suya ev yapımı erişte makarna pişmesi için ilave edilir.

Haşlama işlemi bitmiş erişte makarna süzülür.

Tavaya tereyağı konulur ve eritilir, içine keş ilave edilip keş pembeleşinceye kadar kavrulur.

Daha sonra içine haşlanmış erişte makarna ilave edilir ve tavada sote edilir.

Hazır hale gelen erişte makarna porsiyon olarak tabağa alınır üzerine ceviz dökülür, yanına süzme yoğurt da konulup servis edilir.

İtalyanların parmesan peyniri var ise Bolu'nun da 'keş'i var diye iddialı bir açıklamayı aşçılardan duymak kulağa hoş gelmektedir. Anadolu'da kurut diye adlandırılan ve mazisi oldukça eski yüzyıllara uzanan keşi birde erişte ile denemekte yarar var. Üzerine bir de havanda dövülmüş ceviz ilave edilince bambaşka bir lezzet harmonisi…

18 Sirken Mancarı Kavurması(Yoğurtlu)

Malzemeler

1 kg sirken mancarı

4 adet sarımsak

1 büyük soğan

1 adet kırmızı biber

Zeytinyağı

Yoğurt

Tuz

Pul biber

Tarif

Sirken mancarları yıkanır ve sıcak suya daldırıp çıkarılır.

Tencereye yemeklik doğranmış soğan, ince doğranmış sarımsak ve biber ilave edilip kavrulur.

Sirken mancarları ince ince kesilir ve soğanlar eklenir.

2 -3 kez çevirip kapatılır. Tuz ve pul biberler ilave edilir.

Üzeri için sarımsaklı yoğurt hazırlanır.

Sirken mancarının çorbasından sonra kavurması da oldukça tercih edilen bir yemektir. Üzerine sarımsaklı yoğurtla mükemmel bir ikili olan kavurma oldukça sağlıklı bir lezzettir.

19 Ekmek Aşı

(Sarımsak Soslu)

Malzemeler

2 adet bayat ekmek

300 gr kıyma

1 adet büyük boy soğan

3-4 adet sivri biber

3-4 adet domates

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz, karabiber, pul biber

1 bardak sıcak su

Yoğurt, sarımsak

Tarif

Öncelikle soğanlar küp şeklinde doğranır ve tencereye alınır.

Soğanlar kavrulup rengi değişince salçası eklenir. Bu aşamada üzerine kıyma eklenir ve kavrulmaya devam edilir.

Sonra sırasıyla doğranmış sivri biber, domates, baharatlar ve tuz da tencereye eklenir.

En son suyu da eklenerek kıyma pişmeye bırakılır.

Kare kare doğranan bayat ekmekler fırınlanır. Hazır olan ekmekler servis tabağına alınır. Üzerine hazırlanan kıymalı karışım serpiştirilir ve en son olarak yapılan sarımsaklı yoğurt üzerine gezdirilir ve servise hazırlanır.

Ekmek aşı yemeği yöre sakinlerinin ekmek israfını önlemek için yaptıkları oldukça tercih edilen bir yemektir. Malum dinen israf etmek günah olunca halk böyle bir çıkış yolu üretmişlerdir. Gayet iyi bir yöntemle yapılan aş ortadan yenilmesiyle birlik ve beraberliği aynı zamanda paylaşımı da artırmıştır.

20 Erik-Mürdüm Pestili

Malzemeler

2 Kg mürdüm eriği

2-3 Su Bardağı Şeker

2 Çorba Kaşığı Nişasta

1-2 Su Bardağı su

1 bardak sıcak su

Tarif

Erikler yıkanıp ikiye ayrılır. İçinden çekirdekler çıkarılıp tencereye boşaltılır.
1-2 bardak su koyulup yumuşayıncaya kadar pişirilir.
İyice yumuşayınca ocaktan alınıp soğuması beklenir.
Süzgeçten geçirip tekrar ocağa koyulur.
Şeker ilave edilip koyulaşıncaya kadar pişirilir.
Ocaktan almaya yakın nişasta su ile açılıp yavaş yavaş eriğin içine dökülür.
5-10 dk daha kaynatıp ocaktan alınır. Yağlanmış tepsilere döküp üzerine gelişigüzel dövülmüş fındık serpilir.
Güneş de 3-4 gün kurutulur.
Genelde kışın ihtiyaç duyulur. İsteğe bağlı su ile ezilip ya da yaprak şeklinde tüketilir.

Hazırlanmasından kurutmasına kadar tam bir organik tatlı olan pestil güneşin yardımı ile yaz aylarında hazırlanıp, kış aylarında tüketilir. Frambuazlı tart vardı da yöre halkı mı yapmadı? Bolu'nun emektar kadınları da tatlı alternatifi erik pestilini menülerine eklemişlerdir.

21

Kuşburnu Reçeli

Malzemeler

1 kg olgunlaşmış kuşburnu

500 gr toz şeker

1 lt su

3-4 damla limon suyu

Tarif

Kuşburnular yıkanır ve uç kısımlarındaki püsküllü alan temizlenir.

Temizlenen kuşburnular tencereye konulur ve üzeri geçecek kadar su ilave edilir. Bu su içerisinde kuşburnular güzelce haşlanır.

Haşlama su ile beraber kuşburnular kevgirden kaşık yardımı ile ezerek geçirilir.

Daha sonra tel süzgeçten geçirilir.

Yeniden tencereye koyulur ve kısık ateşte gözenekler olana kadar kaynatılır.

İçine toz şeker, limon suyu ilave edilir. Kıvama gelene kadar kaynatılır.

Kuşburnu toplaması her ne kadar meşakkatli olsa da yöre halkının vazgeçmediği bir an olsun yılmadığı bir aktivitedir. Çalışkan halk topladığı ürünleri satarak bir nevi ticari faaliyette yürütmektedirler. Kuşburnu ayrıca kış aylarında tedavi amaçlı olarak da tüketilmektedir. Dünyanın en fazla C vitamini barındıran bu mucize besinin Bolu mutfağında yeri ayrıdır. Çay, marmelat ve reçeli yapılan kuşburnu şifa niyetine sofralarda yerini almaktadır.

22 Çam Kozalağı Reçeli

Malzemeler

1 kg kozalak

(yeşil renk olması tercih edilir)

Kozalak suyu ile orantılı toz şeker

1 fındık tanesinden az limon tuzu

10 su bardağı su

Süzmek için örtü

Tarif

1 kg yeşil kozalak 10 su bardağı su ile 1 saat kaynatılır. Tülbentle süzülür. Süzme sonucu elde edilen kozalak suyu kadar toz şeker eklenir.

Koyulaşmaya başlayınca köpüklenme görülür.

Taşmaması için özen gösterilmelidir.

Kıvam aldıkça köpüklenme ve taşma riski de artıyor, bu yüzden kısık ateşte olması önerilir.

Yoğunluğu sürekli kontrol edilmelidir. Limon tuzu eklenir ve ardından 5 dk daha kısık ateşte kaynatılır. Sonuç olarak bal renginde bir reçel elde edilir.

Ormanlık köylerde karşımıza çıkan bu lezzet oldukça farklı bir aromaya sahiptir. Çam ağacından elde edilen bir ürün olması nedeniyle çam ormanlarına sahip köylerde yapımı günümüzde de sürmektedir. Yeni nesil gençler kozalağı bile tanımazken köyde yaşayan emektar kadınlar kozalaktan besin bile elde etmiştir.

23 Ebe-Gümeci Yemeği

Malzemeler

1 Kg ebegümeci

1 çay bardağı pirinç

Zeytinyağı

2 Adet havuç

2 Adet kuru soğan

Sarımsaklı yoğurt

1 su bardağı su

Karabiber

Tuz

Tarif

Ebegümeçleri iyice yıkanır. Hatta sirkeli suda bekletilebilir.

Yıkanan ebegümeçleri çok ince olmamak kaydıyla doğranır. Bir tencereye ince kıyılan soğanlar konulur.

Zeytinyağını ekleyerek, pembe bir hal alana kadar kavrulur. Daha sonra küp halinde doğranan havuçları da soğanın üzerine ilave edilir.

Tuz ve karabiberi de eklenir. Bu arada iyice kavurduktan sonra ebegümeçleri karışımın üzerine dökülür. Biraz da ebegümeci ile kavrulur.

Pirinci eklenir.1 bardak ta su eklenip, pişmeye bırakılır. Pişerken sık sık karıştırılmaz. Ebegümeci çabuk pişen bir sebze yemeğidir.

Pirinçler pişince, piştiği anlaşılır. Bu sebeple pirinci kontrol etseniz yeterlidir.

Piştikten sonra yarım saat dinlendirmeye bırakılır. Soğuduktan sonra, sarımsaklı yoğurt ile servisi yapılır.

Ebe-gümeci tarlalarda yabani yetişen bir tür ottur. Topraktan yeni gün ışığına çıkmış bu şahane besinin yemeği yörede herkes tarafından bilinmektedir. Aslında zeytinyağlılar kategorisine girse de Bolu'da sıcak sebze yemeği olarak beğeniye sunulur.

Şifa Yemekleri

Bolu ilinde kış aylarının sert geçmesi yöre halkını şifalı yiyecek ve içeceklere mecbur kılmıştır. Eski dönemlerde ilaç tedarikinde yaşanılan sorunlar insanları bitkilere, otlara ve yapraklara yönlendirmiştir.

Halkın şifalı yemek olarak gördüğü en önemli besinler kızılcık çorbası, kuşburnu reçeli, kozalak reçeli, ıhlamur çayı olarak gözlenmiştir. Hatta rivayete göre 'doktorun biri İstanbul'dan Bolu'ya göreve gelmektedir. Bolu Dağı'nda inmiş ve temiz hava almak istemiş. Gezinirken yol kenarlarında 'kızılcık' ağaçlarında meyveleri görünce bana ne gerek var buranın doktoru bellidir' demiştir. Durumdan da anlaşılacağı gibi kızılcık çorbası birçok derde deva olarak Bolu halkı tarafından yoğun bir şekilde tüketilmektedir.

Kış Hazırlığı

Yöre halkı geçmişte gıdaya ulaşmakta sıkıntılar çektiğinden farklı yöntemlerle kış mevsimine besinler hazırlamış, bu besinleri 'zemheriye hazırlık' adı altında mahalle imeceleri ile ürün haline getirmişlerdir. Kış mevsiminde köylerde ürün tedariki zorluklarından dolayı besinleri kurutarak, dondurarak, tütsüleyerek çözüm bulmuşlardır.

Kışa hazırlık olarak hazırlanan ürünlerin başında erişte makarnalar, kesme mantılar, çorbalık tarhanalar, meyve reçelleri, marmelatları, kurutulmuş hoşaflık ayvalar, armutlar, erik pestilleri, turşular ve ev yapımı salçalar gelmektedir. Son yıllarda teknolojinin getirdiği avantajlar sayesinde dondurarak saklamalar popülerlik kazanmıştır. Yaklaşık her evde buzdolaplarının mevcut olduğu hatta ve hatta derin dondurucuların bile bazı evlerde hayatımıza girdiği gözlenmiştir.

Kış mevsimi gelmeden yöre halkını kaplayan hazırlık telaşesi bazı köylerde imece usulünce yapılmaktadır. Bir gün bir evin eriştesi kesilirken diğer gün komşunun eriştesi kesilmektedir. Ekmek yapımında kullanılan taş ocaklarda toplu kurutmalar yapıldığı köy sakinlerince ifade edilmiştir. İmece kültürü halkın ne kadar yardımlaşma ve dayanışma halinde olduğunu gözler önüne sermektedir.

Çalışkan yöre kadınları hazırladıkları kışlık ürünleri yöresel köylü pazarlarında satışa sunarak ailelerine ekonomik katkı ağlamaktadırlar. Bazı ailelerin çocukları bu yöresel ürün satışı ile üniversitelerine devam etmektedirler. Kimileri askerdeki çocuğuna ekonomik desteği yöresel ürün satışı ile sunmaktadır. Bolu Belediye Başkanlığı'nın girişimleri ile açılan Bolu Belediyesi Yöresel Ürünler Pazarı tam da bu amaca hizmet etmektedir.

6 MUTFAK MİMARİSİ VE ARAÇLARI

BOLU

Bolu'da Tarihi Mekanlar

Bolu’da Tarihi Mekanlar

Bolu ili; tarihe tanıklık etmiş köklü şehirlerden birisidir ve oldukça zengin bir geçmişe ve kültüre sahiptir. Bolu’ya gelen misafirlerin gezip görmesi gereken tarihi yerler oldukça fazladır. Özellikle müzeleri, kaleleri, camileri, tarihi evleri, köprüleri gelen misafirlerin tarihte bir yolculuk yapmalarına imkân sunmaktadır.
Bolu müzesi; merkez ilçede bulunan birçok tarihi kalıntıya ev sahipliği yapan ziyaret evi durumundadır. Müze; arkeoloji salonu ve etnografya salonu olmak üzere 2 bölümden oluşmaktadır. Tarih meraklılarına güzel bir mazi sunan müze yerli ve yabancı misafirlerin uğrak mekânı olmuştur.

Yıldırım Beyazıt tarafından 1382 yılında yaptırılmış Büyükcami Mahallesi’nde bulunan cami, 1899 yılında yanan caminin yerine şimdiki cami yapılmıştır. Çifte minareli, tek kubbeli olan caminin iç mekânında nakış işi iç süslemeleri ilgi çekicidir. Saraçhane Camii ise il merkezinde yer almaktadır. Tarihi 1750 yılına dayandığı belirtilmektedir. Dikdörtgen planlı ve ahşap çatılı olan caminin doğu ve güney cephe duvarlarında sivri kemerli çeşmeleri vardır.

Kaynak: (Anonim, 2015a).

Tokadi Hayreddin Türbesi tasavvuf kaynaklarının 1535 yılında vefat ettiğini kaydettikleri Tokadi Hayreddin Türbesi, il merkezinin 13 km. batısında Elmalık köyündedir. Türbe, çeşitli türden asırlık ağaçların gölgeleri ile örtülü bir tepe üzerinde bulunmaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015a).

Orta Hamam 1389 yılında Yıldırım Beyazıt tarafından yaptırılmıştır. Çifte hamam tarzında olan hamamın iç mekânlarında zengin süslemelere yer verilmiştir. 1993 yılında restore edilmiş ve bugünkü şeklini almıştır

Kaynak: (Anonim, 2015a).

Büyükcami Mahallesi'nde bulunan Yukarı Taşhan, 1804 yılında yapılmıştır. İki katlı ve açık avlulu olan Taşhan'da toplam 30 oda bulunmakta ve halen iş merkezi olarak kullanılmaktadır. Aşağı Taşhan ise Yukarı Taşhan'ın güneyinde yer almaktadır. 1750 yılında Emin Ağa tarafından kesme taştan yaptırılmıştır.

Kaynak: (Anonim, 2015a).

Eşsiz tarihi mekânların Bolu turizmine önemli bir heyecan kattığı, destinasyonlarda önemli bir yer tuttuğu gözlenmiştir. Camilerde ibadetlerin yapılabiliyor olması, türbelerin halkın ziyaretine açık olması, taşhanların işmerkezi halinde kullanılıyor olması da bu faaliyetlere bir hareketlilik getirmiştir.

BÖLÜM 7

PİŞİRME VE SAKLAMA TEKNİKLERİ

Farklı Pişirme Usulleri

Farklı Pişirme Usulleri

Aşçılar diyarı Bolu şehrinde yemek pişirme önemli bir meziyettir. Tabi bu yemekleri farklı usullerde pişirmek ise bir sanattır. Bir gözlemeyi herkes pişirebilir, ancak kabaklı bir gözleme pişirmek her aşçının harcı değildir. Çam kozalağını herkes yakacak olarak kullanırken, Bolu'da yerel halk reçelini yapabilmektedir. Bayat ekmekleri çöpe atmaktansa ekmek aşı ya da lahana aşı yemekleri ile tüketmek yöre halkının pişirmede kullandıkları farklı teknikleri insanların beğenisine sunmuştur.

BOLU & DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Eski-Yeni Mutfak Kültürü

Eski-Yeni Mutfak Kültürü

Mutfak Bolu'da bir kültür, bir yaşam tarzıdır. Sadece yemek yapmak değil, yapılan yemeği yemekte halk için önemli bir olgudur. Ancak son yıllarda gelişen teknoloji ve kadınların iş hayatına atılmaları mutfak kültüründe köklü değişikliklere yol açmıştır. Eski mutfak kültüründe hazır ürünler sınırlıydı. Ekmek ekşi mayadan yapılırdı. Un, nişasta bulgur, yarma buğday değirmenlerde öğütülürdü. Dışarda yemek yeme alışkanlıkları kapsamlı değildi. Derin dondurucularda saklama özelliğinden bahsetmek pek mümkün değildi. Sofra kültüründe evin yaşlı bireyi yemeğe başlamadan kimse başlamazdı. Akşam yemeği saatlerinde tüm hane halkı yemekte bulunurdu. Yemekler toplu bir şekilde ortadan yenilirdi. Erişteler, makarnalar, mantılar imece usulüyle kesilirdi. Şimdilerde herkesin tabağı ayrı, hazır makarnalar, erişteler sofralara hâkimiyet kurmaktadır.

BÖLÜM 9

SÖZLÜK VE DEYİMLER

Mutfak Sözlüğü

Mutfak Sözlüğü

Acebek: Börülce.

Acı Kitlek Mantarı: Bahar aylarından itibaren sonbahar sonuna kadar toplanabilir. Rengi beyazımsı ve hafif krem rengine dönüktür. Yöresel olarak tamamen beyaz ya da kremsi renkli olabilir.

Afıyan: Afyon haşhaş bitkisinden elde edilen acı bir besindir.

Ağaç Mantarı: Sonbahar ve kış aylarında yaşlı ağaç kütükleri üzerinde görülen, yenen bir tür kış mantarıdır.

Ağda Gasnağı: Pekmezin bozulmasını engelleyen ve sağlıklı bir şekilde korunmasını sağlayan çam ve söğüt ağacından yapılan tahta pekmez kabıdır.

Ağpahla: Kuru fasulye.

Ahlat: Meyveleri armuda benzeyen ama çok daha küçük ve sert yapıdaki yaban armududur.

Ala Börtme: Az pişmiş anlamındadır.

Ala Düşmek: Meyvelerin olgunlaşmasını ifade eder.

Alafgargını: Yüksek ateşte pişmek anlamındadır.

Alıç: Yuvarlak bir görünümü olan ve kırmızı, beyaz, sarı, yeşil, pembe tonlara sahip değişik tür ve yapıda olan, yabani bir sonbahar meyvesidir.

Amaskene: Bir çeşit küçük siyah erik.

Aşcubaşu: Mutfak şefi, aşçıbaşı.

Aşevi: Yemek hazırlanan yer, mutfak.

Aşganacı: Yemek hazırlayan, pişiren kişi, aşçı.

Aşlık Çorbası: Aşlıktan (dövüldükten sonra savrularak temizlenen ve kurutulan buğday) yapılan bir tür çorba.

Aşotu: Kişniş.

Ayıcı: Halk arasında çörek mantarı ya da ayı mantarı olarak da bilinir. Etli, şapka kısmı kahverengi, sap kısmı daha açık renkli mantar türüdür.

Ayıköş: Ayıcı mantarı türlerinden birisidir.

Ayruk: Ayrık otu.

Badılcan: Patlıcan.

Bayam: Badem.

Bakla Çorbası: Terbiyesinde yoğurt kullanılarak yapılan bir tür bakla çorbasıdır.

Bakla Çullaması: Kuzu etiyle yapılan bir tür bakla yemeği

Basdıgabak: Kabak tatlısı.

Batak Hevlası: Pekmez, un ve yağ ile yapılan bir tür helva.

Bazlamaç: Sacda pişirilmiş yuvarlak ekmek.

Bayıldan: Patlıcan yemeği.

Belağ: Bir nevi büyük tahta spatula.

Ben Düşmek: Meyvelerin olgunlaşmaya başlaması.

Besdil: İnce yufka biçiminde kurutulmuş meyve ezmesi, pestil.

Bıcılgan: Cıvık yağ.

Bici Aşı: Asma yapraklarından yapılan ve sarımsaklı yoğurtla servis edilen sebze yemeğidir.

Bislahaç: Sac üzerinde ekmek çevirmeye yarayan tahta parçası.

Bocut: Bidon, su testisi.

Bulaşuğcu: Bulaşık yıkayan kişi.

Bulgur Aşı: Bulgurun pilav gibi pişirilip üzerine çırpılmış yumurta eklenmesi ile hazırlanan bir tür yemektir.

Bulhayır: Elma, ayva gibi meyvelerden hazırlanan marmelattır.

Burgur: Nohut ve ekinin pişmiş haline denir.

Cağ: Süzme torbası.

Cecirgen (cigirgen): Isırgan otu.

Cılbık Yoğurt: Çiğ sütten yapılan yoğurt.

Cılbır: Çiğ yumurtanın kaynayan suya kırılıp pişirilmesiyle hazırlanan bir tür yemektir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağlı-pul biberli sos dökülerek servis edilir.

Cıvlamak: Ufalamak.

Cincile Böreği: Yufkanın içerisine cincile mantarı ilavesiyle fırında pişirilen börek çeşidi-dir.

Cingan Mancarı: Kendiliğinden yetişen yabani bir yeşil yapraklı sebze türü.

Cirpe: Üzüm posası.

Civek: Küçük taneli yaban üzüm.

Cizleme (Cızlama): Mayalı krep.

Cöğüz: Ceviz

Cücegız Mantarı: Yabani bir mantar türü.

Çantıklı Pide: Normalinden daha küçük yuvarlak pide.

Çatara: Ağaçtan yapılmış su kabı.

Çetelemek: Nohudu yaş iken pişirmek.

Çığsımış: Ekmeğin nemlenmiş hali.

Çıkın: Azık torbası.

Çingil: Üzüm salkımı.

Çöleçöş: Pancar hoşafı.

Çömelen: Yer fasulyesi

Dama: Bir tür çörek

Dedebört Mantarı: Şapkası yenilen bir mantar türü.

Dedesakalı Mantarı: Bir tür ağaç mantarı.

Dıkmak: Aşırı derecede yemeği ağza almak.

Dibek: Bulgur dövme taşı

Dilburan Mantarı: Değişik tonlarda pembe renkler taşıyan bir şapkalı mantardır. Sapı ve lamelleri beyazdır. Acımtırak bir tadı vardır. Zaten dil buran adı verilmesi de bu yüzdendir.

Ditmek: Parçalara ayırmak,

Dolaman Mantarı: İlkbaharda yağmur sonrası hemen kuruyan kumlu topraklarda toprak altında yetişir, toprak yüzeyinde oluşturduğu çatlaklardan bulunabilir.

Dövergeç Mantarı: Koparıldığında göveren bir mantar.

Dövme: Kabuğu çıkartılmış buğday.

Düğülcek: Bulgurun en ince kısmı.

Düğürcük: Bulgur tozu.

Ebegümeci: Kendi kendine yetişen ve mor renkte çiçekler açan bir bitki olan ebegümecinin yaprakları sebze olarak, çiçekleri de ilaç olarak kullanılır.

Ebesüt: Sütlü ekmek.

Eğsiran: Hamur artıklarını sıyırtmakta kullanılan demir alet.

Ekmek Aşı: Bayat ekmeklerden yapılan kıyma yumurta ve sarımsaklı yoğurt ile servis edilen bir tür yöresel yemek.

Fasille: Fasulye.

Fişne: Vişne.

Gabak Sapı: Tulumba tatlısı.

Gabalak: Öksürük otu.

Gafla: Kalfa.

Gaklamak: Eti kemiğinden ayırmak.

Gale: Kabak tatlısı.

Gannıca: Kanlıca mantarı.

Gapama: Küp içerisinde pişirilen etli yemek.

Garagız Mantarı: Sonbahar mevsiminde yetişen üstü siyah içi beyaz renkte bir mantar.

Gaşug: Gökçe ağaç ve şimşir ağaçlarından elde edilen tahta kaşık.

Gatlaç: Kalın yufka.

Gavut: Kavrulmuş tahıl unu.

Gayışgıran Mantarı: Yabani bir mantar türü.

Gırma Böreği: Su böreği kıvamında, yumuşak bir börek türü.

Gızıl Gavut: Öğütülmüş yaban armudu diğer adıyla ahlat ya da koçaş kurusu unu

Göce: Keşkeklik buğday

Göce Çorbası: Arpanın değirmende öğütülerek bulgurdan biraz daha ince hale getirilmiş göce halinden yapılan çorba türü.

Gözer: Gözenekli kalbur.

Gufa: Kova

Guzugöbeği: İçi boş bir sap üzerinde içi boş bir kafadan ibarettir. Rengi bej ile kahverengi arasında değişir. Bir özelliği de bal peteğine benzeyen lamellerinin kafa kısmının dış tarafında olmasıdır.

Halışka (Çene Çarpan): Undan yapılan hamurdan kare şeklinde kesilmiş ve suda haşlanmış, üzerine sarımsaklı yoğurt ile servis edilmiş bir tür mantı.

Haluj: Çerkez mantısı.

Hambar: Kışlık yiyeceklerin bulunduğu yer.

Helke: Saplı su taşıma kabı, bakraç.

Höşmerim: Süt, süt kaymağı, un, tereyağı ve şekerden yapılan bir tür tatlı.

İbürük: İbrik.

İcug: Azıcık, birazcık anlamında.

İlistir: Süzeklik, süzek, süzgeç

İliyen: Leğen

İmaret Çorbası: Süt, un, yumurta ve soğandan yapılan sütlü çorba.

İsli Et: Boşnak usulü kuru et.

İçigızıl Mantarı: Ak Mantar da denmektedir. Genellikle açıklık alanlarda, ekilmeyen tarlalarda ilkbahar ve sonbahar mevsiminde çıkmaktadır. İçi kızıl, üzeri beyaz renkte etli yapıdadır.

Kabartlama: Bazlama çeşidi.

Kabaklı Gözleme: Kat kat açılan iki yufkanın arasına rendelenmiş kabak ve şeker kavrularak sürülür. Yufkaların kenarları bastırılarak birbirine yapışması sağlanır ve sac üzerinde pişirilir. Üst üste konulan gözlemeler yağlanıp kalbura bastırılarak şekil verilir. Kesilerek kaymakla birlikte servis yapılır.

Kartalaç: Mısır unuyla yapılan mayasız sac ekmeği.

Kaşık Atmaç: Un, süt, yumurta ve kabartma tozu ile yapılan bir tür lokma

Kedibatmaz: Süt, mısır unu, buğday unu karıştırılarak yapılan yemektir,

Keşkek: Aşurelik buğdayla birlikte, bir miktar dana eti veya koyun eti pişirilir. İyice pişmiş et alınıp didiklendikten sonra tekrar keşkeğin içine katılıp ezilircesine karıştırılır. Üzerine tereyağıyla kavrulmuş kıyılmış soğan eklenir.

Keşli Cevizli Erişte: Pişirilen eriştelerin üzerine tereyağında kavrulmuş rende keş ve ceviz ilavesiyle hazırlanan bir tür yemek.

Keyveni: Kadın aşçı

Kızılcık Tarhana Çorbası: Kızılcık meyvesinin olgunlaştıktan sonra un ile yoğrulup güneşte kurutulması sonucu öğütülmesi ile elde edilen tarhana çeşidi.

Malgadun (Nelgadun) Mantarı: Şapkalı bir mantar olup bej renktedir. Şapka üzerinde kahverengi lekeler bulunabilir.

Mamalika: Kaçamak olarak da bilinen yemek mısır ununun suda pişirilmesi ve içine peynir ilave edilmesiyle hazırlanır

Mamursa: Mısır ununun elenip su içinde karıştırılarak lapa haline gelen yemek.

Mıhtepesi Mantarı: Açık alanlarda, köylerde harmanlarda yetişir. Uzunca bir sap üzerinde küçük bir şapkası vardır. Küçük bir mantardır. Mantarın şekli ve büyüklüğü eski Türk nallarına çakılan mıhlara benzediği için bu isim verilmiştir.

Mısır Gömeci: Mısır unuyla yapılan, bazı yerlerde hala yapılmaya devam edilen ve adı lahanalı ekmek olarak da söylenebilen bir ekmek çeşididir.

Mısır Tayaması: Mısır unu, ceviz ve su ile hazırlanan bir yemek.

Müşür Hoşafı: İlkbaharda bahçelerde yetişen gavur mancarı denilen bir otla pişirilir.

Niman: Oldukça büyük parça anlamındadır.

Oklaç: Oklava.

Övelek Kavurması: Efelek otundan yapılan yumurta ilave edilen sebze kavurması.

Palize: Un, şeker, tereyağı ve sudan yapılan puding kıvamında basit bir tatlı.

Patatis: Patates.

Pezük: Köklü pancar.

Pırpirim: Semizotu ya da semizotu kurusu

Pislayaç: Saç üzerinde yapılan ekmeği çevirmeye yarayan alet

Sacayak: Ateşin üzerine konulan üçayaklı demir araç

Sarıgız Mantarı: Sonbaharda yetişen sarı renkte bir mantar türü.

Sarıkök: Safran baharatı

Sirit (Tirit): Yufka ya da bayat ekmeklerden hazırlanan etli bir yemek

Söbelen Mantarı: Şemsiye mantarı

Tekne: Tahtadan yapılmış hamur yoğurma kabı

Tomatis: Domates

Toyga Çorbası: Nohut ve buğday kullanılarak yapılan yoğurtlu bir çorba

Uğmaç (Ovmaç) Çorbası: Unun hamur haline getirilip ovalanması ile elde edilen taneciklerin kıyma ile çorba kıvamında tutturulması.

Uğut (Peygamber) Çorbası: Buğday çiminin suyuna mısır unu karıştırılarak yapılır.

Usda: Usta, şef.

Yamag: Usta yardımcısı, çırak.

Yımırta: Yumurta.

Zahra: Tahıl, hayvan yiyeceği, yem.

TEŞEKKÜR

“ İlk günden itibaren Bolu Mutfak Envanterinin hazırlanması projesine gönüllü olarak her türlü desteği veren, değerli bilgilerini ve tecrübelerini bizimle paylaşarak bu kitabın hazırlanmasında emeği olan katılımcılarımız; Bahçeköy muhtarı Aydın AKBAY ve değerli eşi Vildan AKBAY’a, Ömerler köyü sakinlerinden Ayşe GÜLCAN ve Fatma DUMAN’a, Yazıören köyü muhtarı Abdullah ÖZKAN’a, Yumrukaya köyünden Gülşen TEKE’ye, Sazakkınık köyü muhtarı Hüseyin ARSLAN ve emektar aşçılardan Hüsnü ARSLAN’a, Doğancı köyü muhtarı Ayhan ÖZKAN’a, Gölköy halkından Hikmet DEMİR’e, Akçakoca Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri öğretmeni Sezer YILDIRIM’a, kendisi de Bolu’nun yerlisi olup, hep destekçim olan annem Safiye KAYIŞ’a, bilgi birikimini tecrübe ve deneyimlerini bize aktaran sayın Doç.Dr. Nihal DOĞAN’a ve mutfağını bize açmış yemeklerin uygulanmasında maddi ve manevi desteklerini bizlerden esirgemeyen Yurdaer Bey’e emeklerinden ve katkılarından ötürü teşekkürü bir borç bilirim.”

KAYNAKLAR

Anonim (2015a) http://www.on5yirmi5.com/dosya/turkiyenin-illeri/14-bolu-hakkinda-genel-bilgi, 17 Aralık 2015'te erişildi.
Anonim (2015b) http://fatihhelva.com/doga/dsc_0001636-f/, 19 Aralık 2015'te erişildi.
Anonim (2015c) http://www.cografya.gen.tr/tr/bolu/iklim.html, 20 Aralık 2015'te erişildi.
Anonim (2015d) http://www.gezilmesigerekenyerler.com/bolu-2/kartalkaya-otelleri-gunubirlik-ve-haftasonu-turlari-bolu.html, 22 Aralık 2015'te erişildi.
Anonim (2015e) http://www.bolukulturturizm.gov.tr/TR,70006/akkaya-travertenleri. html, 23 Aralık 2015'te erişildi.
Anonim (2016f) http://www.ekonomi.gov.tr/portal/content/conn/UCM/uuid/dDocName :EK-208652, 03 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016g) http://www.neredekal.com/blog/48-saat-1-rota-yedigoller/, 03 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016h) http://www.bolukulturturizm.gov.tr/TR,69955/halk-oyunlari.html, 04 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016ı) http://www.abantdortmevsimkonagi.com/icerik/1711/17/hayreddin-i-tokadi, 05 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016i) http://www.edebiyatvesanatakademisi.com/halk-hikaye-vedestan/ korog-lu-hikayesi-ozeti-ve-hakkinda-analizler-330.aspx,05 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016j) http://www.bolununsesi.com/icerik/haber.asp?id=30137, 09 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016k) http://ismailkaratas.com.tr/tr-tr/haberler/848/cincile-mantar-corbasi, 11 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016l) http://www.tariflik.com/sütlü-pirinç-çorbası-tarifi-oktay-usta 12 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016m) http://www.imgrum.net/tag/mamursa, 18 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016n) http://doganpestil.com.tr, 25 Ocak 2016'da erişildi.
Anonim (2016o) http://ladys-journal.com/tr/pages/395420, 04 Şubat 2016'da erişildi.
Beşkardeş, V., (2009). Bolu Yaban Hayatı Koruma ve Geliştirme Sahasında Yaban Hayatı Yönetimi, Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı
Birgören, H., (2008). Bolu Vilayeti Salnamesi, Bolu Belediyesi Bolu Araştırmalar Merkezi. Syf 155-175
Şaroğlu, F., Emre, Ö., Boray, A., (1987). Türkiye'nin Diri Fayları ve Depremsellikleri, MTA raporu 8174, 394 s.
Türkiye İstatistik Kurumu (TUIK) (31 Aralık 2015). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi, İçişleri Bakanlığı Nüfus ve Vatandaşlık İşleri Genel Müdürlüğü.

DÖRTDİVAN

1 GENEL

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Genel Coğrafi Özellikleri

Bolu'nun doğusunda yer alan Dörtdivan ilçesi, daha önceleri Gerede ilçesinin bir nahiyesi idi. Güneyden Ankara'nın Çamlıdere ilçesi, doğudan Gerede ilçesi, kuzeyden Yeniçağa ilçesi, batıdan Bolu merkezi, güneybatıdan Kıbrısçık ilçesi ile sınırları çevrilidir. Dörtdivan ilçe merkezinin yerleşim alanı 6.278 dönüm, köyleri ile birlikte yüzölçümü ise 79.268 dönümdür. Dörtdivan ilçesi 40'-50'-00' kuzey paralelleri ile 32'-10'-12'doğu meridyenlerinin kesiştiği yerdedir. Kuzey Anadolu Sıradağları, Ilgaz tepesinden batıya doğru ikiye ayrılarak uzanırlar. Bu sıradağların güney kolu ilçenin güneyinde Ankara ile Dörtdivan tabii sınırlarını çizer. Doğu batı doğrultusunda uzanan Benli ve Kütüklü isimlerindeki bu sıradağların en yüksek tepesi Köroğlu tepesidir ve yüksekliği 2378 metredir. Köroğlu dağları volkanik dağlardır. Dörtdivan ilçesi genellikle düz ve ovalık olduğundan yerleşim birimleri birbirine çok yakındır.

İklimi, Bitki Örtüsü, Toprak Özellikleri, Su Kaynakları, Zoocoğrafik Özellikleri

Dörtdivan'da yazları serin, kışları soğuk olan karasal iklim özellikleri görülür. Hemen hemen her mevsim yağışlı olan Dörtdivan'da ilkbahar aylarında yağmurlar genellikle akşama doğru yağar. Bu yağmurlara halk dilinde kırkikindi yağmuru denilmektedir.
İlçenin güney sınırlarını teşkil eden dağlar genellikle çamlık, az da olsa köknar ağaçları ile bitki örtüsü bakımından zengindir. İlçe merkezinde çoğunlukla kıraç arazi ve ağaçlıklar bulunur. İlçe sınırları içinde özellikle ormanlık alanlarda çeşitli av hayvanları yaşamaktadır.

Akarsuları

Dörtdivan ilçesinin belli başlı akarsuları, Köroğlu dağlarının kuzey yamaçlarından iki kol halinde çıkıp Dörtdivan ovasında birleşen Ulusu ve Eğrice dereleridir. Gerede ilçe sınırları içerisinde Filyos çayına karışan bu derelerin orman içindeki bölümlerinde; tüketim açısından lezzetli olan ve aynı zamanda sağlık amaçlı da kullanılan, yörede mercan ismiyle bilinen, kırmızı benekli alabalık 'salmo trutta' türü bulunmaktadır.

Nüfus ve Yerleşme

384 km2 'lik bir alanı kaplayan Dörtdivan ilçesi, 8 mahalle 24 köy olmak üzere toplam 32 idari birimden oluşmaktadır. 2014 yılı verilerine göre ilçe merkezinin nüfusu 2835, köylerin toplam nüfusu ise 3692 olmak üzere toplam nüfus 6527 olarak belirtilmektedir. İlçede yurtiçi ve yurtdışı göç gözlemlenmektedir. Buna neden olan faktörler aşağıda verilmiştir;

- Sanayinin gelişmemiş olması.
- İklim koşulları,
- Bölünmüş tarım arazileri,
- Uygulanan tarım teknikleri,
- Ürün çeşitlemesinin yapılamaması ve bu şekilde yeterli ürün elde edilememesi

İlçe halkının çağdaş yaşam standartlarını yakalamasını sağlayacak düzeyde gelir elde etmesini sağlayacak olanakların bulunmaması.

Yukarıda belirtilen faktörlere dayalı gerçekleşen yurtiçi ve yurtdışı göçler, ilçenin nüfus artış hızının düşük olmasına sebep olmaktadır.

Ekonomik Faaliyetler

İlçede tarım alanı kısıtlı ve hava koşullarının sert olması gibi nedenlerle halk geçimini sağlamak amacıyla büyük şehirlere göç etmektedir. İlçede yaşayanlar ise geçimini en fazla ziraat ve hayvancılıkla sağlamaktadırlar. Arazinin nüfusa oranla az olması sebebiyle başka geçim imkanları arayan halk, çevredeki ormanlarda ve büyük şehirlerde farklı iş kollarında çalışarak (kalıpçılık, boyacılık, inşaat işleri vb.) geçimlerini sağlamaktadırlar. Dörtdivan halkının büyük çoğunluğu Avrupa'da işçi olarak çalışmaktadır. Ayrıca son yıllarda ilçede patates ziraatı gelişmeye başlamıştır. İlçede fabrika bulunmamaktadır.

Ticaret

PANAYIR (MAYHA): Dörtdivan ilçe merkezinde, cuma günleri kurulan pazar, çevre ilçe ve illerin esnaflarının katılımıyla gerçekleşir. Dörtdivan'da il encümen meclisinin kararıyla Eylül ayı içerisine yılda 2 defa birer gün olmak üzere cuma günleri panayır kurulur. Her hafta kurulan pazardan daha geniş çaplı olan ve genellikle çeşitli giyecek ve yiyecek eşyalarının satıldığı bu panayıra eğlence amaçlı olarak dönme dolap, atlıkarınca vb. lunapark araçları getirilir. Özellikle çocuklar için çok büyük önemi olan bu panayırlar ilçeye büyük bir canlılık getirir. Dörtdivan panayırından sonra diğer ilçelerde de iki defa olmak üzere panayırlar kurulur. Yeniçağa ve Gerede panayırı gibi Dörtdivan'da kurulan ilk panayırdan sonra ikincisi olan son panayır ise 15 gün sonra kurulmaktadır.

İlçe otoban yolu kenarında bulunduğu için önemli geçim kaynaklarından birisi de dinlenme tesisleri olarak gösterilebilir.

Tarım, Ziraat, Hayvancılık, Ormancılık, Kümes Hayvancılığı, Arıcılık, Balıkçılık, İpek Böcekçiliği

Dörtdivan ilçesinde, patates %10 Buğday %40 Arpa %30 Yem Bitkileri %7 Nadas %13 oranında ortalama ekiliş oranına sahiptir. Hayvancılık başlı başına bir faaliyet alanı olarak göze çarpmaktadır. Ağırlıklı olarak büyükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Kültür ırkı inek (Holstein, Montofon vb.), melez inek, yerli sığır ve manda bulunmaktadır. Küçükbaş hayvancılık daha çok orman çevresi köylerde koyun ve çok az miktarda da keçi bulunmaktadır. Kümes hayvanı olarak ise tavuk, kaz, ördek ve hindi yetiştirilmektedir. Özellikle panayırlarda kızarmış kaz, ördek ve tavuk gibi besinlere rağbet oldukça fazladır. 1990 yılların başlarından itibaren entansif tarım yani yoğun yetiştiricilik işiyle uğraşan insanların sayısı artmıştır. Sayılarla ifade edecek olursak, her köyde ortalama 1-3 adet olmak üzere 5000 veya 10000 kapasiteli et tavukçuluğu (broiler tavuk) kümesleri inşa edilmiştir ve üretim yapılmaktadır. İlçede yaklaşık 40-50 adet bu tür broiler kümes bulunduğu tahmin edilmektedir.

Sanayi

İlçede gelişmiş bir sanayi bulunmamaktadır.

Turizm

KARTALKAYA:

Ülkemizdeki en büyük kış kayak turizm merkezlerinden biri olan Kartalkaya Köroğlu dağlarımda 2200 metre yükseklikte olup, Bolu şehir merkezine 50 km. ve Dörtdivan ilçe merkezine 29 km. uzaklıktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015a).

BİZANS KALE KALINTISI:

İlçe merkezine bağlı, Yağbaşlar köyü Mürseller mahallesindedir. Muhtemelen Bizans döneminden kaldığı düşünülmektedir.

HİMMET DEDE TÜRBESİ:

İlçe merkezine bağlı, Yukarısayık ve Sorkun köyleri arasındaki bir tepede bulunmaktadır. Himmet Dede, 17. Yüzyılda yaşamış, Bolu'nun Gice köyünden Hacı Ali Merdan isimli kişinin oğludur. Memleketine atfen, Bolulu Himmet Efendi olarak bilinir. Köydeki türbesi, taştan yapılmış, tek odalı ve çatısı kiremit örtülüdür.

AYVADİBİ ŞİFALI SUYU:

İlçe merkezine bağlı, Yağbaşlar köyü Mürseller mahallesindedir. Şifalı bir su olduğu söylenmektedir. Asarlar höyüğünün hemen yanındaki bu şifalı su kaynağı, düzenlenerek kullanışlı hale getirilmiştir. Ayvadibi suyu hakkında anlatılan bir hikaye vardır: Söylenenlere göre, bir zamanlar Ümmi Kemal isimli bir kişi günümüzdeki Mursallar bölgesinden geçerken, öğlen namazı kılmak için su arar. Ancak su bulamaz ve bunun üzerine, bulunduğu yerde, asasını yere batırır ve buradan şifalı su çıkmaya başlar. Ayvadibi şifalı su ve çamurunun günümüzde, cilt hastalıkları başta olmak üzere, birçok hastalığa iyi geldiği söylenmektedir.

Tarihi (Eskiçağ, Ortaçağ, Yeniçağ ve Yakınçağ)

Malazgirt Savaşı ile Anadolu'ya gelen Oğuz Türklerinin Kayı boyundan bir bölümü 1074-1076 yıllarında Dörtdivan ve çevresine yerleşmişlerdir. Yerleştikleri yerlere Oğuz boylarına özgü isimler vermişlerdir. Bu isimler günümüzde de ilçedeki köylerin isimlerinde sıkça görülmektedir. (Adakınık, Dülger, Bünüş, Çalköy, Cemaller, Çardak, Göbüler, Gücükler...) Dörtdivan'ın bir yerleşim birimi olarak kurulmasının 1197'de l. Alaaddin Keykubat zamanında olduğu tahmin edilmektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, Sultan l. Alaaddin Keykubat'ın Bolu Beyi iken fethettiği dağlarda Divan kösü çaldırdığı, bu nedenle de bu yerlere "DİVAN" denildiğini yazmaktadır. Bu yerlerin önce yedi adet olduğu, fakat bunlardan üçünün küçük olduğu için kapatılıp dürdünün kaldığı ve bu yüzden de adının "DÖRTDİVAN" olduğu belirtilmektedir. Ayrıca Ankara Savaşı'nda yenilen Osmanlı ordusunun geri çekilmesi sırasında Timur'un ordusu tarafından takip edilmiş, Gerede ve Dörtdivan halkı Osmanlı askerlerini savunarak Osmanlıların yeniden toparlanmasında önemli rol oynamıştır. Yine Dörtdivan, Bolu'nun Bağımsız Mutasarrıflık olduğu dönemde 39 kazadan biri idi. Daha sonra Gerede'ye bağlı bir nahiye olmuştur. Bu durum 1990 yılına kadar sürmüştür. 09.05.1990 tarih ve 3644 sayılı Kanunla ilçe olmuştur.

Dörtdivan şu idari devreleri geçirmiştir:

•Bolu Sancakbeyliği ve Kütahya eyaletine bağlı bir kasaba (1396-1462)
•Bolu Voyvodanlığına bağlı bir subaşılık (1692-1812)
•Bolu Viranşehir Sancağına bağlı 19 kasabadan birisi olarak görülür. (1812-1864)
•Bolu Mutuasarrıflığı Kastamonu vilayetine bağlıydı. (1864-1869)
•1890 Devlet salnamesine göre Gerede Bolu Mutasarrıflığının bir kasabası, Dörtdivan nahiyesidir.
•1908-1916 yılları arasında ve 1916 müstakil Bolu salnamesine göre Dörtdivan Gerede'nin bir nahiyesidir. 1923'ten 1990 yılına kadar nahiye olarak kalmıştır. 3644 sayılı Kanunla ilçe olmuştur.

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler

Düldül Mehmet

"Şair Düldül Mevlüt Ayer (dedem) 1912 yılında Dörtdivan'ın Yayalar Köyü'nde doğmuştur. Çocukluğu bu köyde geçmiş ve evlenme çağı geldiğinde Dörtdivan'ın Ömerpaşalar Köyü Azaplar Mahallesine iç güveyi gitmiştir. Rahime Ayer'le evlenmiştir. Bu evlilikten biri kız ikisi erkek üç çocuğu olmuştur. Şair Düldül Azaplar Mahallesinde yaşamış ve 2 Mart 1985 tarihinde vefat ettirmiştir. Şair Düldül'ün en belirgin özelliği, arka arkaya zengin kafiyeli mısraları içinden geldiği gibi anında sıralaması, çok konuşması ve dinleyenleri çok güldürmesiymiş. Bu özellikleriyle devletin hemen her dairesine kolayca girip kendini kabul ettirir ve devlet büyükleriyle dostluklar kurabilirmiş. Rahmetli Turgut Özal, Süleyman Demirel, bazı eski bakanlar ve milletvekilleri bunlardan bazılarıdır. Onda Allah vergisi bir özellik ve şairane bir ruh vardı. İnsanların özelliklerine göre sözlerini zengin bir kafiye ile sıralar bazılarını göklere çıkarır, bazılarını ise yererek yerin dibine sokarmış. Bolu havalesinin dört pazarını (Bolu, Yeniçağa, Gerede, Dörtdivan) aksatmadan gezer oralarda çarşı pazar bol bol konuşur, halkın gönlünü fethedermiş. Mehmet Ali Eyer kendi duyduklarını Düldül Mehmet'in şivesiyle şöyle anlatmıştır.

Gerede pazarında bir tellal aramaya başlar. Birileri ona Şair Düldül'ü tellal diye gösterir. Kadın Şaire gider:

—Dayı sen dellal mısın" der.

Şair:-''Gızım dellal değiliyin emme dellalın olmaduğu yerde dellallık yaparın".

Kadın:-''Dayı Yelkenle yaylasında bi top gaz gayıp giderdim. Şu iki buçuk lireyi al, bana bi dellal çığırıve".

Şair:-''Gızım atın, eşşeğin, beygirin ,sığırın, goyunun, keçin gayıpgittiyse dellal çığırıveriyin. Ben gazlara ne diye dellal çığırıyın".

Kadın: -''Oh dayım bi dayım sen bülüsün arıya arıya ayaklarımın altı şişti".

Şair:-''Gel öyniyse arkam sıra" der, bir sandalye üzerine çıkar, bastonunu havaya kaldırır, başlar bağırmaya.

—Deller Ovası çayır saz

—Agulsuz garı gayıbetmiş bi top gaz

—Yidüğü çuval unları az

—Göğnüme dakamaz

—Bu garı ocak yakamaz

—Bu ağızınan gazlarına bakamaz

—Boş dünyada gözlerim bulunmaz

—Bunun gibi gazına bakmıyan sünepe gadun Gerede gazasında bulunmaz.
Kadın:-''Dayı sus sus Allah belasını vesin, hepsinide tilkile gırsın".
Şair:
—Gayrı ben sitemi yutman
—Ben dilimi dutman
—Ben bunu unutman, ben sığır bazarına gidiyon, gel arkam sıra.
Kadın:"Arkana köpek sı...."
Şair arar, sorar soruşturur ve gazların izini bulur. Hayvan pazarında kadını görür ve çağırır.
—Gel abla gel
—Yalan dünyanın işi bitmez
—Elinin yüzünün garası gitmez
—Goynunun parası bitmez
—Ayağını Sal
—Gülle güle Yelkenle yaylasında gal
—Şu iki buçuk lireyi de al cemberini (başörtü) yıka da gel, bi daha bu cemberi başında görmiyin. Cemberi de su yüzü görmemiş vallahi.
—Merhemetsüzdü Mevlüd'ün dayısı
—Cemberini yıka da gel yabanın ayısı.
Bir gün zamanın Gücükler muhtarı ve Göbüler muhtarıyla zamanın Bolu Valisinin yanına giderler. Valinin misafiri olduğu için bir müddet beklerler. Bu bekleme anında Şair kendi kendine söylenmeye başlar:
—Çarşı uzun harçlık gısa gezin pez..... gezin
—Boyun uzun yorgan gısa büzül pez..... büzül
—Kir çok sabun parası yok gazın pez..... gazın
Bir süre sonra vali buyrun der.
Vali:-''Şair hayırdır inşallah sen pek boşuna gelmezsin."
Şair:-''Vali Bey;'
—Goca garıla yerinden kakmıyo
—Garıla bize bakmıyo
—Sularımız da akmıyo
—Fakıra fukaraya yazuk
—Yollarımız da bozuk ne edersen et gayrı.
Köyün yeni gelilerine de takılmadan edemezdi Şair Düldül.
—A benim altunu mangırı bol gızım
—Gıremeseleri dakunusun
—İki tarafına bakunusun
—Gayınnandan evvel yatasın
—Gayınnandan sora kalkasın
—Gaynatanınan gocana da bi gazuk çakasın-derdi.

Dörtdivan'ın bir köyünde köy sakinlerinden birisinin yedi tane culuğunu (hindi) köpekler boğarak öldürür. Şair dedem bir gün o köyde bir eve misafir olur. Orada kadınlar; "Şair Dayı filan kişinin culuklarını köpekler boğdu. Bu culuklara bir şeyler söyleyiver" derler. O da başlar söylemeye;

—Yedi culuğu köpek boğdu merd oldu
—Yedi culuk on sekiz gaduna derd oldu
—Ayağınızı salusunuz
—Güle güle merdimanın başında galusunuz
—Heybe geldimi hemen alusunuz
—Göğnüme dakamazsınız
—Siz bu ağızınan vallahi ocak yakamazsınız
—Genede on sekiz gadun yedi culuğa bakamazsınız-der bitirir ama kadınlar culuklara "ben baktım sen bakmadın ''diye başlarlar kavgaya.

Dedem T.B.M.M.'ne gitmiş. Orada siyasilerle uzun uzun sohbetler etmiş, onlara bir takım methiyeler düzmüş. Zamanın Kültür Bakanı'nın ısrarıyla ona misafir olmuş. Bakanın eşi, hazır yemek olmadığı için dedemi restorana götürmek istemiş. Bunun üzerine dedem başlamış espriye;

—Hanım gızım, ben gözü görmez gulağı eşitmez köylü bi adamıyın. Benim ne işim olu lokantada mokantada. Bana bi tarhana çorbası oldumu yete." Israr üzerine konuşmaya devam eder;
—Hanım gızım, ben lokantıya giderin emme
—Çatal damağıma gaka
—Damağımdan ganla aka
—El alem bana baka rezil olurun.
Dedemin büyük oğlu Ankara'da askerliğini yaptığı sıralarda ondan izin almak için yanına gider. Güz mevsimi köyde iş güç fazla malum ya, elemana ihtiyaç var. Birlikte bölük komutanına övgü dolu sözlerinden sonra, bölük komutanı Şair dedemi alay komutanına götürür. Alay komutanını da sözleriyle göklere çıkarır. Alay komutanı: *"Dayı ne istiyorsun onu söyle" der. Şair;*
—Sözümden azıvicen
—Biraz gızıvicen
—"Benim mahduma bi parça izin yazıvicen gumandanım, ben senden babanın tarlalarını istemeye gelmedim" der ve oğluna bir ay izin alır.
—Köpeğin gapmazı beygirin depmezi olmaz.
—Bi bosdanda hem doğru hıyar bite hem eğri hıyar bite.
—Gocasuz garıdan çocuk olmaz. gibi sözleri de tek dizeli sözlerinden sadece birkaçıdır.

Dörtdivan'ın Gerede'ye bağlı olduğu zamanlarda kaymakamın yanına sık sık uğrardı dedem. Bir gün otururken dedem müsaade ister. Kaymakam dedeme takılır: "Şair dayı siz köylüler kılıbık oluyorsunuz galiba. Nineden korktuğun için mi erken kaçıyorsun?" der. Dedem;
—Gaymakam Bey, kimin gılıbuk olduğunu Gerede bazarında ben sana deyvörün, bunu unutma, der ve oradan ayrılır.

Kısa bir süre sonra dedem kaymakamı soğuk bir havada Gerede'de Pazaryerinde görür ve yanına gider. Kaymakam başına geleceği bildiği için görünmek istemez ama şair peşini bırakmaz ve konuşur:

—Gaymakam Beyin sırtında bi gocuk,
—Gucağında va bi çocuk,
—Hanımın elinde dolu file
—Ne gaymakamın çekdüğü bu çile; der ve oradan ayrılır.
Yine dedem köyümüz sakinlerinden birisi ile günün birinde Valinin yanına gider. Valilikte görevli bir bayanın elinde bir ayna kendine çeki düzen vermeye çalıştığını görür. Görür de hiç rahat durur mu Düldül:
–Gızım sen tek misin çit misin?
Bayan anlayamaz ve sorar;
—O ne demek oluyor dede?
—Yani evli misin, bekar mısın? der Düldül.
—Bekarım dede, neden sordun ki? der bayan,
Şair Düldül hemen sıralar;
—E gızım minarede ezen,
—Kendine verip duruyon düzen,
—Yasduk olup batmıyınca,
—Gamı gasafeti atmıyınca,
—Herifinen sarılıp yatmıyınca, ne anadım ben senin gözelliğinden.

Valilik makamından çıkar Şair Düldül Mevlüt. Yanında zamanın Gücükler Köy Muhtarı Alim Dağ vardır. Zaten hiç yanından ayırmazdı onu. Günlerden Bolu pazarı ve dedemin elinde iki okka üzüm almak için taşıdığı küçük sepeti vardır. Doğruca hal pazarına giderler. Pazar girişinde alışveriş yaptıktan sonra toplanmış, konuşan bir grup kadın görür ve yanlarına gider ve selam verir:

—Selamün aleyküm ablala.
—Aleykümselâm dayı, der kadınlar.
Düldül başlar konuşmaya;
—UUUUUU, yörün sizi gidi gamsuz, fisaretsüle yörün
—Yalan dünyadan bıkıvediniz,
—Canınızı sıkıvediniz,
—Evdeki işleri gayınnanıza yıkıvediniz,
—Kendiniz de cami köşesine çıkıvediniz,
—Bela savuştu,
—Gün gavuştu, ne duruyosunuz hale.
Kadınlardan biri hemen bir kağıt kalem çıkarır ve
—Dayı Allah aşkına bi daha deyve şunları, senin dedüklerini yazacın der.
Düldül devam eder konuşmaya;
—Gız gızım
—Sözümden azılmaz,
—Vara yoğa gızılmaz
—Benim söyledüklerim
—Ayaküstü yazılmaz
Kadın;
—E nedecüz dayı der
Düldül devam eder:
—Örüsger gibi eseceeen,
—Gazdan toğukdan bi şey keseceeen,
—Yüreğini oynadacan,
—Çaydanlığı gaynadacan, şu boyu uzun, aklı gısa Gücükle mıkdarıynan beni bi devet edeceeen. Alacan eline galemi, yazacan dilime geleni, ben decin sen yazacan der.
Kadın;
—Dayı vallahi gelin goca goca culukla va birini keserin der.
Dörtdivan Şairi, Dörtdivan'ın aile yapısını ve yaşam mozaiğini de çok iyi bir şekilde dile getirmiştir.
—Bi gelin nisan ayından ağustos ayına gada bi evde içişleri bakanı sayılu. Niye derseniz gelin yaylıya çıkacak. Çıkacak emme püskullü bi cember iste, gadife bi fistan iste, okkalı bi guşağınan bi donnuk iste, topuklu bi mes iste, un çufalıynan kese kâğıtları da ayrıı. Bi dünya masuruf edesin, el yir yağın okkasını beşyüz liriye, sen yirsin beşbinbeşyüz liriye. Yaylıya gidesin suratına bakılmaz.

—Söyle söyle saça,
—Seni gorduğu yerde gaça,
—Gide daşın depesine sı…, yanına varılmaz.
—Yaylıya gidip de malı melalı sağlamca koye de gotümez.
—Dur dedüğüm yerde duru,
—Boynunu buru,
—Yarım metero deyniynen de bızaya garer bazarı vuru, ya kel ede ya kör ede gotürü köye, unuda salam gotümez.
—Çalıynan çırpıynan zobıyı yakdım da,
—Çamın kuynerin altında yattım da,
—Sığıra sıpıya ben bakdım da,
—Borcu borca ekledim de,
—Yaylanın başını bekledim de, der vallahi altı ay gış yağ ölçiyinin başına varamazsın.
Pahalılıktan yakınan Düldül Mevlüt bu konuda şunları söylemiştir:
-Çokların hatırın yığdı
Bekarlar dünyasını bıgdı
Bi gocagarı bi bucuk milyona çığdı
Ganun mu çıkaracaksınız, nedeceniz bilemiyom
Bu memleketin bekâr galması
Maphusanelere düşmesi hep garıcılık yüzünden
Neden?
Ayağını salamıyo
Bi Hanım bulup alamıyo
Çarşı uzun harçlık gısa
Gayrı dur dediğim yerde durun
Boynunuzu burun
Ocağınıza bi tencere bulgur çorbasu vurun
Ceketin arkasına bi yamalık vurun
Fukara dünyasında bıgdı
Bi cuval un 2800 lireye çıgdı
Güççük göllerde balık yaşayamaz
Ufak defek de gazancınan geçim sağlanamaz.

Düldül Mevlüt, Prof. Dr. Ahmet E. Uysal'la birlikte Dörtdivan'a gelip Köroğlu'nun köyü Sayık Köyü'nü bulan Prof. Dr. Faruk Sümer'e şunları söylemiştir.

-Elele bakışdınız

Gözgöze dakışdınız

Ankara'dan çıkışdınız

Bu işi meydana götüdünüz

Göynüme dakın

Ateşi yakın

Bu memlekte elünüzden geldüğü gada bakın

Dur dedüğüm yerde durun

Boynunuzu burun

Ziyaret etmek için buraya

Bi abede (abide) gurun

Bunu sizlerden beklerim

Hem sözümden azılacak

Hem birez gızılacak

Hem sizin hâtıranız olacak

Hem tarihlere yazulacak

Bu boş dünyada gözlerim dulunacak

Bu arada hatıranız bulunacak.

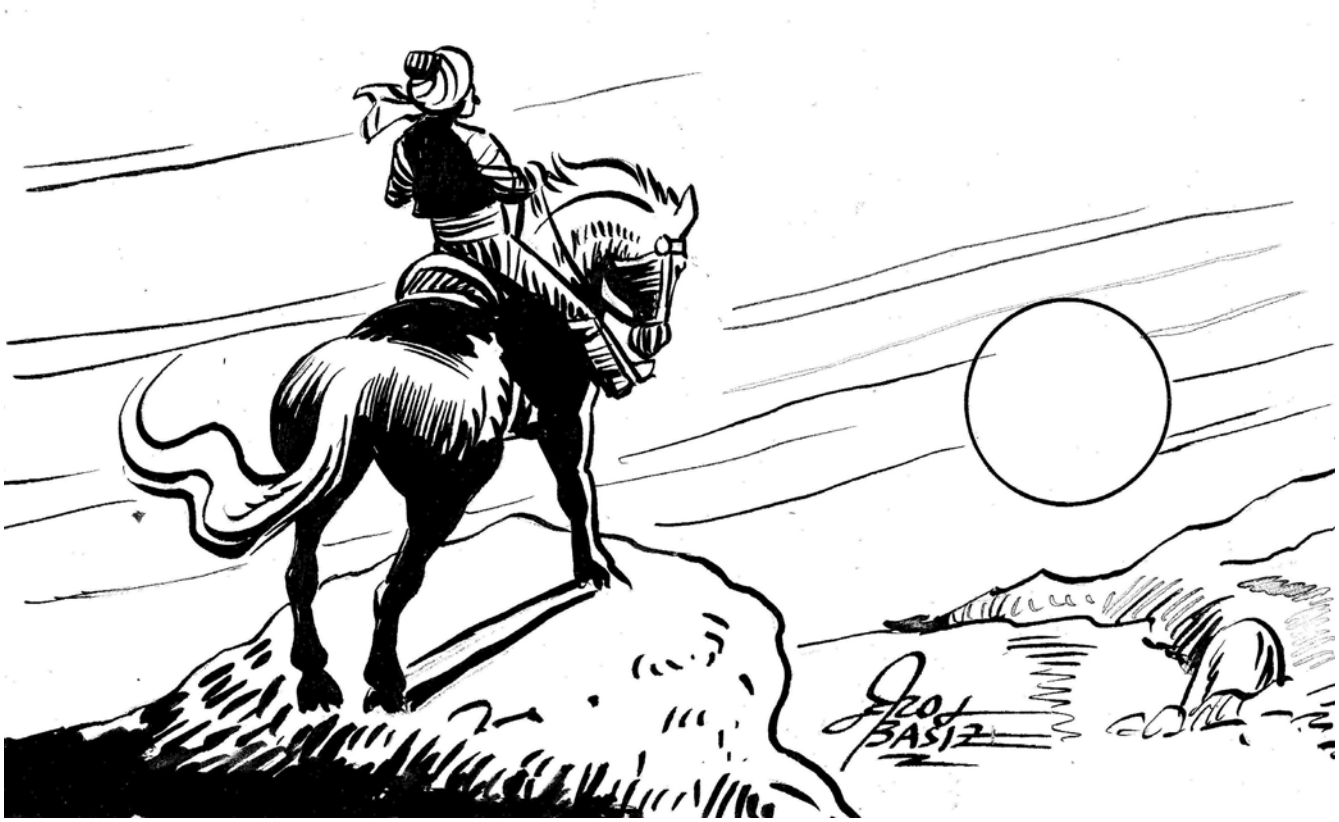
Köroğlu

Yurdumuzun bir çok ilinde Sivas'tan Kars'a hatta Türki cumhuriyetlerde anlatılan Köroğlu hikayeleri mevcuttur. Ancak, gerek Köroğlu'nun şiirlerinde geçen Bolu Beyi, gerek Bolu'nun dağlarının isimleri (Köroğlu Dağları, Çamlıbel Yaylası vb.) Köroğlu'nun Bolu ile diğer bütün yerlerden daha çok bağlantılı olduğunu zaten göstermektedir.

Bununla beraber Köroğlu isminin böyle geniş bir coğrafyaya yayılması, bir nevi masallaştırılarak bir efsane kahraman halini alması, onun gerçekte bir efsane olduğundan değildir. Aşağıdaki kaynaklarda da görüleceği gibi, 16. yüzyılın ikinci yarısında Bolu İli Gerede İlçesi Dörtdivan Beldesi Sayuk köyünden olduğu anlaşılmaktadır. Ancak Sayuk köyü, Aşağı Sayuk ve Yukarı Sayuk köyü olarak iki köy haline gelmiştir. Bu iki köy günümüzde Köroğlu'nun kendi köylerinde yaşadıklarını savunarak davalık olmuşlardır.

Köroğlu hikayelerinin böyle geniş coğrafyalara yayılması ve halkın dilinde, nesilden nesile anlatılır olması sebebiyle; Köroğlu tipine yakışmayacak olaylar da zamanla hikaye içine girmiştir. Mesela Ayvaz ile Hoylu Bey'in, Köroğlu'nun koçaklarının arasına katılmaları hakkında anlatılan (Köroğlu'nun, Ayvaz'ı babasından zorla kaçırması, yiğit bir ordu komutanı olan Hoylu Bey'in bir üç kağıt yaparak Köroğlu'na teslim olması, Köroğlu'nun ve atının ölümsüzlük pınarından içmesi sebebiyle olağanüstü meziyetler kazanmaları, hatta bazı hikayelerde atın uçması, Köroğlu'nun Bolu Beyi'nin kız kardeşi olan Döne hanımı kaçırmak için falcı bir kadın kılığında, saraya girmesi vs.) gibi anlatımlar akla yatkın değildir. Yani, mertlik ve yiğitlik timsali bir karakter ile uyuşmayacak davranışlardır.

Ancak olayın üzerinden asırlar geçmiş olmasını ve insanların böyle sevdikleri kahramanlar hakkında anlatacakları hikayelere, kendilerinden (belki kahramanı meth etmek, belki olayı daha mistik hale getirmek adına) mutlaka bir şeyler ekleyerek masallaştırmaya meyilli olmalarını göz önünde tutmak gerekir. Asırlarca (büyük bir bölümü) sözlü anlatım olarak günümüze kadar gelebilmiş Köroğlu hikayesi hakkındaki bu tezatlar, olayın bütünün muhteşemliğine gölge düşürmemelidir.



Köroğlu'nun Hayatı:

Prof. Dr. Faruk Sümer tarafından, 1580-1585 yılları arasındaki mühime defterlerinin incelenmesi sonucunda 8 adet belge ile Gerede İlçesi Dörtdivan Beldesi Sayuk Köyünden olduğu anlaşılan Köroğlu; devlet otoritesine durmadan baş kaldıran, huzursuzluk unsuru olan, çoğu zaman kendi aralarında bile boğuşan, anarşist diye tabir edebileceğimiz beynelmilel grupların elebaşı değildir. Aksine asayişin son derece bozuk olduğu, Celali isyanlarının acınacak hale getirdiği Anadolu topraklarında ve hatta Celalilerin yaptıkları soygunlara; bir kısım askerler, talebeler ve merkezi yönetimin idarecilerinin bile katıldığı bir dönemde, başta Dörtdivan ve çevresi olmak üzere ezilen Anadolu halkının bir kahramanı, kurtarıcısı ve Oğuz geleneğine göre de Alp'i olarak ortaya çıkmıştır.

Çevresine topladığı koçaklarla birlikte, dağlarda sürdüğü hayatı cesareti, kahramanlığı, haksızlığa ve zulme karşı başkaldırışından dolayı, yaşadığı 16. yüzyılın ikinci yarısında, örneği tükenmiş alp tipinin bir simgesi olmaktadır.

DÖRDİNCİ BÖLÜM

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

Doğum
Diş Buğdayı
Düğün
Düğün Öncesinde Yapılanlar
Düğün Sırasında Yapılanlar
Düğün Sonrasında Yapılanlar
Hacı Uğurlama ve Karşılama
Sünnet
Cenaze ve Defin
Asker Gönderme ve Karşılama

DOĞUM

Doğum Öncesinde Gebe Kadına Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler Vb.

Hamilelik döneminde kadınlar maymuna, ayıya, balığa, yörede ars adı verilen gelincik de denilen hayvana, çirkin ve özürlü kişilere bakmamalarına dair örgütlenmektedir. Güzel çocuk sahibi olmaları için ise süte, aya, gökyüzüne bakmaları, ayva yemeleri ve namaz kılıp dua etmeleri söylenmektedir.

Gebe kadınlar doğacak çocuklarının dudağının yarık olabileceği endişesi ile tavşan yememektedirler ve ciğere el sürmemektedirler. Dokunduklarında ellerini neresine sürerlerse bebeğin orasında iz kalacağı düşünülmektedir.

Doğmadan önce bebeğin cinsiyetini tahmin etmek için de bazı yöntemlere başvurulmaktadır. Gebe kadının karnının şekli yanlara doğru ise ve kalçası çok büyümüşse doğacak bebeğin kız, karın şekli sivri ve kalçası küçükse aynı zamanda gözleri de parlak olursa oğlan olduğu söylenmektedir.

Doğum Sonrası Yapılanlar ve Anneye Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler

Doğumdan sonra anne sütünün yerini hiçbir besin tutamadığı için sütün bol olması için anneye şerbet içmeleri, sütlü çorba, helva, soğan ve tatlı yiyecekler yemeleri tavsiye edilmektedir.

Beşik İçi

Yörede yaygın olan beşik içi adeti, yeni evli çiftin ilk çocukları için yapılmaktadır. Doğumdan bir süre sonra kız tarafı, oğlan evine gider ve bu ziyarette yeni doğan bebeğin bütün ihtiyaçları olmak üzere hediyeler getirirler. Yemekler yenir, dualar okunur, oyunlar oynanır. Oyun oynayan kadınlar beşik içine para koyarlar. Bu paralar bebeğin annesi ve ilahi okuyan kadınlar tarafından paylaşılır.

DÜĞÜN

Düğün Öncesinde Yapılanlar

Kız isteme

Evlenecek olan oğlanın annesi, ablası, yengesi gibi kişilerle önceden araştırılmış/bakılmış kızın evine görücü olarak gidilir. İlk gidişte ziyaret amacı belli edilmez. Bu ziyarette kız incelenir, evin temizliğine ve ailesinin durumunu bakılarak bir kanıya varılmaya çalışılır. İkinci ya da üçüncü gelişte olumlu bir karara varırlar ise dünür olarak geleceklerini söylerler. Kız tarafı bu durumda olumlu ya da olumsuz bir söz söylemezler erkeklerin konuşması için daveti kabul ederler.
Dünür olarak gelen erkek tarafına kızı ilk gelişte vermezler. İlk seferde kızını veren baba eleştirilir ya da kızından usanmış olarak yorumlanır.
Kız tarafı kızlarını vermeye razı olduklarında erkeklerden oluşan bir kafileyle erkek tarafına ziyarete gidilir. Erkek tarafının hane içindeki durumları gözlenir ve kızının bu evde rahat edilip edilemeyeceği üzerine dikkat yoğunlaştırıldıktan sonra eve dönülür.
Birkaç gün sonra oğlan evi son kez kız evine giderek kesin bir cevap almak ister. Kız tarafı bunun üzerine;
‘’Tamam, şu gün gelin. Şerbetinizi için.’’ diyerek kızını verdiklerini açıklamış olur.

Söz Kesme/Şerbet

Yörede söz kesme işlemi şerbet töreni adı altında gerçekleştirilmektedir. Kız ve erkek taraflarının yalnızca erkeklerine özgüdür.
Şerbet günü erkek tarafının yakın akrabası olan erkekler, hep birlikte kız evine giderler. Bu sırada evlenecek kız ile köyün diğer genç kızları ayrı bir yerde toplanarak “oyun türkü kurar” ve eğlenirler.
Kız evinin kadınları komşular ve akrabaların yardımıyla hazırladıkları ikramları iki tarafa da ayrı ayrı gönderirler.
Yiyeceklerin yenilmesinin ardından su, şeker ve pembe renkli şeker boyasıyla hazırlanan ve şerbet adı verilen bir içecek konuklara ikram edilir. Bu şerbete özellikle normalden daha fazla şeker konulur ve bunun üzerine içenlerin “Şerbetiniz çok tatlı yuvanız da böyle tatlı olsun” sözleriyle iyi dileklerde bulunmaları adettendir.
Oğlan evinden gelen konuklara, ayrılışları sırasında bir kap içinde bir miktar şerbet verilerek damada götürmeleri istenir. Bir inanışa göre ise, damat şerbeti içtikten sonra boşalan kap asla geri gönderilmez. Aksinin evliliği bozacağına inanılmaktadır.
Şerbet töreninin üzerinden birkaç gün geçtikten sonra oğlan tarafı erkekleri tekrar hep birlikte kız evine giderler. Burada kendilerine yemek ve çay ikramı olur. Fakat bu ziyaretin asıl amacı kız ve erkek babalarının kıza verilecek olan başlığın miktarını konuşurlar. Başlık, kızın çeyizine ve kendisine o güne kadar yapılan harcamaların ve verilen emeklerin bir ölçüde karşılanması amacın taşımaktadır. Ancak bazen sıkı pazarlıklar yüzünden tartışmalar çıkmasıyla evlendirme kararının çoğunlukla bu aşamada iptal edilmesi bu adetin son zamanlarda kalkması konusunda eğilimlere sebep olmuştur.

El Öptürme Günü

Önceden belirlenen bir tarihte erkek tarafının kadın ve erkek bütün yakınlarının toplu bir şekilde kız evine gelirler. Kız evinin yakınlarının da bulunduğu bu toplantıda kadın ve erkekler ayrı oturup, kız evinin hazırladığı çorba, pilav, et yemeği, komposto, ve tatlılardan oluşan yemeklerle, oğlan evi tarafından getirilen çerezler yenir.
Gelin bir ara ortaya çıkıp, erkek tarafının getirdiği elbiselik kumaş, terlik, ayakkab gibi hediyeler verilir ve altın takılır. Gelin büyük küçük fark etmeksizin kendisinden büyük küçük herkesi elini öper, büyükler gelinin avucuna altın veya para sıkıştırırlar. Bu törenin temel amacı kızın, oğlan tarafına resmen tanıtılmasıdır. Bu törenden sonra kız artık oğlan evinin bir emaneti olarak kız evinde kalıyor gibi görülüp, damat askerde veya Dörtdivan dışında bulunsa bile tüm ihtiyaçları ve giderleri onlar tarafından karşılanır.
Düğün tarihine kadar olan bayramlarda kıza ve ailesine hediyeler, kurban bayramında ise kurbanlık koç gönderilir.

Pırtı

Nişan tarihine birkaç gün kala kız tarafından bir iki kadın ve erkek, oğlan tarafından ise kayınvalide, kayınpeder ve yengelerin hep birlikte manifaturacıya giderek yaptıkları aşıverişe “pırtı alışverişi” denir. Kıza ve yakınlarına elbiselik, şalvarlık, çember, hırka, bluz, iç çamaşırı, çorap, ayakkabı vb. hediyelerle kız için altın bilezik, küpe, kolye vb. takılar satın alınır. “Kızın vergili olduğu belli olsun diye” altın yüzük alınıp kızın parmağına takılır.

Nişan

Dörtdivan’da nişan genellikle düğünden bir hafta önce gerçekleşir, tabi bu ailenin özel durumuna göre değişiklik gösterebilir. Nişan töreni sadece kadınlara özgüdür, eş dost ve akrabalardan gelen hediyelerin topluca ve herkesin gözü önünde verilmesi, evlenme olayının kutlanması amaçlarını taşımaktadır. Nişanın yapılacağı gün öğleye doğru, davetli kadınlar hediyeleri ile birlikte kız evinde toplanır.
Gelin, yöresel bir kıyafet giyip, yerde minderlerde oturan davetlilerin bulunduğu odada bir sandalyeye oturtulur. Davetliler sandalyede oturan geline hediyeleri vermeye başlarlar ve tellalcı kadın geline yakınlık sırasına göre yüksek sesle söyler. Sonrasında müzikli eğlence başlar. Eğlence bitiminde de kız evi ve yakınları tarafından hazırlanmış yemekler yer sofralarında misafirlere ikram edilir.

Düğün Sırasında Yapılanlar

Düğünler genelde Dörtdivan'da Çarşamba günleri erkek evinde saç koyma veya saç kapama denilen adetle başlar ve yörenin geleneklerine göre altı gün devam eder. Erkek evinin kadınları, akraba ve komşuları o gün mahallede yakılan ocağın başında "yufka yazarlar." Yazılan yufkalar orada bulunanlarca yenir; bir kısmı da çeyiz getirme, gelin alma ve duvak günü gelecek kişilere ikram edilmek amacıyla saklanır. Sac koyma âdeti devam ettiği sırada bir ara damat kadınların bulunduğu odaya çağrılır ve annesi başının üzerinde bir kilit kapatır. Damat bu kilidi nikâh gününe kadar cebinde saklar ve o akşam annesi tarafından yine başının üzerinde açılır. Bu gelenek kötü göze karşı alınan bir önlem olarak yapılır.

Sac kapama gününün ertesi ise; öğlene doğru birkaç erkek kız evine gelir ve kız evinde hazır olan çeyizi erkek evine götürmek üzere beraberinde getirdikleri araca belirli bahşiş karşılında yüklenir. Kız tarafından birkaç kadınla birlikte çeyiz erkek tarafına götürülür. Kadınlar erkek evinde ayrılmış olan odaya çeyizi sererler. Kadınların işi bittiğinde yemek ikram edilerek bahşişleri verilir ve uğurlanır.

Kına gecesinin düzenleneceği gün sabahtan, oğlanın babası ve birkaç yakın akraba kız tarafına "yavuklu giderler." Bu görüşmede, düğün için kız tarafının yaptığı tüm masrafların tutarı hesaplanıp, oğlan babası tarafından kız babasına ödenir. Ardından topluca bir yemek yenilir ve oğlan tarafı ayrılır. Öğleden sonra kız tarafının yakın akrabaları kız evinde toplanır, kına gecesi için son hazırlıklara yardım ederler. Yemekler yenip, akşama tekrar gelinmek üzere dağılınır.

Kına Gecesi

Akşam olduğunda kız tarafının davetlileri, kız evinde toplanmaya başlarlar. Gelin kız, kına gecesi için giydiği elbise üzerine, o gün ikindi namazından sonra beline beyaz bir çarşaf bağlanır. Çarşafın amacı kimin gelin olduğunun anlaşılması için bağlandığı söylenir.

Kına gecesi eğlenceleri, "dındıncı" adı verilen tef çalan bir kadının çaldığı ezgiler eşliğinde bir takım yöresel oyunlar oynanır. Bunlar "sürütme", "Hasan oyunu", "sarımsak satmak", "sığır gütmek" gibi oyunlardır.

Oyunlar devam ederken, oğlan evinden "nagılcılar" gelir. Bu kişiler oğlan evinden kız evine hediyeleri götürenlerdir. Nagıl denen şey ise; bir dalın ucuna bağlanan bir teneke kutuda biraz kum ve yağ ile tutuşturulmuş olan ateştir. Oğlan evinde süslenen kına, kuruyemiş ve şekerler bu dal parçasına tutturulur. En önde oğlan evinden bir erkek tarafından bu dal parçası taşınır ve arkasından oğlan tarafının kadınları ve kızları bulunur.

Nagılcının beraberinde gelenler kız evinde bir süre oturup, eğlencelere katılırlar, ayrılırlarken kendilerine mendil hediye edilmesi adetten sayılır.
Dönen nagılcılar oğlan evindeki oğlan kınasına katılırlar. Bu genellikle mevlit okunması şeklinde olup bazen eğlence de yapılır.
Oğlan evinden gelen misafirler ayrıldıktan sonra kız kınasında "gelinin adetini yapma" isimli bir tören olur. Bu törende gelin, iki yanında bulunan arkadaşları ile konukların yanına getirilir. Ortada çevrilir ve bir minderin üzerine oturtulur. Belindeki beyaz çarşaf çözülüp başından aşırtılır, üzerine kırmızı bir örtü konur. İçinde çerez bulunan tepsi, iki kişi tarafından gelinin başı üzerinde tutulur. Tepsiyi tutan kızlar türkü eşliğinde gelinin etrafında dönerek onu ağlatmaya çalışırlar.

Gelin alma/nikah

Gelin kına gecesinin ertesi günü sabah ezanıyla uyandırılır. Yanına bir ekmek alarak arkadaşlarıyla köyün çeşmesine gidip ellerini orada yıkar. Yanında götürdüğü ekmeği çeşme başına bırakır. Ekmeği düğün evinden olmayan birinin alması beklenir eğer bir köpek alırsa gelinin köpek huyunda olacağına inanılır. Düğün evinden olmayan birisi alırsa geline dua eder.
Gelin eve geldiğinde hazırlanmaya başlanır. Tıpkı kınada olduğu gibi saçlarının bir tutamını bir genç kız, bir başka tutamını mutlu evliliği olan bir kadın örer. Bunlara oğlan evinin bahşiş vermesi adettendir.
Öğleden önce süslenmiş birkaç arabadan oluşan gelin alayı kız evine gider. Gelin alayında damat ve annesi bulunmaz. Damadın babası, oğlan evinden birkaç kişi ve bir "şakadan kaynana" bulunur. Şaka kaynana denilen kadın, komşulardan ya da akrabalardan mutlu bir evliliği olan, yaşlı bir kadındır. Bu kişi, kız evine varılana kadar hiç kimse ile konuşmaz. Bu adet; gelinin de sessiz, sakin olmasının bir simgesi olarak görülür. Şaka kaynana genelde gelin evinden gizlice bir eşya alıp saklar ve daha sonra geline baba evinden bir hatıra olarak verir.
Kız evine gelindiğinde; kız evden çıkmadan önce gelini bir peştemala sarar. Bu hareketin amacı gelinin ve gelinliğinin kapıdaki erkekler tarafından görülmesinin namahrem kabul edilmesi inancından gelir. Gelin odasının kapısında damadın babası ve gelinin babası beklerler. İçeridekiler gelin kapısının açılması için bahşiş isterler ve damadın babası pazarlık yapmadan bahşişi gelinin babasına verir. Kapıdan çıkan kızın kollarına damadın babası ve kendi babası girer ve annesi ile kısa bir vedalaşma yapıp evden çıkarılarak gelin arabasına bindirilir. Bu esnada gelinin yengesi de yanında bulunur. Damadın evine varıldığında gelin arabadan inmez ve yengesi aracılığıyla damadın babasından altın, para, inek gibi bir talepte bulunur. Gelinin bu isteği karşılandığında arabadan iner.

Damat, annesi ile birlikte gelini kapıda bekler. Damadın koluna kırmızı kurdele bağlanır. Bu kurdele damadın belli olması için bağlanmaktadır. Gelin kayınvalidesinin elini öper ve damat gelinin beline hafif bir yumruk vurur. Bunun gelinin itaatkar olması için sembolik bir şey olduğu belirtilmektedir.

Gelin yeni evinin kapısından girmeden önce bir sürahi suyu kapıdan içeri döker. Bu adet evlilikleri su gibi gitsin diye yapıldığı belirtilmektedir. Gelin "Uysal ve doğurgan olsun diye" de bir koyun postuna basarak odaya girer. Bu seremoniden sonra oğlan evinin misafirleri tef çalan "dındıncı" kadının söylediği türkülerle eğlenmeye başlarlar. Gelin yüzü örtülü bir şekilde onları izler. Misafirler dağılmaya başladığında gelinin yüzü açılır. Görümcesi tarafından başındaki takkesi alınır, altınlar ve parlak taşlarla süslenerek tekrar gelinin başına konur.

Düğün yemeği olan çorba, pilav, dolma, et ve tatlının yanında geline ayrıca birkaç yumurta yedirilir (doğurgan olması için). Kocasını sevsin diye damadın elinin üstünden akıtılarak doldurulan bir tas su içirilir. Yemekten sonra komşu ve davetliler oğlan evine gelerek tekrar eğlenceye devam ederler.

Damadın babası, evli oğulları ve damatlar ile kız evine gönül almaya gidilir.

Nikah törenine gelindiğinde hoca ikindi namazından sonra damadın bulunduğu odaya gelir. Damadın nikaha razı olup olmadığını sorar ve ardından kadınlar arasında oturan gelinin bulunduğu odanın kapısından ona da aynı şekilde evliliğe razı olup olmadığını sorar kız bu soruyu kafası ile cevaplar ve nikah kıyılmış olunur.

Akşamüstünden sonra gelinin yüzü yazılır. Yüz yazma; gelinin alnına ve yanaklarına simlerin yapıştırılmasıdır.

Damat, erkeklerle birlikte mevlit törenine katılmak için camiye gider. Ardından yatsı namazı kılınır ve damat ilahiler ve tekbirlerle evine getirilir.

Tekbir ve ilahi sesini duyan oğlan evinin kadınları erkekleri kapıda karşılarlar. Damat annesinden başlayarak oradaki kadınların elini öper, erkekler tarafından sırtına yumruklar vurulmaya başlayınca koşarak gerdek odasına gider. Kapının yanında bulunan suyu devirir. Kapıda iki kişi tarafından tutulan kırmızı kurdeleyi keserek gelinle içeri girer.

Odaya girdiklerinde ilk olarak beraber namaz kılarlar. Namazdan sonra damat gelini konuşturmaya çalışır, gelin söyletmelik almadıkça konuşmamaya devam eder. Söyletmeliğini alan gelin yanında getirdiği baklavadan bir kısmını kendilerine ayırıp, kalanını kapının dışında bekleyenlere verir. Bu baklava gelinin konuştuğunu müjdelemek amaçlıdır.

Düğün Sonrasında Yapılanlar

Gelinin alınmasından itibaren ona eşlik eden yengesi, düğünün yapıldığı akşam da damat evinde kalır. Gelinin ailedeki evini alması, ertesi sabah kalktığında, çeyizinde getirdiği hediyeleri ev halkına vermesiyle başlamış olur. Gelinin toplamadığı yatağını, gelinin yengesi ve ev halkından olan bir kadın toplar ve damadın bıraktığı bahşişi alırlar.

Daha sonra yüzü kırmızı bir örtüyle örtülen gelin, görümcesi ve eltisi ile birlikte komşuları el öpme için dolaşırlar. Bu komşular da geline bahşiş verir, gelinin ardından el öpen damada ise bahşiş verilmez. Gelin el öpmeden döndüğünde, ailenin diğer kadınları ile birlikte kahvaltı eder ancak bu esnada dikkat etmesi gereken bir durum vardır; gelinin yanındakilerle konuşmaması ya da kısık sesle konuşması yörede daha uygun bulunur.

Kahvaltının ardından yörede kız tarafı için yapılan eğlence olan Duvak için, hazırlıklara başlanır. Gelinin evinden, damat evine "duvakçılar" gelir. Geleneklere göre duvakçılar arasında gelinin birinci dereceden akrabalarının bulunmaması gerekmektedir. Bu günde "duvak adeti" denilen bir tören uygulanır. Duvak adetinde, gelin damatla birlikte ortaya çıkarılır ve ardından gelin davetlilerin üzerine bulgur, arpa, şeker vb. atıp, damadın ellerini öper. Bu el öpme, damattan oynamak için izin almak anlamına gelir ve damadın odadan ayrılmasıyla elindeki malzemeleri ve paraları bereket inancıyla saçarak oynamaya başlar. Bütün davetlilerle karşılıklı teker teker oynayıp, en son yengesiyle de oynadıktan sonra damat tekrar içeri çağırılır. Damat henüz oynayan gelinin duvağını alıp atar ve gelini odalarına kaçırır. Onlar odalarında yemek yerlerken, davetlilere de düğün yemeği ikram edilir.

Yemeğin ardından çeyizlere bakılmak üzere gelinin odasına gidilir ve gelin onlara baklava ikramı yapar. Sonrasında dönen davetlilerle birlikte gelinin yanında kalmış olan yengesi de geri döner, gelinin haberlerini ailesine ulaştırır.

Gelin Evi Ziyareti

Duvak töreninden birkaç gün sonra damat evi kararlaştırılmış bir günde gelinin evine akşam yemeği için giderler. Yörede buna "damat söylettirme/güvey gitme" denir ve buna göre damat ilk gittiğinde gelinin ailesi ile konuşmaz ancak kendisine konuşması için teklif edilen hediyeleri yeterli bulduğunda konuşur. Daha sonra yemekler yenilip sohbetler edildikten sonra eve geri dönülür.

Sıra Davetleri

Düğünü takiben birkaç hafta boyunca gelin ve damat ailesi ile beraber nişanda ağır takı takan kişilere ziyarete giderler. Bu ziyaretlerde gelin çeyizinden hediyeler götürür. Ev sahipleri de onlara ev eşyası türünde küçük hediyeler verir.

Damat Evi Ziyareti

Düğünün üzerinden birkaç hafta geçtiğinde ise gelinin ailesi damat evine yemeğe davet edilir. Giderken küçük ev eşyası gibi hediyeler götürülür. Bu adete "kız arkası gitme" adı verilir ve Dörtdivan düğünleri bu gelenek de gerçekleştirildikten sonra son bulur.

Sünnet

Dörtdivan'da sünnet törenleri genellikle Ağustos-Eylül ayları arasında ve Pazar günleri gerçekleştirilmektedir. Sünnet gününden bir hafta önce ise hazırlıklara başlanır. Çocuğun odası ve yatağı hazırlanıp, komşu ve akrabaların yardımıyla baklava açılır.
Törenin olduğu gün, sabah erkenden ateş yakılır ve bu ateşte kazanla pilav yapılır. Sünnet nedeniyle mevlit okutulacağı halka bildirilir. Bu bildiri sünnet sahibinin bazı yoksul çocukları da hayır için sünnet ettireceğini belirtir ve böyle aileler sünnet evine gidip, çocuklarını sünnet ettirebilirler. O çocuklar da sünnet çocuğunun yatağına yatırılır, ona da hediyeler verilir.
Gelen misafirlere verilen menü; çorba, dolma, et yemeği, pilav, tatlı ve hoşaftan oluşmaktadır. Camide okunan mevlite katılanlara da ev halkı tarafından pilav ve hoşaf ikram edilir. O günün akşamında ise kadınlar arasında sünnet kınası yapılır.

Cenaze ve Defin

Dörtdivan'da gerçekleşen ölüm olaylarında İslamiyet'e özgü olan gelenekler dışında da bazı gelenekler vardır. Bunlardan biri yörede "ölenin devrini çevirme" denilen, ölenin henüz toprağa verilmeden ya da gömülmesinin bir gün ardından olarak ölenin sağlığında yerine getiremediği ibadetler niyetine yoksullara fidye verilmesidir. O yılın fitre miktarı göz önüne alınarak ölenin yaşından erkekse 12, kadınsa 9 çıkarılarak belirlenen para mendil içine konulur. Karşılıklı oturmuş biri yoksul diğeri de ölüyü temsil eden vekili arasında ölenin borcu bitene kadar olan sayı kadar el değiştirilerek her defasında "yehap tü kabul tü" (aldım kabul ettim, iade ediyorum) sözleri eşliğinde dolaştırılır. Bu ritüel sonrasında mendildeki para, cenazeyi gömülmeye hazırlayanlar ve yoksullar arasında pay edilir.
Yörede ölünün 3'ü, 5'i, 7'si ve 40. Geceleri gerçekleştirilen geleneklere rastlanmamaktadır. Ancak ölüm olayının ilk gününden itibaren Yasin okunarak bir ipliğe her gün için bir düğüm atılır ve bu kırk gün boyunca devam eder. Kırkıncı gün ise bu ip, ölenin mezar taşına dolanır.
Ölümün 52. Günü olduğunda, mevlit okutulur helva kavrulur ve yufkalara sarılıp, komşulara ve yoksul kimselere dağıtılır. Bu geleneğe yörede "ölünün ağzını açmak" denir ve temelinde ölen kimsenin etlerinin kemiklerinden o gün ayrılacağı düşüncesi olduğundan ölünün fazla acı çekmemesi amacı vardır.

ASKER GÖNDERME VE KARŞILAMA

Komşular asker uğurlayacak eve birkaç gün öncesinden gelmeye başlarlar. Gelen misafirleri ev sahibi yemek yemeden göndermez. Komşular askere örme çorap, iç çamaşırı ve eldiven gibi hediyeler veririler. Asker uğurlama günü ise; börek ve etli pilav verilir. Asker kınası yakılır. Asker döndüğünde ise ziyarete gelenlere başörtüsü, sabun ve kınadan oluşan paket verilir.

HACI UĞURLAMA VE KARŞILAMA

Hacıya gidecek kişi köy halkını yemeğe davet eder. Kış ise; kesinlikle bamya yemeği olur. Tereyağlı, keşli kesme makarna (erişte) olur. Kaz, tavuk, ördek evde ne yetiştiriliyorsa kesilir. Hacdan gelene herkes hediye ile gider. Hacdan gelenler de, ziyarete gelenlere başta hurma ve zemzem suyu olmak üzere hediyelerini verir.

DÖRTDİVAN 3

KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

Kutsal Günler
Dini Gün, Gece ve Kandiller
Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
Diğer Kutlamalar

KUTSAL GÜNLER

Muharrem ayının ilk 15 gününde aşure yapılıp, konu komşuya dağıtılır. Recep ayının başında gözleme ve lokma yapılarak yine dağıtılır. Ramazan ayında sıra davetleri denen davetler yapılır ve bu davetlerde yöre halkı toplanarak yoksul ailelere yemek verilir. Kandillerde bir çok yerde olduğu gibi Dörtdivan'da da mevlit okutulur. Gelenlere şerbet dağıtılır. Okunun Kuran-ı Kerim'den sonra camilerde kandil lokumu, kandil simidi, çikolata ve şeker dağıtılır.

BİRLİK VE BERABERLİK, GELENEKSEL KUTLAMALAR

Dörtdivan'da bayram günleri yöreye özgü bir takım gelenekler uygulanmaktadır. Bayramın birinci günü sabahı, erkenden meydan çeşmesinden yörede "zemzem suyu" denen su doldurulur ve bayram boyunca bu suyun içilmesi sevap sayılır. Bayram namazı haricinde öğlen namazı da camilerde kılınır. Namaz sonunda evlerden getirilen helva ve yufkalar hocanın duaları eşliğinde yenir. Bayram ziyaretleri kadın ve erkeklerin kendi aralarında gerçekleşir. Yakın köyler arasındaki ziyaretleşmeler için temsilciler seçilir. Misafir köyde kılınan öğle namazı sonrası, misafirler ev sahibi köydeki evlere paylaştırılır ve burada ev halkıyla birlikte çorba, pilav, et yemeği, dolma, komposto ve tatlıdan oluşan bayram yemekleri yenilir.

Kurban Bayramı'nın ilk günü; kurbanlıkların kesimi, ayıklanmasının ardından köyün çocukları "bişi bişi bu evde kaç kişi, üçü erkek beşi dişi" manisi eşliğinde evleri dolaşıp kurbanlıklardan pay isterler. Topladıkları etleri yoksul bir ailenin ziyaretine giderek orada pişirmelerini isterler ve bu etten biraz yiyip kalanını o aileye bırakırlar. Bütün bunların ardından ise, Kurban Bayramı'nın ikinci gününden itibaren diğer gelenekler aynen uygulanır.

DİĞER KUTLAMALAR

“Bedlem” yörede hıdrelleze verilen isimdir. Bedlemde soğan kabuğunun kaynatıldığı suda yumurtalar kırmızıya boyanır, bu yumurtalar tokuşturulur. Ateşten atlanır.
Eylül ayında kaz panayırları olur.

Yağmur duası, son yıllarda önemli bir kuraklık yaşanmadığından gerek duyulmasa da yöreye özgü önemli geleneklerden bir tanesidir. Cuma günü camiden yapılan duyuruyla kararlaştırılan günde “Kırklar Kaynağı”na gidilir, yanlarında getirmiş oldukları kurbanlık hayvanlar kesilir, yakılan ateşler üstünde etli pilav pişirilir. Daha sonra erkekler ve çocuklar ceketlerini ters giyip, avuç içleri aşağı bakacak biçimde sallayarak kaynağın tepesini dolaşır, kırk tane taş toplarlar. Toplanan taşlar, beraberlerinde gelen hoca tarafından “ okuyan ben değilim, Hızır Aleyhisselam’dır.” Denilerek okunup, çuvallara doldurulur. Bu çuvallar taşınarak Kuzköy’deki gölete dökülür. Dibe batmayan taşlar batırılmaya çalışılır. Taşların ısrarla batmaması, dualaların kabul olduğunun işareti olarak algılanır.

(Dördivan panayır afişi, 2017)

4 YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

DÖRTDİVAN

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

01 Aşur Çorbası

Malzemeler

500gr keşkek
1 su bardağı fasulye
1 su bardağı nohut
1 patates
1 soğan
1 çay bardağı kuru üzüm
2kg Süt
50 gr Kıyma
2 yemek kaşığı Tereyağı
Pul biber
Karabiber
Tuz

Tarif

Keşkek, nohut, fasulye, bir gün önceden ıslanır ve haşlanır. Küp küp doğradığımız patates ve kuru üzüm ilave edilir. Süt ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Soğan ve kıyma ayrı bir tavada kavurularak çorbaya ilave edilir ve altı kapatılır. Dinlendikten sonra servis edilir.

02

Bakla Çorbası

Malzemeler

10 adet taze bakla

1 küçük soğan

3 çorba kaşığı süzme yoğurt

1 yumurta

Dereotu

Zeytinyağı ve tereyağı

1 tatlı kaşığı salça

Tarif

Baklaları tahta üzerinde incecik kıyın, diğer tarafta tencerede 1 küçük soğanı yağla beraber kavurup salçayı ekleyin daha sonra kıyılmış baklaları ilave edip biraz sote edin ve 1 su bardağı sıcak suyu da katıp baklaların pişmesini sağlayın. Bu arada çukur bir kapta yoğurt, 1 yumurta, 3 çorba kaşığı unu ve dereotunu da katıp karışımı hazırlayın. Diğer tarafta pişmekte olan baklalar yumuşayınca üzerine 4 su bardağı kadar daha suyu ilave ederek tam kaynamaya yakın yoğurtlu olan karışımıda ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişmesini sağlayalım. Biraz dinlendikten sonra üzerine pul biber ilave ederek servis yapalım.

03

Baş – Ayak Çorbası

Malzemeler

2 adet Kazın kellesi,

Kaz yumrusu

Kaz ayağı

Kaz kanadı

1 su bardağı un

2 kaşık tereyağı

Tuz

Tarif

Kazın kellesi, kanatları, yumrusu ve ayakları kaynatılır. Etler didiklenebildiği kadar didiklenir. Haşlama yaptığımız suya meyane yapılır ve kemiklerle beraber didiklediğimiz etleri çorbaya ilave ederiz. Servise hazır.

04

Sütlü Çorba

Malzemeler

1.5 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

3 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

Tarif

Su ile pirinç haşlanır. Sonra süt ilave edilir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra çorba hazır hale gelir.

05

Pırasa Dolması

Malzemeler

5 kalın pırasa

2 orta boy soğan

250 gr kıyma

1 kaşık salça

½ demet maydanoz

3 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı karabiber

1 fincan pirinç

Tarif

Pırasalar kök kısımlarından 5-6 cm uzunluklarda kesilir ve suda bekletilir. Suda yumuşayan pırasaların içlerini koparmadan çıkarırız. Tencerenin altına yanmaması için tabak koyulur. Çiğden hazırladığımız içi pırasaların içine taşmayacak şekilde koyarak tencereye dizeriz. Üstüne kavrulan salça ve 1.5 çay bardağı su ilave edilerek kısık ateşte 15 dk pişirilir.

06

Islama Et

Malzemeler

2 kg. dana eti

Patatesli köy ekmeği

Pul biber

Kekik

Tuz

Tarif

Bayatlamış patatesli ekmek soba üzerinde veya tavada kızartılır. Tepsiye doğranır. Etler kuşbaşı doğranıp, iyice yıkanır ardından haşlanır. Tepsiye dizilen ekmekler haşlama suyuyla ıslanır. Üzerine etler konulur. Son olarak üzerine pulbiber, kekik serpilirek servise hazır hale getirilmiş olunur.

07

Kedi Batmaz (şekerli)

Malzemeler

1 kg Mısır unu

2 Su bardağı su

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Su bardağı Şeker

Tarif

Su bir tencerede kaynatılır. Kaynayan suya karıştırılarak mısır unu ilave edilir. Kıvam almaya başlayınca kenara alınır ve bir kaşık yardımıyla tepsiye dökülür. Üzerlerine şeker gezdirilir. Tereyağı bir tavada eritilerek şeker gezdirdiğimiz karışımın üstüne eşit şekilde dökülür. Servise hazır.

08 Palize

Malzemeler

1 kg Süt

5 kaşık nişasta

1 su bardağı şeker

Tarif

Süt ve şeker bir tencerede kaynatılır. Kaynama derecesine gelen karışıma suyla açtığımız nişasta ilave edilir ve kıvam almaya başlayınca ocaktan alınarak kaselere koyulur ve soğuması beklenir.

09

İncir Uyutması

Malzemeler

12 adet kuru incir

1lt süt

2 su bardağı şeker

Tarif

İncirler küçük parçalar halinde doğranır. Şekerle güzelce ezilir. Kaynattığımız süt ile karıştırılır. Toprak kaplara koyulur ve aynı yoğurt mayalar gibi üstü kapalı ve ılık bir ortamda sabaha kadar bekletilir.

10

Patatesli Köy Ekmeği

Malzemeler

3 Kg Un

4 adet Patates

1 Yaş maya

Ekşi maya

Tarif

Patatesler haşlanır, ezilip püre haline getirilir. Püre haline gelmiş patates ekşi maya ve yaş maya ile may-alanır.

11

Patatesli Mıhlama

Malzemeler

2 orta boy Patates

1 orta boy Soğan

75 g. Kıyma

Tuz

Karabiber

Tarif

Patatesler küp küp doğranır. Soğanlar ile birlikte kavrulur. İçine kıyma, tuz ve karabiber de eklenip pişirilir. Sonra sahana dökülüp yumurtalar kırılır ve üzerine tereyağı eritilip, tekrar pişirilip servis edilir.

12 Çakmak Tarhana Çorbası

Malzemeler

100 g. Tarhana

50 g. Kıyma

2 yemek kaşığı Tereyağı

Tarif

Çakmak tarhanalar önce birkaç kez suyla yıkanarak tuzu atılır. Ardından ateş üzerinde yavaş yavaş su ilave edilerek ve kaşıkla ezilerek karıştırılır. Kıyma ilave edilir. Üzerine tereyağı yakılır.

13

Kaz Ve Bulgur Pilavı

Malzemeler

1 adet Kaz

½ kg. Bulgur

Tarif

Kazlar temizlendikten sonra haşlanır. Ardından fırına verilip, kızartılır. Haşlanan suya bulgurlar atılarak bulgur pilavı yapılır. Beraber servis edilir.

14

Yayla Lokumu

Malzemeler

1kg Süt

½ kg Yoğurt

2 adet Yumurta

½ paket Yaş Maya

1 yemek kaşığı Şeker

1 yemek kaşığı Tuz

Aldığı kadar Un

Tarif

Tüm malzemeler kıvam alasıya kadar yoğurulur. 1 saat oda sıcaklığında mayalandırılır. Hamur küçük bezelere ayrılır ve sıvı yağ ile üstü yağlanarak tepsiye koyulur ve fırında pişirilir.

15

Eğşili Börek

Malzemeler

½ kg Eğşi

1 kg Un

1 adet Yumurta

2 çorba kaşığı Sıvı Yağ

2 su bardağı Süt

2 çorba kaşığı Sirke

1 Yaş Maya

Tuz

Tarif

Eğşi; Kaynayan sütün içine süzme yoğurt konulup, kestirilir. Sonra bu bir tülbent veya bez torba yardımıyla süzdürülüp iyice sıkılır ve bir süre bekletilir.Hamur malzemeleri bir kapta karıştırılır, yoğrulur. Dinlenmeye bırakılır. Bezelere ayrılıp tekrar dinlendirilir ve sonra yufka şeklinde açılır. Eğşi ufalanıp maydanozla karıştırılarak böreğin iç malzemesi hazırlanır. Yufkaların aralarına eşit bir şekilde yağlı sütlü harç ve eğşi serpilirek kat kat döşenir.

16

Kıkırdaklı Börek

Malzemeler

250 g. İç yağı

1 Yumurta

1 kg. Un

1 çay bardağı Sıvı yağ

½ paket Yaş maya

Tuz

Su

Tarif

Hamur malzemeleri karıştırılıp, yoğrulur. Bezelere ayrılıp dinlendirildikten sonra yufka şeklinde açılır. İç yağı ocakta eritilir. Eritildikten sonra dibe çöken kıkırdak kısmı tereyağında kavrularak börek harcı olarak kullanılır.

17

Gömeç

Malzemeler

1 kg. Süt

3 su bardağı Sıvı yağ

1 adet eritilmiş Margarin

3 Yumurta

1 adet Yaş maya

5 yemek kaşığı Yoğurt

Aldığı kadar Un

Tuz

Tarif

Malzemeler bir araya getirilip, yoğrulur. Oda sıcaklığında 1 saat kadar dinlendirilir. Eşit parçalara ayrılan hamurlar fırında pişirilir.

ŞİFA YEMEKLERİ

Yöreye özgü şifa amaçlı kullanılan otlar; en fazla ısırgan otu olmak üzere dağ kekiği, eşek nanesi grip ve ateşli hastalıklarda kullanılır.
Yaralara çam sakızı sürülürdü.

KIŞ HAZIRLIĞI

Eskiden patatesler, bozulmaması için toprak altı yapılırdı. Elma-armut ince ince doğranıp, fırınlarda kurutulur, kış boyunca komposto için kullanır.
Yörenin kadınları önceleri kesme makarnayı (erişte) daha çok yaparlarmış, bu giderek azalmış. Ayrıca tarhana, çakmak tarhana kış için hazırlanan gıda maddeleri arasındadır.

DÖRTDİVAN

SÖZLÜK VE DEYİMLER

Mutfak Sözlüğü

Azık - Ekmek
Tahıl – Buğday
Saplıca - Kiraz
Dik dük – Kiraz kurusu
Kişne - Vişne
Ballı darı - İncir
Kelem - Lahana
Tülice yumru - Şeftali
Dombak - Kestane
Kaplıca burka - Yumurta
Kak - Kuru
Kakaç - Pastırma
Kızıl ağaç - Havuç
Yer-sapı - Havuç
Pürçüklü - Havuç
Hınza - Kereviz
Sepüger - Turp
Oğlan babucu – Armut kurusu
Tüğlice donbak – Dikenli Kestane
Beğ aşı - Yumurta
Çullu cücük - Tavuk
Göynümi - Olmuş Meyve
Zirfe zağrı - Kaşık
Yığma depe - Pilav
Saraş - Zerde
Karış katış – Aşır Aşı
Sıkı - Bulgur
Çoluk - Dutmaç
Döngel - Muşmula
Sarığı burma – Baklava Gibi
Havayi dızlık – Börek Gibi
Kekremsi - Şarap
Makrık - Mundar
Musmul - Temiz
Tok tok - Havan
Zili - Sini

TEŞEKKÜR

“ İlk günden itibaren Bolu Mutfak Envanterinin hazırlanması projesine gönüllü olarak her türlü desteği veren, değerli bilgilerini ve tecrübelerini bizimle paylaşarak bu kitabın hazırlanmasında emeği geçen başta dönemin ilçe Kaymakamı Sayın Akın Karagöz’e, yöresel yemeklerin hazırlanmasında, Emine Bulut’a, Fatime Taşkın’a, Gülşen Beleşoğlu’na ve Nurcan Taşdemir’e, hazırlanan yemeklerin fotoğraflanmasında, Seza Vardallı’ya, bilgi toplama aşamasında desteklerini ve paylaşımlarını esirgemeyen, Ahu Aydın’a, Bahaddin Dağ’a, Bilal Ergün’e, Dağıstan Ulus’a, Davut Yüksel’e, H.İbrahim Yalçın’a, İbrahim Özkan’a, İdris Sabur’a, İrfan Yalçın’a, Mahmut Koçak’a, Mehmet Özcan’a, Muharrem Güney’e, Mustafa Öztürk’e, Selvet Doğangül’e ve Veysel Yılmaz’a, son olarak da bu süreçte yardımları ve desteğiyle hep yanımda olan Sinem Bilgin’e emeklerinden ve katkılarından ötürü teşekkürü bir borç bilirim.”

KAYNAK KİŞİ DİZİNİ

AYDIN AHU, 1974, KAMU ÇALIŞANI, MERKEZ, Y.
BELEŞOĞLU GÜLŞEN, 1986, EV HANIMI, MERKEZ, Y.
BULUT EMİNE, 1978, EV HANIMI, MERKEZ, Y.
DAĞ BAHADDİN, 1983, MUHTAR, GÜCÜKLER KÖYÜ, Y.
DOĞANGÜL SELVET, 1980, MUHTAR, ÇARDAK KÖYÜ, Y.
ERGÜN BİLAL, -, MUHTAR, ADAKÖY, Y.
GÜNEŞ MUHARREM, 1944, MUHTAR, DOĞANCILAR KÖYÜ, Y.
KOÇAK MAHMUT, -, MUHTAR-ESNAF, ÇETİKÖREN KÖYÜ, Y.
ÖZCAN MEHMET, -, MUHTAR-ŞOFÖR, SÜLELER KÖYÜ, Y.
ÖZKAN İBRAHİM. 1960, MUHTAR, SORKUN KÖYÜ, Y.
ÖZTÜRK MUSTAFA,-, ÖĞRETMEN EVİ MÜDÜRÜ, AŞAĞISAYIK, Y.
SABUR İDRİS, 1959, -, DÖRTDİVAN, Y.
TAŞDEMİR NURCAN, 1972, EV HANIMI, MERKEZ, Y.
TAŞKIN FATİME, 1974, EV HANIMI, MERKEZ, Y.
ULUS DAĞISTAN, 1961, MUHTAR, AŞAĞIDÜĞER KÖYÜ, Y.
YALÇIN H. İBRAHİM, 1963, MUHTAR, YUKARISAYIK KÖYÜ, Y.
YALÇIN İRFAN, 1961, MEMUR, DÖRTDİVAN, Y.
YILMAZ VEYSEL, -, MUHTAR-ÇİFTÇİ, BÜNÜŞ KÖYÜ, Y.
YÜKSEL DAVUT, 1956, MUHTAR, MERKEZ, Y.

KAYNAKLAR

http://www.dortdivan.8m.com/tarih.htm#D (10.02.2016 Tarihinde Erişildi.)

http://www.gezi-yorum.net/bolu-dortdivan/ (12.02.2016 Tarihinde Erişildi.)

http://www.divankav.org.tr/divankav/kultureldegerler.php (01.03.2016 Tarihinde Erişildi.)

http://www.webcitation.org/6WFCaa2PB (05.03.2016 Tarihinde Erişildi.)

http://www.dortdivan.bel.tr/icerik/13/17/klim (17.03.2016 Tarihinde Erişildi.)

http://www.dortdivan.8m.com/tarih.htm (22.04.2016 Tarihinde Erişildi.)

Dağlı, Y. ve Kahraman, S.A.(2008) . Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Bursa - Bolu - Trabzon - Erzurum - Azerbaycan -Kafkasya - Kırım – Girit.(2.Baskı) İstanbul: Yapı Kredi Yayıncılık.

Uğuzman Er, T. (2000) . Dörtdivan kasabasının sosyal ve kültürel araştırması. Ankara: Kültür Bakanlığı.

GÖYNÜK

1 GENEL

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Tarihçe

Friglere dönemine ait en eski yazılı belge 1966 yılında Göynük'ün Soğukçam (Germenos) köyünde bulunmuştur. Soğukçam köyü ve türbeönü kayasının bulunduğu alan bir Frig yerleşim yeri olarak bilinmektedir. Burası Frigya'nın kuzey sınırı bölgesinde, kuzeyden gelecek tehlikeyi önleyebilecek bir kale durumundadır. Bölge Bitinya ve Frigya arasında bir geçiş sahası teşkil etmekte olup, ilerleyen dönemlerde ise her iki bölge özelliklerini gösteren eserlere rastlanmaktadır, bu alanlarda iki bölge karakteristiği birbirine karışmaktadır. M.Ö. 279 ve M.Ö. 74 yılları arasında göynük bölgesinde Bitinya Krallığı hüküm sürmüştür. M.Ö. 188 yılından sonra Anadolu Romalıların eline geçmiştir. Romalılar Anadolu'da dolaylı bir hükümdarlık kurmuşlardır. M.Ö. 74 yılında Bitinya Krallığı miras olarak Romalılara geçmiştir. Göynük`te Himmetoğlu köyü sınırlarında Çatak Hamamı diye adlandırılan, günümüzde de hamam olarak kullanılabilen Roma dönemine ait hamam kalıntıları bulunmaktadır. Sakarya bölgesinden geçerek üçgen şekli gösteren "Roma Askeri" yolu, Dadastan`dan geçmekteydi, Dadastan'ın bugünkü Göynük şehri olduğu düşünülmektedir.. Göynük'ün en eski dönemlerdeki adı "Koinon Gallicanan" olarak söyleyenler bulunmaktadır.

1200'lü yılların son zamanlarına doğru Bizans imparatorluğu yönetimi iç karışıklıklarla iyice zayıflamış, imparatorların hiçbir yetki ve kuvveti kalmamıştır. Kent ve kasabalar "Tekfur" diye adlandırılan yarı bağımsız derebeylerin yönetimine geçmiştir. Göynük ilçesinde Bizanslılar dönemine ait kalıntı ve eserlere Susuz, Kilciler, Boyacılar, Kayabaşı, Narzanlar köylerin de rastlanmaktadır.

1071 Malazgirt Zaferinden sonra kısa bir zamanda bütün Anadolu gibi Bolu bölgesini de Bizanslılardan ele geçiren Kutalmışoğlu Süleyman Bey olmuştur. Anadolu yüzyıl kadar beylikler halinde yönetilmiştir. Anadolu Selçuklu Devletini meydana getiren 19 beylikten biri olan İznik Beyliği Bitinya'yı da içine almaktaydı. Ancak 1096 yılında haçlı seferlerinin başlamasıyla uzun yıllar Türk-Bizans savaşları yaşanmıştır. İki tarafın uç kuvvetleri arasında sınırlar ile ilgili sorunlar yaşansa da genellikle Denizli-Kütahya-Eskişehir-Bolu dolayları her iki taraf için sınır olmuştur.

1243 Kösedağ savaşından sonra Moğollar Anadolu'yu ele geçirmişlerdi, Selçuklulara bağlı uç beyleri de İlhanilere vergi ödemek suretiyle kendi varlıklarının devamlılığını sürdürmek istemişlerdir. Bu beyliklerden biri de Göynük beyliği olarak bilinmektedir. Bazı kaynaklarda Umurbey beyliği diye de geçmektedir. (Göynük ilçesine bağlı Umurlar köyü mevcuttur.) Kaynaklar Göynük Emiri Cakü beyin emrinde üç bin atlı asker olduğunu kaydetmekte sonraki yıllarda Umurbey diye kayıtlara rastlanmaktadır.

Fakat bazı kalelerin o dönemde hala tekfurların elinde olduğu işaret edilmektedir.

Göynük'e ilk Osmanlı akınları 1292 yapılmıştır. Ertuğrul Bey'in yakın silah arkadaşlarından Samsa Çavuş ve Sülemiş, Mudurnu yaylasında Hıristiyan Müslüman yakınlaşmasını sağlamıştır. Köse Mihal`in yol göstericiliği ile Sakarya suyunu geçen Osman Gazi, Samsa Çavuş'la buluşmuştur. Göynük, Taraklı ve Mudurnu kalelerini içine alan seferde büyük başarı sağlanmıştır. Osman Gazi'nin son dönemlerinde 1323 yılında Göynük ve civarı fethedilerek Osmanlı toprağı olmuştur.

Bir otorite boşluğundan sonra 1330'lu yıllarda Orhan Gazi'nin oğlu Gazi Süleyman Paşa Taraklı, Mudurnu, Göynük civarına gelmiş ve hakimiyeti yeniden tesis etmiştir. Aşık Paşazade`nin ifadesiyle; "Süleyman Paşa dahi o kadar adalet gösterdi ki, bütün o memleketlerin halkı derler ki, Ne olur? Eski zamanlardan beri bunlar bize beğ olaydılar! Çok köyler bu Türk kavmini gördüler. Müslüman oldular. O memlekette ne kadar mülkler vardır ki hepsi Süleyman Paşa`nın verdiği kadar üzerine durur".

Göynük'te Gazi Süleyman Paşa'nın yaptırdığı Camii ve Hamam günümüzde hala varlığını korumakta olup, hizmet vermektedir. Evliya Çelebi'de Göynük`e yaptığı seyahatte "8 mahallesi 2000 kadar evi vardır, ahalisi tamamen Türk'tür. 20 Sübyan mektebi varsa da medrese yoktur" demektedir. Ayrıca Gazi Süleyman Paşa tarafından yaptırılan Camii ve Hamamın yapılışını hikaye etmektedir. Yönetim bakımından Osmanlı döneminde Bolu 6 devir geçirmiştir. Bu devirlerde Göynük'ün durumuna bakmak yararlı olacaktır.

İlk Mutasarrıflık Devri (1324-1692)

Bolu, Sancak Beyliği şeklinde Anadolu Eyaletine dahil olmuştur. Anadolu Eyaleti başşehri Kütahya olarak bilinmektedir. Göynük Bolu sancağına bağlı bir kaza olarak karşımıza çıkmaktadır. Evliya Çelebi`nin anlatımıyla;

"Bolu sancağı hâkinde olup yüz elli akçelik kazadır. Kethüda yeri ve kethüda Serdarı vardır".

Voyvodalık Devri (1692-1811)

Bolu Sancaklık'tan Voyvodalığa (Voyvoda=Beylerbeyi veya mutasarrıfların kazaya gönderdikleri memur) indirilmiştir. 119 yıl Voyvodalıkla idare edilmiştir.

İkinci Mutasarrıflık Devri (1811-1864)

Voyvodalık 2. Mahmut'un emri ile kaldırılınca (1811) yerine Bolu Sancağı ile Viranşehir Sancağı birleştirilerek, Mutasarrıflık kurulmuş ve Kastamonu Eyaletine bağlanmıştır. Bolu Livası (Sancağı) içindeki 19 kazadan biri Göynük, namı diğer Torbalıdır. Bu dönemde Göynük'te Selman (Süleyman) Ağa derebeyliği yapmıştır. Fakat o dönemlerinin derebeyleri halka çok zulüm yapmıştır. Bolu Mutasarrıflarına kıymetli hediyeler vermek suretiyle ihtiyatkarane hareket eden Göynüklü Selman ağa ise (diğerlerine göre) yumuşak davranmıştır. Göynük'ün Narzanlar Köyünde namına iki çeşme yaptırmıştır.

Üçüncü Mutasarrıflık Devri (1864-1908)

Kastamonu Vilayeti Bolu Sancağının kazalarından biri Göynük (Torbalı) olarak bilinmektedir. 1866 yılında Kastamonu Vilayet Salnamesinde Bolu Sancağı kaza sayısı 17, 1868 yılı Salnamesinde 31 iken, 1869 yılı salnamesi kaza sayısını 5'e (Bolu, Ereğli, Bartın, Gerede, Göynük) indirmiş, bu 1873 yılı salnamesine kadar devam etmiştir. 1874 ve 1875 yılı salnamelerinde kaza sayısı 6 iken, 1876 ve 1877 yılı salnameleri kaza sayısını 5 olarak telaffuz edilmektedir. Bu dönemde Göynük kaza olmayı devamlı olarak sürdürmüştür. Düzce ve Akçakoca birleşik nahiyesi olarak 5 yıl kadar Göynük'e bağlı kalmıştır. Yine Mudurnu ve Mihalgazi nahiyeleri de yaklaşık olarak 15 yıl kadar Göynük kazasına bağlı kalmışlardır. 1871 Kastamonu Salnamesinin 85. sayfasında Göynük'ün nüfusu 26.108 olarak geçmektedir. 1877 yılı salnamesinde 6 kazanın 5'inde rüştiye mektebi bulunduğu yazılı olup, Göynük Rüştiye Mektebinin 35 öğrencisi olduğu belirtilmektedir. 1889-1890 yıllarında Göynük Kaymakamı Kâmi Efendi tarafından şimdi kullanılan Hükümet Konağı yaptırılmıştır.

1.1.1.5. Dördüncü Mutasarrıflık Devri (1908-1923)

1908'de Bolu Mutasarrıflığı dahil olmuştur. 1916 Bolu İl Yıllığında Bolu`nun kazaları Devrek, Düzce, Gerede, Göynük, Mudurnu ve Zonguldak olarak geçmektedir. Göynük Kaymakamı Mustafa Hulusi ve nüfusu 18.879'dur.

Cumhuriyet Döneminde Göynük

10 Ekim 1923'de Bolu Mutasarrıflık dönemini kapatmış ve Vilayet olmuştur. Bolu Vilayetinin kazaları Düzce Gerede, Mudurnu ve Göynük olarak karşımıza çıkmaktadır. Cumhuriyet dönemin de, 1923`ten 1977 yılına kadar Göynük'te 46 kaymakam görev yapmıştır. Göynük Milli Mücadeleye büyük destek vermiş olup, bu desteğini anıtlaştırmıştır. 1922 yılında Kaymakam Hurşit Beyin liderliğinde Sakarya Zaferinin anısına İlçeye hakim bir tepeye Zafer Kulesi yaptırılmıştır. Bu kule onarımlardan geçmiş, saat kulesi olarak kullanılmış olup, hala ilçeye nostaljik ve büyüleyici bir güzellik sunmaktadır.

Genel Coğrafi Özellikleri

Göynük yurdumuzun Batı Karadeniz bölgesinin 31. ve 41. enlem ve boylamları arasında yer almaktadır. Yüzölçümü 1437 km2 olup, denizden yüksekliği 720 metre olarak bilinmektedir. Bolu İlinin Güney Batısında yer alan Göynük İlçesinin doğusunda Mudurnu ilçesi, batısında Sakarya'nın Taraklı, Kuzeyini Sakarya'nın Akyazı, Güneyini Ankara'nın Nallıhan, Eskişehir'in Sarıcakaya ve Bilecik'in Yenipazar ilçeleri çevirmektedir. İlçe toprakları genellikle dağlık, tepelik ve akarsuların açtığı derin vadiler olarak karşımıza çıkmaktadır. Göynük Alp Orojenisi sonucu meydana gelmiş, Kuzey Anadolu Dağları olarak adlandırılan kuşak üzerinde yer almaktadır. Göynük'ü çevreleyen dağlar, Kuzey Anadolu dağ sisteminin birer parçasını oluşturan Köroğlu Dağları ile Abant Dağları'nın birer uzantısı durumundadır. Bu dağların uzantıları Göynük'e doğru birkaç kola ayrılmakta ve yükseltileri iyice azalmaktadır.

İklim ve Bitki Örtüsü

Göynük, deniz ikliminin etkileri ile İç Anadolu'nun tam karasal iklim özelliklerinin bir geçiş alanıdır. Yağışlar genellikle kış ve ilkbahar aylarında görülmektedir. Göynük, genel bir tanım ile yazları sıcak ve kurak, kışları ise soğuk ve kar yağışlı karasal iklim özelliklerini göstermektedir. Fakat sonbaharda başlayan yağışlı dönemin mayıs ortalarına kadar uzaması karasal iklim tipinden ayrılmasına sebep olmaktadır. Sıcaklıkların yıllık gidişi mevsimlerin genel karakterine uygun bir seyir göstermektedir. Aralık, Ocak, Şubat ayları en soğuk aylar, Haziran, Temmuz, Ağustos ayları ise en sıcak aylar olarak görülmektedir.

İlçe arazisinin 2/3'si dağlık ve ormanlık saha, geri kalan 1/3'i genellikle tarım sahası ve akarsu boyları olarak karşımıza çıkmaktadır. İlçede yaygın ağaç türü Karaçam'dır. Fakat sarıçam, palamut meşesi, pırnal meşesi, Kayın, ıhlamur, şimşir, karaağaç ve Ardıç türü ağaçlarda görülmektedir. İlçe merkezinde, evlerin bahçeler içinde yer almaları ve bu bahçelerde bulunan meyve ağaçları çevreye yeşil bir görünüm vermektedir. Ayrıca akarsu boylarındaki kavak ağaçları da önemli bir yer tutmaktadır. Ormanların varlığı, Göynük Orman İşletmesi'nin yoğun çalışmaları ile hem korunmakta hem de müsait sahalara yeniden fidan dikilerek geliştirilmeye çalışılmaktadır. Bölge topraklarının ana materyali killi, kumlu, kalkerli kayaların ufalanmalarıyla oluşmuştur. Göynüğün toprak tipleri ise Kahverengi orman toprakları, kolüviyal topraklar ve alüvyon topraklar olarak görülmektedir.

Dağlar, Ovalar ve Yaylalar

Göynük, doğuda Buzluk, batıda Boztepe, kuzeyde Zincirlikayalar, güneyde Erenler ismini taşıyan yüksek tepeler arasındaki yamaçlarına yaslanarak kurulan tipik bir Anadolu kasabası olarak karşımıza çıkmaktadır. Arazi batıya doğru alçalmaktadır. Göynük Çayı ve Sofuali Çayı ilçenin güneybatısında birleşerek ilçeden çıkmakta, dar ve derin vadilerden geçerek Sakarya nehrine karışmaktadırlar. Şehrin içinde ve kenarlarında Sela Kayası, Kızılkaya, Bozdağ ve Buzluk dağları bulunmaktadır. İlçe sınırları içerisinde yer alan en önemli ova, çöküntü sonucu oluşan Himmetoğlu ovası olarak bilinmektedir. Göynük İlçesi güneyinde yer alan Himmetoğlu ovasının kuzey-güney yönünde 5 km. genişliğe sahip iken, doğu-batı yönünde 17 km. uzunluğa ulaşmaktadır. Bölücekova'dan başlayıp, Çatak boğazına uzanan bölümde ılık bir iklim hüküm sürmektedir. Himmetoğlu'nun kuzey batısında peneplen (yontuk düz) özelliği taşıyan Narzanlar düzlüğü yer almaktadır. Burada karasal iklimin özellikleri görülmektedir.

Akarsu ve Göller

Göynük Çayı: Sakarya Havzası içinde yer almaktadır. Çubuk Gölü'nün ayağından ve yan derelerden beslenmektedir. Göynük'ten geçtikten sonra Değirmenözü, İbrahimler ve Hatip Deresi'ni alarak Göynük ve Bolu il sınırlarından çıkmaktadır. Doğu-batı istikametinde eğimi takip ederek Sakarya Nehri'ne ince bir vadi ile açılmaktadır. En fazla akım nisan-mayıs aylarında görülmektedir. Zaman zaman ilkbahar ve yaz aylarında görülen sağanak yağışlar ile coşarak etrafındaki tarım alanlarına önemli derecede hasar vermektedir.

Çubuk Gölü:

Göynük Bolu yolunun 5. km'sinden sola dönerek 6 km daha yol alındığında Çubuk Gölüne varılmaktadır. Kayabaşı Tepesinden meydana gelen heyelanın genişleyen vadiyi tıkaması sonucu oluşan bu göl, 15 hektar büyüklüğünde olup deniz seviyesinden 1150 metre yüksekliktedir. Kıyısında gölbaşı mahallesi yer almakta ve çevresinde yürüyüş alanı bulunmaktadır. Etrafı güzel çam ormanlarıyla çevrelenmiş olup, günübirlik piknik ve kamp amaçlı geziler için tercih edilmektedir. Çubuk Gölü balık avlamayı ya da yürüyüş yapmayı sevenler için ideal bir merkez haline gelmiştir.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Sünnet Gölü:

Göynük Bolu yolunun 20.km'sinden sağa dönüp 4 km daha yol alındığında Sünnet Gölüne ulaşılmış olunmaktadır. Erenler ile Kurudal arasındaki dar vadinin heyelan sonucu tıkanmasıyla oluşan gölün büyüklüyü 18 hektar, deniz seviyesinden yüksekliği 820 metre en derin yeri ise 22 metre olarak bilinmektedir. Konaklanabilecek modern tesislere yer almaktadır. Göl çevresinde balık avlanmakta ve traking yapılmaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Nüfus ve Yerleşim

Göynük ilçesinin nüfusu 1870'li yıllardan günümüze kadar belirgin artış ve azalışlar göstermemiştir. Merkez ve köyler ortalama toplam 20.000 civarında bir nüfusa sahiptirler. 1871 Yılı Kastamonu Vilayet salnamesinin 85. sayfasında Göynük kazasının nüfusu 26.108 olarak karşımıza çıkmaktadır. Vital Cuinet'e göre 2. Abdülhamit devrinde Göynük nüfusu 18.575 olarak verilmiş 117 köyünün olduğu, nahiyesinin olmadığı belirtilmiştir. 1899 Yılı Kastamonu Salnamesinde Göynük Kazasının nüfusu toplam 21.457 olarak geçmektedir. 1916 Yılı Bolu Yıllığında Göynük kazasının 18.879 nüfusu olduğu kayıt edilmiştir. 1927 Yılından sonra azalan Göynük merkez nüfusu 1945 yılından itibaren artış eğilimine girmiş ve 1985 yılında 4.218'e ulaşmıştır. Ancak sonradan yine hafif bir azalma eğilimine girdiği gözlenmektedir. Köylerin nüfusunda ise 1927 yılında başlayan artış eğilimi 1950 ve 1965 yıllarında 19.000'i aştıysa da tekrar bir azalma eğilimine girmiştir. Göynük ilçesinde ailelerin çocuk sayıları genelde az olarak karşımıza çıkmaktadır. Köylerden ilçe merkezine belirgin bir göç olsa da, asıl göç köylerden ve merkezden büyük şehirlere doğru bir yön izlemiştir. Bu nedenlerden Göynük İlçe nüfusu 1970-1990 yıllarına kadar önemli değişimler göstermediğini ifade etmek yanlış olmamaktadır. Ancak 1990 ile 1997 yılları arasında ilçe merkezinin nüfusunda bir artış görünüyorsa da köy nüfusunda belirgin bir azalış nedeniyle toplam nüfusta ciddi bir azalma görülmektedir. Göynük Cuma Mah. Çeşme Mah. Yenice Mah. Kepkebir mah. Sofuali Mah. Hacıabti mah. olmak üzere 6 mahalleden oluşmaktadır. 2000 yılı nüfus sayımına göre 5000 nüfusa sahip olup köylerle birlikte 20.000 gibi bir sayıya ulaşmıştır.

Ekonomik Faaliyetler

Tarım ve Hayvancılık:

Tarla ürünlerinin en önemlileri buğday, arpa, yulaf, nohut, fasulye, şeker pancarı, ay çiçeği ve patatestir olarak karşımıza çıkmaktadır. İlçeye özgü bir ürün olan Bombay Fasulyesinin 600 ila 1000 ton arasında verimiyle önemli bir yeri bulunmaktadır. Normal fasulyeden 3-4 kat daha iridir aynı zamanda ülkemizde Göynük ve civarında üretilmektedir. Sebze üretimi genelde halkın kendi gereksinimlerini karşılamak amacıyla yapılmaktadır. Taze fasulye, kavun, karpuz, domates üretilen başlıca sebzeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Meyve olarak armut, ayva, elma, erik, kiraz, vişne, ceviz, badem, dut, fındık ve üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir. Göynük eriği meşhur olarak bilinmektedir. Ceviz dışında diğer ürünlerin bir ekonomik değeri bulunmamaktadır. Son dönemlerde ilçe ve köylerinde enginar üretimi ile ilgili önemli gelişmeler sağlanmış durumdadır.

Hayvancılık büyükbaş hayvancılık, küçükbaş hayvancılık, arıcılık ve kümes hayvancılığı ilçe ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle kümes hayvancılığı ciddi oranda gelişme göstermiş ve ilçe ekonomisinin bel kemiği haline gelmiştir. İlçede bulunan büyükbaş hayvanların 4.371 adedi yerli sığır, 6.880 adedi melez sığır ve 2.137 adedi de kültür sığırıdır. Üretilen hayvansal ürünler çevre illere pazarlanmaktadır. İlçede 33.297 küçükbaş hayvandan 20.154′ü yerli koyun, 13.121′i kıl keçisi ve 22′si tiftik keçisidir. Göynük'te toplam 4.000 adet fenni ve 250 adet kara kovan olmak üzere 4.250 adet arı kovanı bulunmaktadır. Göynük balı meşhur olup çevrede aranılan bir bal konumundadır. İlçede besi tavukçuluğu ileri derecede gelişmiş durumda ve modern tesislerde üretim yapılmaktadır. Üretilen etlik tavuklar ülke geneline ve yurt dışına satışı gerçekleşmektedir. Göynük'te yumurta tavukçuluğu da ciddi bir gelişme göstermiştir. Yaklaşık 150 tesis de 750.000 adet tavuk bulunmakta ve yıllık 175.000.000 yumurta üretimi yepılmaktadır.

Madencilik:

Göynük'ün ekonomisinde madencilik ve orman ürünleri de önemli bir yer tutmaktadır. Madencilik olarak Linyit Kömürü çıkarılmaktadır. Aynı zamanda Himmetoğlu Köyünde zengin kömür rezervleri bulunmaktadır.

Ağaç Oymacılığı:

Kılavuzlar köyünde kayın, şimşir, ceviz ve ardıç gibi ağaçlardan çeşitli süs eşyaları, çeşitli mutfak gereçleri ve bastonlar üretilmektedir. Bu ürünlerinde ilçe ekonomisin de yerleri azda olsa bir katkı sağlamaktadır.

Göynük'e Ulaşım

İlçeye 3 şekilde ulaşım sağlanmaktadır. Bunlar;
İstanbul'dan İzmit, Adapazarı'na kadar yol alınarak, Bilecik-Eskişehir İstikametine dönüldükten 28 km sonra Geyve-Taraklı yol ayrımına ulaşılması gerekmektedir. Daha sonra bu yol ayrımından 60 km gidildiğinde Göynük'e ulaşım sağlanmış olmaktadır. Yolun tamamı asfalt ve düzgündür. İstanbul, Göynük arası 230 km'dir.

Ankara'dan Sincan, Ayaş, Beypazarı, Çayırhan, Nallıhan'a kadar 150 km gidildikten sonra Nallıhan'dan 10 km daha yol alınarak Göynük istikametine dönülmelidir. Bu istikamette 50 km daha yol gidildiğinde Göynük'e ulaşılmış olunmaktadır. Ankara, Göynük arası 220 km'dir. Yolun tamamı asfalttır.

Bolu'dan Mudurnu girişine kadar gidilmelidir ve buradan sağa dönülerek Göynük Nallıhan istikametine devam edilmelidir. Bu istikamette 5 km daha giderek tekrar Sağa Göynük-Akyazı İstikametine dönülmelidir, 13 km daha giderek sola Göynük ayrımına gelindiğinde ve buradan da 32 km daha yol alındığında Göynük'e ulaşılmış olunacaktır. Yolun Tamamı asfalt ve düzgündür.

Göynük'te Turizm

Göynük Evleri:

Anadolu da Türk yaşayışının, yerleşme kültürünün önemli örnekleri Göynük'te görülebilmektedir. Göynük'ten geçen derelerin yamaçlarına kurulmuş daracık sokaklarda bu güzel evlerle karşılaşılmaktadır. İlk Osmanlı yapılarının estetikleri, sadelikleri, yakınlıkları ve insana neşe katan özellikleri Göynük evlerinde bulunmaktadır. Bu evler zaman zaman %40 eğimi bulan, aynı zaman da bir biri üstünden ileriye bakmaya çalışan ve dar sokakların çevresinde bahçeler içerisinde kurulmuştur. Evler genellikle zemin kat üzerine 1 veya 2 kat olarak karşımıza çıkmaktadır. Yaşları 100-150 yılı bulan Göynük evlerinde giriş katı depo ve kiler olarak kullanılmaktadır. Ara katta gündelik kilerler, hizmetçi odaları, mutfak, bayram günlerinde şölen yemeklerinin pişirildiği ocaklı Fırın Evi yer almaktadır. Varlıklı ailelerin evlerinde ise fırın evi bahçenin ayrı bir köşesine kurulmuştur. Birinci katta ise geleneksel Türk evindeki boş oda ile öbür odalar bulunmakta ve gündelik yaşam bu katta geçmektedir. Genellikle her odanın ocağı, yüklüğü, sedirleri, boş odası (Gusulhanesi) bulunmaktadır. Eve gelecek yeni gelin bu odada kısmen bağımsız bir yaşam sürdürebilmektedir. Göynük'teki bu evlerin sıcak içyapısını dışa yansıtan en güzel örneğini pencereler oluşturmaktadır. Eski Göynük evlerinin pencereleri öncelikle sayılarıyla içeriyi, dışarıya yansıtırlar üç pencere bir oda anlamına gelmektedir. Şayet pencere sayısı daha çok ise ve pencereler dışarıya taşmışsa açık sofalı bir oda tipini akla gelmektedir. Ayrıca pencere etrafındaki kafesler, cumbalar sıcak görünüm sağlayan ve dışa yansıyan özellikler olarak bilinmektedir. Evlerin çatıları genellikle kırma çatı türünde, üzerleri ise yerli kiremitlerle örtülmüştür. Bazı evlerin odalarında, kapı ve pencerelerindeki ahşap işleme ve motifler görülmeye değer nitelik taşımaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Göynük Zafer Kulesi:

Göynük'ün simgesi haline gelmiş Zafer Kulesi ilçeye hakim bir tepeye 1923 tarihinde Cumhuriyet döneminin ilk Kaymakamı Hurşit Bey tarafından yaptırılmıştır. Altıgen taş temel üzerine, 3 katlı ahşap yalı baskı mimarisiyle yapılmış olan Zafer Kulesi, Kurtuluş Savaşı'nın başarılarını nesilden nesile ulaştırmak istermişcesine halkın en coşkulu duygularını yansıtan anıtsal bir eser özelliği taşımaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Göynük Tarihi Eserleri

Akşemseddin Hazretleri Türbesi:

Fatih Sultan Mehmet'in hocası Akşemseddin'in Göynük'deki Türbesi 1464 yılında Fatih Sultan Mehmed tarafından inşaa ettirilmiştir. Kefeki taşından yapılmış kasnaksız bir kubbe ile örtülü altıgen planlı bir yapıdır. Girişi doğu yönünde bulunmaktadır. Kapının üzerinde sivri kemerli bir alınlık yer almaktadır. Türbenin içi çok sade bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır. Kubbenin oturduğu pandantifler ilgi çekmektedir. Her kenarda, altta ve üstte ikişer sıra halinde yer alan pencerelerden üst sıradakiler eski dönemlere ait renkli camlı alçı şebekelerle süslenmiştir. Akşemseddin'in sandukası 2.50×0.50 metre boyutunda, kapıdan içeri girince sağda bulunmaktadır. Ceviz ağacı üzerine kabartma yazı ile süslü olan bu sanduka Osmanlı ağaç işçiliğinin güzel bir örneğini yansıtmaktadır. Kapaklar narçiçeği kabartması ile süslenmiştir. Türbede ayrıca Akşemseddin'in oğulları Sadullah ile Emrullah çelebilerin sandukaları da bulunmaktadır. Göynük İlçesinde her yıl 29 Mayıstan bir önceki pazar günü Akşemseddin Hazretleri'ni anma günü düzenlenmektedir. Büyük katılımların olduğu bu günde bilimsel nitelikte sempozyumlar da gerçekleştirilmektedir.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Akşemseddin Hazretlerini Anma Etkinlikleri:

Akşemseddin Hazretlerini Anma Günü 1988 yılında başlayarak her yıl büyük bir coşkuyla kutlanmaktadır. Anma günü; Kültür ve Turizm Bakanlığı, Bolu Valiliği, Göynük Kaymakamlığı, Göynük Belediye Başkanlığı, Akşemseddin Hz. Vakfı ve Sivil toplum kuruluşlarının katkılarıyla her yıl İstanbul'un Fetih Kutlamalarından bir hafta önce Mayıs ayının üçüncü haftasının Pazar günü yaklaşık kırk bin kişinin katılımıyla tertiplenmektedir. Kutlamalar çerçevesinde Tasavvuf Musiki'si, Sema gösterisi, Mehteran, havai fişek gösterileriyle ülkemizin seçkin Hafız ve Mevlidhanlarınca Gazi Süleymanpaşa Cami'inde Mevlid-i şerif ve Kur'an-ı Kerim okunarak gerçekleşmektedir. Aynı gün anma gününe katılan misafirlere aş dökümü (pilav) ikram edilmektedir.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Gazi Süleyman Paşa Camii ve Hamamı:

Gazi Süleyman Paşa Camii yanındaki hamamla birlikte 1331-1335 yılları arasında Osmanlı Hükümdarlarından Orhan Beyin oğlu Şehzade Gazi Süleyman Paşa tarafından külliye olarak inşaa ettirilmiştir. Bu külliye aynı zamanda çok ilginç bir hikayeye de sahiptir. Rivayet olunur ki; Camii'nin yapımı sırasında yapıya taş getiren ama getirdiği taşı bırakmadan geri götüren bir işçi Süleyman Paşa'nın dikkatini çekmektedir. İşçiye "niye aynı taşı getirip yerine koymadan geri götürüyorsun" diye sorduğunda "kirli olduğum için taşı mübarek bir yapının, temellerine koymak istemedim" demiştir, bunun üzerine Süleyman Paşa hemen ustabaşına emir vererek cami'nin yanına birde hamam inşa edilmesini istemiştir. Böylece günümüze kadar varlığını devam ettiren ve Göynük'ün en eski mimari yapıtlarından biri olan Gazi Süleyman Paşa Camii ve Hamamı ortaya çıkmıştır.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Ömer Sikkin Hazretleri Türbesi:

Akşemseddin ile aynı dönemde yaşamış Hacı Bayram Veli'nin müritlerindendir. Melamet yolunun önderi, aşk ve cezbe ehlinin rehberi Ömer Dede, Hacı Bayram-ı Veli hazretlerinin halifesidir. Akşemseddin hazretleri ile aynı dönemde yaşamıştır. Hayatı hakkındaki bilgiler oldukça sınırlıdır. Abdurrahman el-Askeri'nin Mir'atü'l-ışıkında Göynük'te doğduğu ifade edilmektedir. Bıçakçılık mesleğini benimsediğinden "Sikkini" (bıçakçı) unvanıyla tanınmıştır. Melami geleneğinde ise bu konuda farklı bir inanış mevcuttur. Buna göre "Hacı Bayram-ı Veli'nin, kaç müridi bulunduğunu 2. Murad'a bildirmek üzere müridlerini kurban etmek için topladığına ve bu toplantı esnasında sadece bir erkekle bir kadının Hacı Bayram'a tam teslimiyetle bıçağın altına boynunu uzattığına dair menkıbede sözü edilen şahsın Ömer Dede olduğu belirtilir." Ömer Dede'nin ilk tasavvuf terbiyesini Bursa'da iken Somuncu Baba'dan aldığı Manevi terbiyesini ise Hacı bayram-ı Veli hazretlerin de tamamladığı rivayet olunur. Miladi 1475 yılında vefat ettiği rivayet edilmektedir.

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Debbağ Dede Türbesi:

Hayatı hakkındaki bilgiler menkıbelere dayanmaktadır. Deri tabakladığı için bu isimle tanınmıştır. Asıl ismi ise bilinmemektedir. Anlatılanlara göre ermiş ve ermişlikte yüksek bir mertebeye ulaşmıştır. Halk arasında anlatıldığına göre Debbağ Dede sabah namazlarını Mekke'de kılmaktadır. "Bir sene Göynük'den bir grup Müslüman Haç için Mekke'ye gider. İbadetlerini yapıp dönecekleri sırada biri kaybolmuştur, diğer hacılar döner o kalmıştır. Çaresizlik içinde kıvranırken Arap'ın biri yanına yaklaşır. Derdini sorar. Göynüklü de başına geleni anlatır. Arap merak etmemesini kendi yöresinden bir zatın her sabah namaz için Mekke'ye geldiği onunla dönebileceğini söyler. Namazdan sonra ona sıkı sarıl, ne derse desin sakın bırakma der. Adam denileni yapar. Debbağ dede bakar ki kurtuluş yok. Adama gözlerini yum, ben aç demeden açma, bunu da kimseye anlatma der. Bir anda Göynük yakınlarına gelirler. Bir süre sonra adam Göynük'e ve Debbağ Dede'yi görür tanır. Bunun üzerine Debbağ Dede "vademiz dolmuştur suyumuz ısıtılsın" der ve vefat eder."

Kaynak: (Anonim, 2015e).

Göynükte Yaşamış Önemli Zaat Akşemseddin

Akşemseddin Hazretleri gönlünün aydınlığını Hacı Bayram-ı Veli Hazretlerinde bulmuştur. Kutlu fethe giden yoldaki manevi fatihlerin en önde geleni Akşemseddin Hazretleri olarak bilinmektedir. Akşemseddin Hazretleri, İstanbul'un mânevî fâtihi, büyük bir âlim, hâzık bir hekim, büyük bir veli ve çok yönlü bir Türk Bilim adamı olarak tanınmaktadır. Asıl ismi Muhammed Şemsettin bin Hamzâ, lakabı Akşeyh'tir. Büyük evliyalardan Şihâbüddîn Sühreverdî'nin neslinden olduğu bilinmektedir. Soyu, Hazret-i Ebû Bekr-i Sıddîk'a (ra) ulaşmaktadır. 1390 (H.792) senesinde Şam'da doğmuştur. Küçük yaşta hâfız olmuştur. Yedi yaşında babası ile Anadolu'ya gelip Kavak'a (Samsun) yerleşmiştir. Bir süre sonra kendisi de büyük bir âlim ve veli bir zât olan babası vefât etmiştir. Babası vefât edip, defnolunduğu günün gecesi bir kurt gelip kabrini açmıştır. Bu kurt, o beldeye musallat olmuştur. Yeni mezarları bulur ve ölüyü mezardan çıkararak parçalarmış. Şeyh Hamza'yı da parçalamak ve yemek istemiştir. Fakat Şeyh Hamza, mübârek elini uzatarak, o kurdu boğazından sıkıp öldürmüştür. Ertesi sabah ziyârete gelen halk, kurdu ölü, Şeyh Hamza'nın elini de mezardan çıkmış bulmuşlardır. Hâl sâhibi biri; "Kurda değdiği için, Şeyh Hamza'nın mübârek elinin yıkanması lâzımdır." demiştir. Elini yıkamışlardır ve El, hemen içeri çekilmiştir. O günden beri Akşemseddîn'in babası, Kurtboğan lakabı ile meşhûr olmuştur. Akşemseddîn, babasının vefâtından sonra tahsîline devâm ederek kısa sürede tüm şer'i ilimlerle birlikte tıp ilmini de tahsil ettikten sonra Osmancık medresesine müderris (profesör) olmuştur. Burada günün belli saatlerinde ders vermiş, artan zamanlarda nefsinin terbiyesi ile meşgûl olmuştur. Devamlı takvâ üzere Hak'la birlikte bulunmuştur. Ondaki bu hâlleri görenler ve bilenler kendisine zamânın büyük velîsi Hacı Bayram Hazretleri'ne gitmesini tavsiye etmişlerdir. Bu tavsiyelere uyan ve tasavvuf yolunda yükselmek isteyen Akşemseddîn Hazretleri müderrislik görevini bırakarak, Ankara'ya gelmiştir. Rastladığı bir kimseye Hacı Bayram-ı Velî'yi nerede bulabileceğini sormuştur. O da karşı sokakta yanında iki talebesiyle gezen bir zâtı göstererek; "İşte şu gördüğün, dükkan dükkan gezerek para toplayan kişi Hacı Bayram'dır." demiştir. Akşemseddîn Hazretleri'nin yüzü buruşmuş, kalbi sıkıntıyla dolmuştur.

“Demek meşhur Velî Hacı Bayram dükkan dükkan para topluyor, buralara kadar kendimi boşuna yormuşum” diyerek oradan uzaklaşmıştır ve meşhur Velî Şeyh Zeynüddîn-i Hâfî Hazretleri’ne talebe olmak gâyesiyle Haleb’e doğru yola çıkmıştır. Günlerce yol alan Akşemseddîn, Haleb’e bir konak mesâfeye geldiğinde bir hana inmiştir. Sabah, dehşet içinde uyanmıştır. Hâlâ gördüğü rüyânın etkisin kalmıştır. Sabah namazını edâ edip tekrar Ankara istikâmetine dönmüştür. Oysa Haleb’e bir saatlik mesafe kalmıştır. Onu geri döndüren rüyâsı olmuştur. Rüyâsında boynuna takılan bir zincir Hacı Bayram’ın elinde ve Akşemseddîn, Halep’e gitmek istedikçe Hacı Bayram zinciri çekmektedir. Tam boğulmak üzere iken uyanmıştır. Rüyâ, tâbir gerektirmeyecek kadar açıktır. Ankara’ya gelip, Hacı Bayram-ı Velî’nin dergâhına ulaşınca, onun talebeleriyle tarlada çalıştığını öğrenmiştir. Hemen oraya gitmiş, fakat Hâcı Bayram hiç iltifat etmemiştir. Akşemseddîn, diğer talebeler gibi tarlada çalışmıştır. Yemek vakti gelince Akşemseddîn’e itibar edilmemiştir. Hacı Bayram, hazırlanan yemeği talebelerine taksim etmiş, artığını da köpeklerin çanağına döktürmüştür. Akşemseddîn, bir onlara bir de kendine bakarak, nefsine, “Sen buna lâyıksın!” diyerek, köpeklerin önüne konan yemekten yemeye başlamıştır. Hacı Bayram-ı Velî, onun bu tevâzusuna dayanamayarak; “Köse, kalbimize girdin, gel yanıma!” diyerek gönlünü alıp sofrasına oturtmuştur. Sonra, “Zincirle zorla gelen misâfiri böyle ağırlarlar!” demiştir. Akşemseddîn buna çok sevinmiş ve kendini onun irfan meclisine vermiştir. Akşemseddîn hazretleri kısa zamanda tasavvuf yolunun bütün inceliklerini öğrenmiş ve Hacı Bayram hazretlerinden icâzetini ve diplomasını almıştır.

Manevi Fatih Odur:

Fâtih, Topkapı’dan beyaz bir at üzerinde şehre girdiğinde İstanbullular onları muhteşem bir merasim ve alkışlarla karşılamışlardır. Yanında, Molla Gürânî, Molla Hüsrev, Akşemseddîn ve Akbıyık Sultan gibi âlimler ve velîler topluluğu da bulunmaktadırlar. Herkes Akşemseddîn’i pâdişâh sanıyor demet demet çiçekleri ona vermekteydiler. Akşemseddîn de genç pâdişâhı göstererek “Sultan Mehmet odur.” demiştir. Buna karşılık, Sultan Mehmet de “Yine ona gidiniz. O benim hocamdır. Şehrin mânevî fâtihidir.” diyerek hocasına saygısını göstermiştir.

Akşemseddîn Mahallesi:

Fetihten sonra, Akşemseddîn üç gün gözden kaybolmuştur. Bütün aramalara rağmen bulamamışlardır. Üç gün sonra, Edirnekapı yakınlarında vîrâne bir yerde ibâdetle meşgûl olarak bulunmuştur. O zamandan beri bu yere, onun ismine izâfeten “Akşemseddîn” mahallesi denilmiştir. Ayasofya, camiye çevrildiğinde ilk hutbeyi de Akşemseddîn hazretleri okumuştur.

Fethi Nasıl Bildi?:

Akşemseddîn hazretlerine, "İstanbul'un fethedileceği zamânı nasıl bildin?" diye sorulunca, şöyle cevap vermiştir: "Kardeşim Hızır ile, ilm-i ledünniyye üzere İstanbul'un fetih vaktini çıkarmıştık. Kale fethedildiği gün, Hızır'ın yanında evliyâdan bir cemâatle hisara girdiğini gördüm. Kale feth olunduktan sonra da, Hızır kardeşimi kalenin üzerine çıkmış oturur hâlde gördüm."demiştir.

Eyüb Sultan'nın Kabrini Buluşu:

Bir gece Fâtih Sultan Mehmet Han, Akşemseddîn hazretlerinin ziyâretine gitmiştir. Fâtih, sohbet sırasında bir ara Akşemseddîn'e, "Hocam! Ebû Eyyûb-i Ensârî'nin mübârek kabrinin İstanbul surlarına yakın bir yerde olduğunu târih kitaplarından okudum. Yerinin bulunması ve bilinmesini bilhassa ricâ ederim." demiştir. O zaman Akşemseddîn hemen; "Şu karşı yakadaki tepenin eteğinde bir nûr görüyorum. Orada olmalıdır." cevâbını vermiştir. Derhâl oraya gitmişlerdir. Akşemseddîn hazretleri, oradaki bir çınardan iki dal almıştır. Birini bir tarafa, diğerini az öteye dikmiş ve "Bu iki dal arası, Mihmandâr-ı Resûlullah'ın kabridir." buyurmuştur. Sonra, kaldıkları yere dönmüşlerdir. Fâtih, o gece silâhdârına; "Gidin, dikilen çınar dallarının ortasına şu mührümü gömün ve o dalları yirmişer adım güney tarafına çekin." demiştir. Sabah olunca Sultan Fâtih, Akşemseddîn'den, Hazret-i Hâlid'in kabrinin yerini tekrar tâyin etmesini ricâ etmiştir, tekrar gitmişlerdir. Akşemseddîn dallara hiç bakmadan doğruca gidip eski yerde durmuştur ve "Dalların yeri değiştirilmiş, Hazret-i Hâlid buradadır." demiş ve sonra silâhdâr ağasına hitâben "Sultân hazretlerinin mührünü çıkarın ve kendisine teslim edin!" demiştir. Daha sonra kabir kazılıp, "Bu Hâlid bin Zeyd'in kabridir" yazılı taşı da bulup çıkarmışlardır. Fâtih; "Zamânımda Akşemseddîn gibi bir zâtın bulunmasından duyduğum sevinç, İstanbul'un alınmasından duyduğum sevinçten az değildir." diye şükretmiştir.

Göçeyim O Zaman:

Akşemseddîn Göynük'te 1459 (H. 863) yılına kadar yaşamıştır. Bir gün küçük oğlu Hamdi Çelebi ile meşgûl olurken, "Bu küçük oğlum yetim, zelîl kalır; yoksa bu zahmeti, mihneti çok dünyâdan göçerdim." deyince, hanımı, "A efendi! Göçerdim dersin yine göçmezsin." diye latife yapmıştır. Bunun üzerine şeyh hemen, "Göçeyim." deyip, mescide girmiştir. Evlâdını toplayıp vasiyetnamesini yazmış ve helalleşmiştir. Yâsîn Sûresi okunurken sünnet üzere yatıp rûhunu teslim eylemiştir. Göynük'teki târihî Süleymân Paşa Câmii'nin bahçesine defnedilmiştir.

GÖYNÜK 3

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

Doğum
Diş Buğdayı
Düğün
Düğün Öncesinde Yapılanlar
Düğün Sırasında Yapılanlar
Düğün Sonrasında Yapılanlar
Hacı Uğurlama ve Karşılama
Sünnet
Cenaze ve Defin
Asker Gönderme ve Karşılama

Göynükte Günlük Yemekler

Göynük'te günlük olarak fasulye, yeşil mercimek, kızılcık tarhanası, buğday çorbaları gibi çorbalar tüketilmektedir. Sofraların vazgeçilmezi olan ekmekler ise pide, bazlama, gözleme olarak karşımıza çıkmaktadır. Salatalar haşhaş yaprağı salatası, 'eşşek' bakla piyazı, sarımsaklı yoğurtlu sebzeler ile mevsim salataları tercih edilmektedir. Ana yemeklerde genelde hindi eti, tirit, bulgur pilavı, ekşili mantı, teneke tavuğu gibi ürünler tercih edilmektedir. Göynük halkı sofralarında baklava, irmik helvası, komposto gibi tatlılara oldukça yer vermektedirler. Ayrıca ilçede eski dönemler de bulgur değirmeni bulunmaktadır. Değirmen faaliyet göstermeye başladığı dönemde halka anons edilir ve herkes bulgurlarını getirerek çektirmektedir. Göynük halkı kanlıca, karakız, söbelen, yeryaran, cincile gibi mantar türlerinin yetiştiğini bölgelerin de belirtmişler ve bunları genelde soğan ile birlikte kavurarak, yoğurtlu, börek ile pilavların içinde kullanarak tükettiklerini söylemişlerdir. Bölgede yetişen ve tüketilen diğer yaban türleri ise alıç, kızılcık, kuşburnu, böğürtlen gibi çeşitli ürünler bulunmaktadır.

Kışa hazırlıklar Göynük'te salça, pekmez, yufka, nişasta, erişte, kuşburnu, alıç sirkesi, haşhaş yağı, zeyrek yağı gibi hazırlıklar yapılmaktadır. Nişasta yapımı oldukça yaygın olarak karşımıza çıkmaktadır: 'buğday ıslatılır ve kabuğu çıkana kadar suyu devamlı süzülerek aşamaya devam edilir, kabukları çıkınca bir beze alınır sıkılır. Ve güneşte kurutularak kullanılır'. Diğer yapılan hazırlıklar ise çeşitli yaban otlarını ve meyvelerini kurutma olarak karşımıza çıkmaktadır.

Göynük'te Özel Gün/Zaman Yemekleri

Göynük'te düğünlerde kız tarafı da erkek tarafı da gelen bütün misafirlere çorba, pilav et yemeği ve tatlı olarak baklavan oluşan yemekler sunmaktadırlar. Düğün sırasında keşkek yaprak sarma nohut yemeği yufka böreği ikram edilmektedir. Düğünden önce kız istemeye giderken "pohça" hazırlanmaktadır. Pohça'nın içinde gözleme çörek nişasta kuru yemiş gibi ürünler bulunmaktadır. Gelin evinden çıkarken bereket olması için buğday şeker atılmaktadır. Gelinin kız arkadaşları kapıları kapatıp gelin sandıklarına oturmaktadırlar. Gelinin gittiği araca yine şeker atılmakta ve gelin oğlan evine girerken kapılara bal, ekmek mayası ve yağ sürülmektedir. Gelinin kınasını yıkadığı su alınıp ahıllara döktürülmektedir. Gelin oğlan evinden içeri girerken kayın valide önde seccade sürüyerek gelinin odasına kadar gitmekteydiler.

Sünnet yemekleri Göynük'te genelde keşkek, yaprak sarma, nohut yemeği, yufka böreği ve pilav şeklinde olmaktadır. Göynük halkı sünnet ve hacı pilavlarını pirinçten diğer özel zaman pilavlarını bulgurdan yapmaktadırlar. Bayramlarda bayram namazına gidilmekte, namazdan sonra hoca başta olmak üzere yaş sırasına göre bayramlaşılmaktadır. Bayramlaşma sonunda dua ile bitirilmektedir. Göynük'te Ramazan Bayramları yemekleri paylaşılmaktadır. Örneğin; sabah kahvaltısını bir köy verirken öğle yemeğini diğer köy akşam yemekleri ise topluca verilmektedir. Kurban Bayramlarında kahvaltı bulunmamaktadır. Öğlen her hane evinde kavurma etler ikram etmektedir. Akşam yemekleri ise köyün toplanması ve her hanenin evlerinde yapmış oldukları haşlama usulü etleri getirmeleri ile oluşmaktadır. Fakat akşam yemek merasimleri genelde erkeklerin toplanarak yemekleri yenmesiyle gerçekleşmektedir. Bayram ve kandillerde genelde pide, somun, bazlama ve gözleme gibi ekmek çeşitlerinin dağıtılmaktadır. Göynük'te lohusa dönemlerinde gelinin yatağı oklava, soğan ve kırmızı-sarı bezler bağlanarak süslenmektedir. Çocukların kırkı çıkma merasimlerinde ise bir çam dalı temizlenip yıkanarak suyun içine kırk defa daldırılıp çıkarılır daha sonra suyun içine altın, gümüş ve çakıl taşı atılmaktadır. Çam dalı o işlemlerden sonra gelinin odasına asılmaktadır. Çocuk ise o suyla kırklandıktan sonra komşular gezdirilir ve çocuğa un sürülmektedir. Göynük'te kullanılan şifalı ürünler ise nane limon, ıhlamur, ardıç kurusu, pestil, yoğurt ve nişasta karışımı, süt ve sarımsak sapları kullanılmaktadır. Hastalanan kişilerle genelde ebe kadın ilgilenmekte, kırık çıkıklarda ise kırıkçı adı verilen kişiler kırık çıkıklara bakmaktadır.

Göynük'e Özel Yemek Materyalleri

Yörede yemekler için genelde bakır kaplar kullanılmaktadır. Turşuları saklamak için toprak ve ağaç fıçılar tercih edilmektedir. Peynirler de turşularda olduğu gibi ağaç fıçılarda saklanmaktadır. Eski dönemde Göynük'te peynirleri mayalamak için eski usul maya kullanılmaktadır. Genelde ekmek pişirilen fırınlarda evin içinde yer almaktadır. Elma ve armutları kurutmak için bulunan fırınlar ise evin dışında yer almaktadır. Buğday ve benzeri ürünleri saklamak için evlerin içlerinde ambarlar bulunmaktadır. Fakat patates soğan gibi ürünler ise başka bir yerde muhafaza edilmektedir. Kavurma ve benzeri et ürünlerini ise genelde soğuk odalarda bulunan duvarlara asmaktadırlar. Irmaklardan su taşımak için çopuralar bulunmaktadır. Çopura; çam ağaçlarının oyularak üst ve alt kısımlarına kapak yapılmasıyla elde edilmektedir.
Yörede kullanılan bazı değişik kelimeler şu şekildedir: gelberi, köse, demirli, topalak, ilistir, faraş, avlu, fırın evi, sayat, sinek, mundar, müsmul, süngü gibi kelimelerdir.

4 YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

GÖYNÜK

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

01 Yeşil Mercimekli Ovmaç Çorbası

Tarif

Mercimek akşamdan ıslama işlemine tabi tutulur ve ertesi güz süzülür. Temiz su eklenerek kaynatılır. Ayrı bir kapta un ve su yardımıyla katı bir hamur elde edilir. Avuç yardımıyla elde edilen hamur ufalanır. Daha sonra bir tencerede doğranmış soğan tereyağında kavrulur ve salça ile nane eklenir. Haşlanmış mercimek suyuyla birlikte bu karışıma eklenir. Kaynamaya başladıktan sonra ufalanmış hamurlar eklenerek pişme işlemine devam edilir. Son olarak tuzu ayarlanarak servis edilir.

02 Miyane Çorbası

Tarif

Tencerede tereyağı ve un rengi değişene kadar kavrulur. Ayrı bir tencerede tavuklar haşlanır. Daha sonra yavaş yavaş tavuk suyu eklenir. Karıştırılarak pişirme işlemine devam edilir. Kaynama aşamasına yakın haşlanmış olan tavuklar ayıklanarak eklenir. Birkaç dakika daha kaynatılma işlemine devam edilir. Kıvamı uygun şekilde ayarlanarak pişirme işlemine son verilir. Son olarak tuz, sarımsak ve tercihe göre baharat eklenerek servis edilir.

03 Kıymalı Tarhana Çorbası

Tarif

Köy tarhanası bir miktar suda karıştırılıp 20 dakika ıslatılır daha sonra iyice ezilip tel süzgeçten geçirilir. Ayrı bir tencere içerisine çorbanın suyu ilave edilir ve kaynatılır. Kaynatılan suya süzdürülmüş tarhana eklenir. Ayrı bir tava içerisine tereyağı konur ve ince doğranmış kuru soğan ile kıyma kavurulur. Domateslerin kabukları soyularak çekirdek kısımları çıkartılır daha sonra domatesler ince ince doğranarak kıymanın içerisine ilave edilir. Elde edilen kıymalı karışım çorbanın içine eklenerek servis edilir.

04 Düğün Çorbası

Tarif

Et tencereye koyulur ve üzeri 4 parmak aşacak şekilde soğuk su ilave edilir. Soyulmuş soğan, havuç ve karabiber ilave edilir. Et iyice yumuşayana kadar pişirilir. Pişen et küp şeklinde kesilir. Et pişirilirken elde edilen su süzülür ve bir tencereye alınır. Bir miktar et suyu ile un karıştırılarak tencereye eklenir, yeterli miktarda tuz serptikten sonra 10 dakika kadar kaynatılır. Doğranmış etler tencereye ilave edilir. Küçük bir kapta süt ile yumurta sarısını çırpılır ve ateşten indirdiğiniz çorbaya yavaş yavaş dökülür. Küçük bir tavada kırmızıbiberle tereyağı kızdırılır ve servis yapmadan önce çorbanın üzerine gezdirilir.

05 Kuru Gözleme (Yufka)

Tarif

Bir kapta su, un ve tuz hamur kıvamına getirilir. Hamur ufak parçalar haline bölünerek oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurlar toprak saçta odun ateşinde pişirilir.

06 Sütlü Kül Çöreği

Tarif

Un, tuz, süt ve karbonat bir arada yoğrulur. Ekmek gibi yapılıp külün içine gömülür. Kabarınca piştiği anlaşılır. Özelliği ocakta ve az ateşli külde pişirilmesidir.

07 Katmerli

Tarif

Un, toz şeker, tuz, kuru maya, zeytinyağı ve ılık süt bir arada yoğrularak hamur elde edilir. Hamurun mayalanması oda sıcaklığında bir süre bekletilerek gerçekleştirilir. Mayalanmış hamur merdane yardımı ile açılır ve üzerine tereyağı sürülür. Hamur bıçak yardımı ile şeritler halinde kesilir. Şeritler üst üste dizilerek pişirilecek kabın şekline göre tekrar kesilir. Kesilen hamurlar kaba yerleştirilerek bir süre daha dinlendirilir. Son olarak üzerine çörek otu yada susam atılarak pişirilir ve servis edilir.

08 Malak

Tarif

Bir tencerede un ve su yardımıyla hamur elde edilir. Daha sonra bu hamur pişirilir ve tepsilere dökülür. Ayrı bir tencere de tereyağı ve pekmez kaynatılır. Kaynatılmış olan bu karışım tepsideki hamurların üzerine dökülür. Üzerine çekilmiş ceviz serpilerek servis edilir.

09 Bamya Yemeği

Tarif

Soğanlar yemeklik olarak doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra içine doğranmış biber eklenir ve kavrulma işlemine devam edilir. Küp küp doğranmış domates ve salça ilave edilerek kavrulma işlemine devam edilir. Ayrı bir yerde bamyalar temizlenip yıkandıktan sonra karışıma ilave edilir. Bamyalar ile kısa bir süre kavurma işlemine devam edildikten sonra içine limon suyu ve sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır. Son olarak tuz ve tercihe göre baharat ekleyerek pişirme işlemine son verilir ve servis edilir.

10 Eşşek Bakla Piyazı

Tarif

Baklalar haşlanıp süzülür ve derin bir kaseye alınarak içine ince ince kıyılmış soğan, dereotu ve maydanoz eklenir. Tuz, zeytinyağı ve limonsuyu da ilave edilerek bir kaşık yardımıyla harmanlanır. Üzerine yarım haşlanmış yumurta konularak servis edilir.

11 Mamursa

Tarif

Bir kapta suya tuz eklenerek kaynatılır. İhtiyaç duyulduğunda kullanılmak üzere ekstradan sıcak su hazırda bulundurulur. Mısır unu kaynayan suya yavaşca eklenir ve pişinceye kadar karıştırılır. Un suyunu eminceye kadar yaklaşık yarım saat yüksek ateşde pişirilir. Kaşığa yapışma durduğu zaman pişmiş olduğu anlaşılır. Mamursa piştiği kabın şeklini alır. Üstü ise kaşık yardımıyla şekillendirilir. Tabağa ters şekilde konur ve iplik yardımıyla kesilir. Aralarına Çerkes peyniri konarak servis edilir.

Not: Tahta kaşıkla üstünün düzgün şekilde olması için düzeltilir. Halk arasında üstü güzel olanın gelininin de güzel olacağı söylenir. Bu gelenek Kafkas kökenlerde günümüze kadar devam etmektedir.

12 Kaşık Sapı

Tarif

Öncelikle unun ortası açılır ve yumurta ile tuz eklenerek un azar azar yumurtaya yedirilir. Daha sonra azar azar su serperek tüm un birleştirilir. Kulak memesi kıvamından biraz daha sert bir hamur elde edilerek hamur bıçakla üç eşit parçaya bölünür. Nemli bir bez ile hamurun üzeri örtülür ve serin bir yerde hamur yarım saat dinlendirilir. Un serpilerek parçalar teker teker açılır. Açılan hamur parçaları iri bir şekilde kare şeklinde kesilir. Kesilen hamur parçaları bir kaşığın sapına un serpilerek sarılır ve kaşığın ucuna bastırılarak çıkarılır. Daha sonra un serpilmiş bir tepsi üzerine bu parçalar yayılır. Geniş bir tencereye bol su koyulur ve kaynatılır. İçine tuz ve bir çorba kaşığı sıvı yağ ilave edilip, bükülen hamurlar da atılarak kaynatma işlemine devam edilir. Daha sonra yumuşamış olan hamurlar süzülüp, geniş bir tabağa koyulur. Üzerine dövülmüş ceviz ve keş serpilir. Son olarak her yerine kızdırılmış tereyağı ve pul biber ilave edilerek servis edilir.

13 Höşmerim

Tarif

Kaymak ve süt bir tencerede kaynatılır. Yavaş yavaş un ilave edilip, karıştırılarak hamur haline getirilir. Elde edilen hamur tavaya alınarak tere yağda kızartılır. Üzerine şeker serpiştirilerek servis yapılır.

4 SÖZLÜK VE DEYİMLER

GÖYNÜK

Mutfak Sözlüğü

Kak - Kuru
Kakaç – Pastırma
Gazıycak- kazıyacak
Zili - Sini
Zirfe zağrı - Kaşık
Yığma depe - Pilav
Saraş - Zerde
Karış katış – Aşır Aşı
Sıkı – Bulgur
Çoluk - Dutmaç
Döngel - Muşmula
Sarığı burma – Baklava Gibi
Havayi dızlık – Börek Gibi
Kekremsi - Şarap
Makrık - Mundar
Musmul - Temiz
Tok tok - Havan
Azık – Ekmek
Tahıl – Buğday
Tülice yumru - Şeftali
Dombak - Kestane
Kaplıca burka - Yumurta
Beğ aşı - Yumurta
Çullu cücük - Tavuk
Göynümi - Olmuş Meyve

GÖYNÜK

YÖRESEL FOTOĞRAFLAR

Bu bölümdeki resim-1 ile resim-35 arasındaki tüm fotoğraflar Özlem YOLDAŞ tarafından temin edilmiştir.

675

MUDURNU
MUDURNU
MUDURNU
MUDURNU
MUDURNU

TEŞEKKÜR

Göynük'te yapılmış olan bu çalışmada verilerin toplanması işlemini gerçekleştiren Özlem YOLDAŞ' a ve yapılan görüşmelerde bizlerden bilgilerini esirgemeyen sayın, Fahriye AK-GÜL ve diğer ismini vermek istemeyen kişilere katkılarından dolayı sonsuz teşekkürlerimizi sunarız.

KAYNAKLAR

http://www.goynuk.com/category/cografi-durum/ Erişim Tarihi: 29.11.2016

http://goynuk.bel.tr/ Erişim Tarihi: 30.11.2016

http://www.goynukkaymakamligi.gov.tr/ Erişim Tarihi: 07.12.2016

http://www.biriyilik.com/gezelim-gorelim-2/iller-ilceler-kasabalar-ve-koyler/bolu-goynuk-ilcesi-25742.html Erişim Tarihi: 07.12.2016

https://tr.wikipedia.org/wiki/Göynük Erişim Tarihi: 08.12.2016

Dağlı, Y. ve Kahraman, S.A.(2008) . Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Bursa - Bolu - Trabzon - Erzurum - Azerbaycan -Kafkasya - Kırım – Girit.(2.Baskı) İstanbul: Yapı Kredi Yayıncılık.

KIRIŞÇIK

1 GENEL

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Genel Coğrafi Özellikleri

Kültürel farklılıkları, tarihi dokusu ve geleneksel mutfağı ile sekiz ilçeden oluşan Bolu ili, bu farklılıkların yaşanmakta olduğu Kıbrıscık ilçesini, ilin güneyinde 65 km mesafede yer alan Köroğlu zirvesinin eteklerinde ağırlamaktadır. Topografik bir nokta olarak 40º 18 ´00´´ - 40º 31´18´´ kuzey enlemleri ile 31º 40´45´´ -31º 56´21´´ doğu boylamları arasında yer almaktadır. Kuzeydoğusunda Dörtdivan, güneyinde Beypazarı (Ankara), kuzey ve batısında Seben toprakları ile sınırlandırılan 653,37 km² alana sahiptir.

İlçe; Alanhimmetler, Alemdar, Balı, Belen, Borucak, Bölücekkaya, Çökeler, Deveci, Deveören, Dokumacılar, Geriş, Karacaören, Karaköy, Kılkara, Kızılcaören, Kuzca, Kökez, Köseler, Nadas, Sarıkaya, Taşlık, Yazıca olmak üzere 22 köye sahiptir:

İklimi

İç Anadolu bölgesine yakınlığı ile bilinen Kıbrıscık, Karadeniz'in dışında, İç Anadolu iklimi ile de benzerlikler göstermektedir. İlçe, yıllık 444 mm yağış alan, Şubat ayında 2,2 ºC, Temmuz ayında 21,6 ºC ortalama bir sıcaklığa sahiptir.

Bitki Örtüsü, Toprak Özellikleri, Su Kaynakları, Zoocoğrafik Özellikleri

İlçe arazisinin volkanik, siyah ve sert bazaltlardan meydana gelmesinin nedeni ilçenin kuzeyinde bulunan Köroğlu dağının eski dönemlerde göstermiş olduğu volkanik faaliyetlere bağlıdır. Volkanik yapı temel zemini iyi nitelikte olmakla birlikte Düzce deprem üst merkezlerinin etkisi altında bulunduğundan Türkiye Deprem Haritası'nda 2. Derece tehlikeli bölgededir.

İlçenin su ihtiyacı ise Köroğlu, Karlıkaya, Kığşaklı, Isırganlı, Çağşaklı ve Kocaboğaz membalarından karşılanmaktadır.

Nüfus, Yerleşme

Kıbrısçık, köyleriyle birlikte 1985-97 arasındaki 12 yıllık dönemde sürekli nüfus kaybeden bir ilçedir. Bu dönemde, ilçe merkezinde binde 11, köylerde binde 57,7 ile Bolu ilçeleri arasında en yüksek nüfus azalma hızına sahip ilçedir. Kıbrıscık köylerinin nüfus kaybı özellikle 1990 yılından sonra hızlanmıştır.

Bozulan doğal dengeyi yeniden kurmak ve ormanları korumak amacıyla çıkartılan kanunlar nedeniyle Kıbrısçık ve çevresindeki nüfus ormandan eskisi kadar kolay gelir elde edememektedir. Böylelikle nüfusta bir göç olgusu ile bölge nüfusu azalmıştır. Köroğlu Dağının güney yamacında bulunan Kıbrısçık ilçesinde km²'ye 88 kişi düşerken, Kıbrıscık'ın köylerinde km²'ye 11-25 kişi düşmektedir. Kıbrısçık ilçesindeki göçlere bağlı olarak bazı yıllar kadın, bazı yıllar erkek nüfusu daha fazla bulunduğu tespit edilmiştir.

Ekonomik Faaliyetler
Tarım, Ziraat, Hayvancılık, Ormancılık, Kümes Hayvancılığı, Arıcılık, Balıkçılık, İpek Böcekçiliği, Sanayi ve Ticaret

İlçenin genel geçimi tarım, hayvancılık ve orman işçiliğine dayanmaktadır. Kıbrıscık ilçesinde diğer ilçelere göre az bir alan (31 hektar) sebze dikim alanı bulunmaktadır. Meyvecilik, Kıbrıscık ilçesinde toplu bahçelerde yapılmaktadır. İlçelerde atıl durumda bulunan arazilerin artması genç nüfusunun göç etmesinden kaynaklanmaktadır

Kıbrıscık, tarım alanları yokluğuna bağlı olarak tarla bitkileri üretiminde en düşük ilçe konumunda olup, üretim bakımından buğday ve arpa ürün desenini oluşturmaktadır. Kıbrıscık ilçesinin en önemli ürünü üzüm, armut ve elmadır. Kıbrıscık sebze üretiminde de çeşitliliğin en az olduğu bir diğer ilçedir. Üretimin tamamına yakını domates çok az miktarda ise soğan ve fasulyedir. Kıbrıscık ilçesinde bölgenin adıyla ünlenen pirinç önemli bir geçim kaynağıdır.

Kıbrıscık'ta kaval yapımı meslek olarak sayıları azalsa da devam etmektedir. Yöresel tezgahlarda kıl ve yünden giyim eşyaları, yastık ve kilim çeşitleri yapılmakta ve geleneksel giysiler kadınlar tarafından tercih edilerek kullanılmaktadır

Turizm
Kamping, Yayla Turizmi ve Avcılık:

Kıbrıscık Yayları: Köroğlu Dağları'nın güney yamaçlarında düzlükler üzerinde bulunan Belen, Karaköy, Kökez, Bölücekkaya, Karadoğan, Köroğlu zirvesinin kuzeyinde 1825 m. yükseklikte bulunan Deveören ve zirvenin doğu kısmında yer alan Yazıca yılın belirli günlerinde konuklara güzel vakitler geçirmek için ziyaret edilen ilçenin başlıca yaylalarıdır.

Karagöl (Tabiat Parkı): Kıbrıscık–Beypazarı yolu üzerinde, Bolu-Ankara il sınırı yakınında yaklaşık 1 hektar genişliğinde, derin bir yüksekliğe sahip bir heyelan gölüdür. Gölde bulunan çok sayıda yaban ördeği gölün avcılık açısından önemli bir mekan olmasını sağlamaktadır. Çevresinde bulunan ormanlar ise güzel bir kamp yeri konumundadır. Haziran ayı içerisinde 2 gün boyunca bu göl etrafında düzenlenen Karagöl Şenlikleri yöre halkının ve ziyaretçilerin güzel vakit geçirmesini sağlamaktadır.

Tarihi (Eskiçağ, Ortaçağ, Yeniçağ ve Yakınçağ)

Osmanlı Devleti Dönemi Öncesi Kıbrıscık

İlçeye ait ilk bulguların M.S. 100. yıla kadar uzandığı yapılan araştırmalarda ortaya çıkmaktadır. W. M.Ramsey'e ve tarihçi Plinius'un yol haritasına göre ilçe ilk çağda Siberis denen ırmağı oluşturan kollardan Uludere'nin kenarında yer almaktadır. Siberis adının bir diğer söyleniş biçimi Kyberis'tir. Siberis (Kyberis) kelime olarak "Kutsal gürsü" anlamına gelmektedir.

İlçedeki eski yerleşim yerlerinde yapılan incelemelerde, Sarma denilen bölgede bulunan, şu anda Bolu müzesinde muhafaza edilen sikkelerin Roma dönemi İmparator Büyük Konstantin'e (M.S.307-337) ait olduğu belirlenmiştir.

Uludere'nin Belen Köyü mevkiindeki dik yamaçta bulunan Kaleönü (Elliönü) mağaralarında, kayaya oyulmuş üç nefli sıvalı, mezar bölmesi ihtiva eden küçük bir kaya şapeli, ayrıca birinden diğerine geçilebilen 3-4 hücreden oluşan muhtemelen keşiş odaları ve mezar odası yer almaktadır. Bu mağaralarla ilgili bu bulgular Bizans dönemine ait bir kaya manastırına ait olduğunu göstermektedir.

Uludere'ye bakan dik yamaçta bulunan Alcının Kayası denilen mevkide ise, kayaya oyulmuş sığınaklar bulunmaktadır. Bu sığınakların Seben ilçesi Muslar mahallesi, Alpagut Köyü, Çeltikderesi kaya sığınaklarıyla büyük benzerlik gösterdiği anlaşılmaktadır. Dik yamaçlara yapılmış olan bu sığınakların M.S. 7. ve 9. yüzyıllar arası Orta ve Kuzey Anadolu'daki Arap-Bizans mücadelesi sırasında bu bölgede yaşayan Bizans halkı tarafından korunma amaçlı kullanıldığı düşünülmektedir.

Bu bilgiler neticesinde, Kıbrıscık ilçesi Roma ve Bizans dönemlerinde çeşitli yerleşim bölgeleri olduğu kesin olarak araştırmalarda yer almaktadır.

Osmanlı Devleti Döneminde Kıbrıscık

Kıbrıscık ilçesinin Osmanlı Devleti'ne Bolu ile birlikte katıldığı ve bu dönemde ilçeye yoğun bir Türkmen yerleşiminin de olduğu bazı kaynaklarda belirtilmektedir.

Osmanlı devleti döneminde İç Anadolu'da Konya, Afyon, Eskişehir, Haymana, Polatlı çevresinden Köroğlu Dağlarına uzanan Türkmen göç hareketlerinin içinde bulunmuştur.

Ankara Savaşında yer alan Karadoğan Bey, Anadolu Birliği'nin dağılması nedeniyle Timur istilasından korunmak için bu bölgeye gelerek yerleştiği ve bundan dolayı ilçe merkezi Karadoğan adını aldığı eski kaynaklarda yer almaktadır.

16. yüzyıl ve sonrasında ise, Bolu Sancağı'na bağlı bir kaza olarak yer alan ve "Kıbrus" olarak adı geçen ilçe, eski bir yerleşim yeridir. Kızık (74), Kızık (11), Yuva (18) vergi nüfusuna sahip Kızık ve Yuva (Yıva) isimli iki köyden oluşmaktadır. Oğuz Türk'lerinin (Türkmenlerin) Kıbrıscık'ta varlığı çok eskilere uzanmaktadır ve günümüzde Oğuz Boylarına ait olan coğrafi yer adları ve gelenekleriyle yaşatılmaktadır.

Üçüncü Selim dönemi ortalarına doğru Kıbrıscık Bolu'ya bağlı bir nahiye, 1811'de Bolu Mutasarrıflığına bağlı 19 voyvodalıktan birisi durumundadır. Bu dönemde Kıbrıscığın Ayanlar tarafından iyi yönetildiği düşünülmektedir.

Osmanlı 1800 yıllarda Osmanlı-Rus savaşları sonucunda Kırım'dan gelen bir grup Kırgız'ların ilçede yerleştiği yapılan araştırmalar sonucu tespit edilmiştir.

1869 yılına kadar Bolu Sancağı' na bağlı bir nahiye durumunda olan Kıbrıscık,1285 (1869) Bolu Salnamesinde belirtilen 31 kazadan birisidir.

1908 İkinci Meşrutiyetten sonra Bolu müstakil bir Mutasarrıflık haline gelmiştir. İlk kez 1908'de Bolu'nun mutasarrıflık olması ile birlikte bucak teşkilatı kurulmuştur. 1334 (1918) Bolu Salnamesi'ne göre Kıbrıscık Bolu'ya bağlı bir bucak durumundadır.

Cumhuriyet Döneminde Kıbrıscık

Kıbrıscık 1923'de Cumhuriyet'in ilanı ile birlikte Bolu'ya bağlı bir bucak durumundadır. Bu yıllarda ki nüfusun 1312 hanede, 3716'sı kadın, 3441'i erkek olmak üzere toplam 7137 olduğu bilinmektedir. Halk geçimini Cumhuriyetten önce olduğu gibi hayvancılıkla sağlamaya devam etmiştir.

İlçe 1946 yılına kadar Bolu'ya bağlı bir bucak durumunda iken, Seben'in ilçe olması ile buraya bağlanmıştır. 27 Haziran 1957'de, 7033 sayılı yasayla 1 merkez mahalle ve 22 köyden oluşan ve Bolu'ya bağlı bir ilçe olmuştur.

KIBRIS ÇIKIŞ 2

AŞÇILIK

Aşçılık ve Eğitim

Aşçılık

Yapılan araştırmada Kıbrıscık ilçesinde düğün, cenaze, ölüm gibi geçiş törenlerinde köy halkının ortak katılımıyla yemeklerin yapıldığı ve genel olarak bu yemeklerde aşçı olarak görev alan kişilerin köyde yaşayan orta yaşın üzerinde bayanların olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte köylerde az sayıda erkek nüfusun da bu yemeklerin yapılmasında yardımcı bir rol oynadığı belirtilmektedir. Kadınların yemeklerin yapımını kendi ailelerinden, annelerinden öğrendikleri, bu konuda herhangi bir eğitim almadıkları ve bu geleneksel yemeklerini kendilerinden sonra gelecek olan kuşaklara usta çırak ilişkisiyle aktardıkları belirlenmiştir.

KIRIŞÇIK

3

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

Doğum
Diş Buğdayı
Düğün
Düğün Öncesinde Yapılanlar
Düğün Sırasında Yapılanlar
Düğün Sonrasında Yapılanlar
Hacı Uğurlama ve Karşılama
Sünnet
Cenaze ve Defin
Asker Gönderme ve Karşılama

Doğum

Yaşamın en önemli evrelerinden biri olan doğum, evliliğin sağlamlaşmasını, aile içinde sevgi bağlarının güçlenmesini ve türün devam etmesini sağlamaktadır. İlçede yaşayan nüfus, doğum öncesi gebe ve sonrasında loğusa kadının beslenmesi için gösterdikleri hassasiyet ile bu önemli evrenin sağlıklı ve uygun koşullarda geçirilmesine imkan sağlamaktadır.

Doğum Öncesinde Gebe Kadına Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler

Hamilelik sırasında (özellikle aşerme döneminde) bazı yiyeceklerin yenilmesi, bakılması ve temas edilmesinin bebekte farklı anomalilere yol açabileceği ile ilgili eski zaman batıl inançlarının günümüzde hala devam ettiği gözlemlenmektedir. Karaciğere bakılması ya da yenilmesi sonrasında bebekte kara leke oluşacağı, tavşana bakıldığında bebeğin dudaklarının tavşan dudağı gibi olacağı, köpeğe bakıldığında bebeğin çirkin olacağı, çiçeğe temas edildiğinde bebekte çiçek benzeri kırmızı bir lekelerin oluşabileceği görüşleri hala geçerliğini korumaktadır. Gebe kadına balık ya da tavuk temizletilmez, ölü bir insana bakması uygun görülmez. Günümüzde televizyon izlemesine izin verilmediği belirtilmektedir. Gebe kadınlara özellikle hane halkı içerisinde yaşayan kadınlar tarafından da değer verilmektedir. Hatta bebeğin engelli doğabileceği düşüncesiyle gebe kadınların uykusu bölünmez ve hiç uyandırılmazmış.

Doğum Sonrası Yapılanlar ve Anneye Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler

Doğumun sonrasında loğusa annenin sütünün bol olması için sütlü çorba içirilmektedir. Bebeğin hem doğduğunu duyurmak ve hem de daha sağlıklı olması için mevlit okutulur. Türkiye'nin diğer bölgelerinde olduğu gibi bebeğe görmeye gelen tüm tanıdıklar hediyeler getirmektedir.

Kırk Basması / Karışması

Köy içerisinde aynı dönemde doğan bebekler ile anneleri doğumdan sonra kırk gün geçene kadar birbirine gösterilmemektedir. Bu inanışa göre bebeklerin veya annelerinin birbirini görmesinin, ilerleyen zamanlarda çocuklarının engelli olarak hayatına devam edeceği düşünülmektedir. Birbirinin kapılarının önünden bile geçilmemektedir. Anneler birbirinin kapı önünden geçmek zorunda kaldıklarında dualar ederek bu durumun olumsuz sonuçlarından kurtulacaklarına inanmaktadır.

Diş Buğdayı ve Diş Çöreği

Yeni doğan bebeğin ilk dişinin çıktığı zaman, diğer dişlerinin sağlıklı bir şekilde çıkması için mevlit okutulmaktadır. Bu mevlitte genellikle yemek ikram edilmektedir. Bununla birlikte köylerde yaygın olarak yapılan uygulama diş çöreği ve diş buğdayının pişirilmesidir. Un, süt, tereyağı ile birlikte yoğrulan diş çöreği, içinde çocuk dişine benzediğinden pirinç ya da kıyma, ceviz ve soğan konularak pişirilmektedir. Diş buğdayı ise buğdayın saatlerce kaynatılması sonucunda yapılan bir yemektir. Pişirilen diş çöreği ve diş buğdayı ya okutulan mevlitte ikram edilmekte ya da akrabaların, komşuların evlerine dağıtılmaktadır.

Köstek Kesme

Köstek kesme bebeğin yere ilk adımı sağlam atmasından sonra aile büyükleri ya da anne-babası tarafından yapılan bir inanıştır. Bu inanışa göre bebeğin yere daha düzgün basması, hızlı ve çevik olması için erkek çocuk cami önüne, kız çocuğu ise herhangi bir mekanın önüne getirilmektedir. Burada çocuğun ayağına bir ip bağlanmaktadır. Ayağına bağlanan bu ip 5-6 yaşında başka bir çocuğa para verilerek makasla kestirilmektedir. Çocuğun o an koşması için ayağına buz gibi bir su dökülür ve ensesine bir tokat vurulur. Tokatın can yakması ve soğuk suyun etkisi ile çocuk o mekanın ya da caminin etrafında üç tur atmaktadır.
Bu uygulamanın dışında çocuğun ileride hangi mesleği seçeceğini tespit etmek için önüne kitap, oklava ve yumurta konulur. Oklava alan çocuk çoban, kitap alan çocuk okuyacağı, yumurta alan çocuğun için ise çiftçilik ya da hayvancılıkla ilgileneceği görüşüne inanılmaktadır.

Düğün

Kıbrıscık ilçesinde kız görme ile başlayıp en son düğün sonrasında gelin ve damat evi ziyareti ile son bulan uygulama halen devam etmektedir. Ancak bazı uygulamalar günümüz dünyasındaki modernleşmeyle beraber yeni uygulamalarla yer değiştirmiştir.

Düğün Öncesinde Yapılanlar

Kız isteme

Eski dönemlerde söz kesme olayına kadar damadın gelini görmesi yasak olduğu bilinmektedir. Genellikle anne ya da aile büyükleri tarafından beğenilen kızı görmeye erkek tarafının ailesi gitmektedir. Kız evi eğer kızlarının velenmesine onay veriyorsa yemeği hemen hazırlar ve sofraya oturulur, yemek sonrasında ise kahve içilir ve dinin gerekliliklerine göre kız istenilmesi gerçekleştirilmektedir. Eğer kız tarafı kızlarının velnemesine onay vermiyorsa sadece çay ile gelen erkek tarafı ağırlanmakta ve yanıtlarını daha sonra aracı ile iletmektedir.

Söz Kesme

Kız tarafı olumlu karşılık verdikleri takdirde sözün kesilmesi için erkek ve kız tarafı bazı hazırlıklar yapmaktadır. Erkek tarafı genel olarak yer yemişi, leğenlerle helva, gözleme, çörek gibi yiyecekler hazırlamakta, 2-3 çuval şeker, pirinçte getirildiği rastlanmaktadır. Genellikle mayalı hamurdan yapılan çörek 40 adet olarak getirilmektedir. Mayalı hamurun tercih edilmesinin nedeni "kız iyi mayalansın, güzel gelin olsun" inanışına dayanmaktadır. Yapılan bu yiyeceklere "dünürlük yapma" ismi verilmektedir. Dünürlük kız evine katırlarla getirilmektedir.
Kız tarafı ise erkek tarafını mutlaka içerisinde et bulunan bir yemek ve yanında çorba, salata, dolma, pilav (acem pilavı), tatlı gibi yemeklerin olduğu bir yemekte ağırlamaktadır.
Kız tarafına başlık parası olarak babaya ya da süt hakkı olarak anneye belirli oranda bir para, mal ya da mülk verilmektedir. Bazen bu bir dana, öküz ya da koyun bile olabilmektedir. Kız tarafının aile büyüğü tarafından belirlenen bu parayı ödeyemeyecek olan damat adaylarının (daha kız görme olayı bile olmadan) gelin adayını evden kaçırarak evlenmesi az da olsa karşılaşılan bir durumdur.
Damat söz kesmeye giderken, kız tarafına bir koç ya da bir koyun hediye olarak getirmektedir.

Çeyiz Hazırlama

Erkek tarafı 300-400 metre kumaşı kız tarafından geline ve ailesinde bulunan kadınlara elbise dikilmesi için satın almasıyla çeyiz hazırlıkları başlamaktadır. Kız evinden evlendikten sonra damadın ailesi ile aynı evde yaşayacak olması nedeniyle çok fazla eşya verilmez. Çeyizin katırlarla, davul ve zurna eşliğinde kız evine getirilmesinden dolayı yapılan bu hazırlıklara çeyiz katırı denilmektedir.
Düğün öncesinde o zamanlarda davetiye vb. kartlar olmadığından düğün daveti iki şekilde gerçekleştirilmekledir: Birincisi cami minaresinden ilan edilerek; ikincisi ise düğün sahibinin ailelerinin küçük çocuğu ya da aile büyükleri kapı kapı dolaşarak konu-komşuyu akrabaları düğünleri olduğunu söylemesi ile yapılamaktadır. Kapı kapı dolaşma sırasında gelin evinden dağıtılan ağırlık (şalvar), urba (elbise), yazma ya da havlu düğüne davet edilecek misafirlere verildiği söylenmektedir.

Kına Geceleri

İlçede yapılan düğünler genel olarak üç ya da dört gün sürmektedir. Cumadan başlayan düğün pazartesine kadar sürmektedir. Bu eğlencenin ilk üç gününde ise çeyiz katırı, kına gecesi ve eğlenceler yer almaktadır.

Kına gecesinde o dönemde köyde ya da civar köylerde aşçılık yapan kişiler (genellikle erkek) kına gecesinden başlayarak yemekleri yapmaktadır. Eğlencenin olduğu meydana kazanlar getirilir, aşçının yanında kadınlarda yemeğin yapılmasına yardımcı olmaktadır. Kına gecesinde genellikle tarhana çorbası, Kıbrıscık pirincinden yapılan acem pilavı ya da etli pilav, nohut ya da fasulye, yaprak sarması, üzüm ya da armut hoşafı ve tatlı gelen misafirlere ikram edilmektedir. Kına gecesinde kullanılacak ekin değirmenciye 5-6 katır ile getirilir. Ortasında bir horoz mutlaka olur bu da "değirmencinin düğünden hakkıdır" denilmektedir.

Kına gecesinde kanatlı ve simli entari giyen gelinin eline kına yakılır ve evinde de eğlenceler yapılırdı. Kız evindeki eğlencelere erkekler kadın kılığına girer eğlenceye farklılık kattığı düşünülmektedir.

Düğün Sırasında Yapılanlar

Kına gecesi ve eğlenceler sonrasında düğün gününde de kına gecesinde yapılan aynı yemekler ikram edilmektedir. Düğün sırasında bazlama türünde ekmekler taş fırınlarda, yufkalar ise sac üzerinde pişirilmektedir. Mutlaka küçükbaş ya da büyükbaş hayvan kesilmektedir. Bu etler acem pilavı ya da etli pilav olarak sunulmaktadır. Çok eski dönemlerde yapılan bu pilavlar iki kat yufka üzerinde servis edilmektedir.

Düğün gününde gelin için özel yapılan "gelin çöreği (kız çöreği)" içerisine para ya da altın konulmaktadır. Ziynet ya da para bulunan çörek her kime denk gelirse onun olmaktadır.

Düğün yerine damat ayaklarını vurarak gelmektedir. Bu onu düğüne gelen kişilerden farklı olduğunu/ damat olduğunu gösteren simgedir. Gelin ve damadında düğün meydanına gelmesiyle davullar, zurnalar eşliğinde oyunlar, eğlenceler ile geceye kadar düğün devam etmektedir.

Düğün Sonrasında Yapılanlar

Gelin Evi Ziyareti

Düğünün hemen ertesinde damat ve gelin aile büyüklerini ziyarete gitmektedir. "El öpmesi" ya da "düğün ertesi" adı da verilen bu uygulamada ilk önce kız evine ziyarete gidilmektedir. Kız evi ziyaretinde yörenin geleneksel yemeklerinden oluşturulmuş misafir sofrası kurulmaktadır. Gelin ve damat el öptükten sonra sofraya hemen oturmaz, sofranın karşısında ayakta bekler. Bu sırada evin büyüğü onlara inek, buzağı, dana, kuzu, arazi, tarla gibi maddi değer karşılığı olan bir hediye vermektedir. Damat evi ziyareti genelde olmamaktadır. Bunun nedeni ise gelinin evlendikten sonra damat evinde yaşayacak olmasıdır. Son dönemlerde evlenen kişiler modern hayata geçilmesiyle birlikte köy hayatının geçmiş zamandaki bu zorunlu geleneğini değiştirmişlerdir.

Sünnet

Yeni hayatın gerekliliğine ayak uyduran ilçe nüfusu son dönemlerde sağlıkla ilgili problemleri için ilçe hastane ve sağlık ocaklarını tercih etmektedir. Sünnet artık günümüzdeki sağlık koşullarında yapılmaktadır. Eski dönemlerde ise genel olarak toplu sünnetler gerçekleştirilirdi. Köylere seyyar olarak dolaşan sünnetçiler geldiğinde sünnet olma yaşı gelen çocuklar cami etrafına toplanır, "caminin ucunda boncuk var" diyerek kandırılır ve sünnet edilirdi. O dönemlerde bu kadar ilaç vb. ürün bulunmadığından çocuklarının yaralarının iyileşmesi için yanma ile yarayı tedavi edeceği düşünülen çürük odun tozu kullanıldığı belirtilmektedir.

Cenaze ve Defin

Geçmiş dönemlerden günümüze kadar bazı köylerde halen devam bir uygulama ise köylerde bir kişinin vefat etmesi sonrasında ailesine yardım etme geleneğidir. Köyde yaşayan bir kişinin vefat etmesi sonrasında hane halkının acısı sırasında yemek işiyle uğraşmaması için komşuları hemen birkaç kap yemek yapıp getirmektedir. Bununla birlikte acılı ailenin uzaktan gelen akraba ve taziyeye gelen tanıdıkları köy halkının evlerinde misafir edilmektedir.

Defin işlemi sonrasında bazı köylerde vefat sonrasındaki birinci, yedinci, kırkıncı, elli ikinci gününde Yasin-i Şerif okunurken, bazı köylerde ise 40 Yasin-i Şerif okunmaktadır. 40 Yasin Şerif okunurken ipe her bir Yasin-i Şerif için bir ilmek atılır, bitene kadar sayılmaktadır. Bu dua sırasında odaya un ve soğan konur. Soğan burada ailenin acısı gitmesi için konulmaktadır. Un ve soğan dua sonrasında ihtiyacı olan bir fakire hediye edilmektedir.

Eski dönemlerde vefat etmiş er kişi ya da hatun kişinin kıyafetleri fakir birilerine verilirken son dönemlerde bu eşyalar yakıldığı belirtilmiştir.

Asker Gönderme ve Karşılama

Eski dönemlerde askere gidecek kişilerin toplu bir şekilde gönderildiği belirtilmektedir. Askere gidecek kişilere evlerde yemekler yapılır, askere pusulasındaki (sülüs) tarih gelene kadar her gün bir haneye davet edilirdi. Yapılan yemekler özel değil ama o hanenin mutfağında bulunan ürünlerden yapılmaktaydı.

Asker gideceği günün öncesinde camiden yapılan ilan ile duyurulmaktaydı. O döneme kadar yemeğe çağırılmalarının yanı sıra askerde ihtiyacı olacağını düşündükleri iç çamaşırı, havlu, çorap ve benzeri ürünlerde hediye edilmektedir.

Gideceği gün cami önünde toplanan köy halkı dualar ile asker adaylarını yolcu etmektedir. Askere gidecek kişiye helallik alma sırasında gösterilmeden cebine mutlaka bir harçlık konulmaktadır. Bu gelenek halen birçok ilimizde de devam etmektedir.

Askerin gitmesiyle asker evine "Allah kavuştursun"a gidilir, askerin ailesine destek olunmaktadır. Askerlik vazifesini bitirip geri gelen asker gırnata eşliğinde bir eğlence yapılmaktadır. Askerler ise o dönemlerde "Silahlı Kuvvetler" isminde filtresiz ve zayıf içimli bir sigarayı onu karşılayanlara ikram etmektedir.

Hacı Uğurlama ve Karşılama

Hacı adayları hac vazifesine gitmeden önce köyde genelde mevlit okutur ve mevlitte gelenlere mutlaka çorba, pilav gibi yemekler ikram edilmektedir. Hacı adayı eğer mevlit okutamamış ise gitmeye yakın köyde haneleri tek tek gezip helallik almaktadır. Gideceği gün hacı adayının yakınları Bolu'ya kadar gelip oradan uğurlamaktadır.

Hacılar geri döndükleri vakit yine yakınları tarafından karşılanmaktadır. Köye gelmesinin ardından köy halkı da hacının evini ziyarete gelmektedir. Hacılar ziyaretçilerine tesbih, hoca takkesi hediyesiyle birlikte hurma ve zemzem suyu ikram etmektedir. Zemzem suyu; ayakta, kıbleye doğru yönelerek, besmele ve ardından Fatiha suresi okunmasının akabinde niyet edilerek içilmektedir. Hacı adayının avuç içi mutlaka öpülmektedir. Bunun nedeni hacı adayının hac vazifesi sırasında rivayete göre Allah'ın eli olarak bilinen Hacer'ül Esvet'e dokunmasıdır.

Vazifesini tamamlayan hacıların bir hafta ya da en geç altı ay içerisinde mutlaka mevlit okutması geleneği de halen devam etmektedir.

KIBRIS ÇIK

4 KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

Kutsal Günler
Dini Gün, Gece ve Kandiller
Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
Diğer Kutlamalar

Kutsal Günler

Birlik ve beraberliğin, manevi duyguların yaşanmasını sağlayan kutsal ve geleneksel günler, ilçede geçmişten günümüze kuşaktan kuşağa aktarılmaya devam etmektedir.

Ramazan Ayı ve Bayramı

Ramazan ayında bolluk, bereketin hiç eksik olmadığı iftar sofraları, komşu ve akraba ziyaretleri sonrasında arefe günü ve ardından bayram günü heyecanı ile son bulmaktadır. Arefe günü ilçede iki farklı uygulama karşımıza çıkmaktadır: Birincisi arefe günü yapılan yağlama adı da verilen küçük gözlemelerin yedi yakın komşuya dağıtılmasıdır; ikincisi ise arefe günü çorba, et, nohut ve pilavdan oluşan yemeklerin köyde bulunan kadın ya da erkek aşçılar tarafından yapılıp dağıtılmasıdır.

Bayram gününde ise erkeklerin bayram namazını kılmasıyla cami önünde toplanan erkek cemaat birbiriyle bayramlaşmaktadır. Bu bayramlaşmada kişiler en büyükten en küçüğe doğru sıralanmaktadır. Topluca bayramlaşma merasimi sonrasında köyde yaşayan kadınların da öğlen saatlerine doğru cami önünde toplanmasıyla arefe gününde yapılan yemeklerin aynısı toplu bir şekilde yenilmektedir. Bunun dışında bayramlaşmada şeker ya da iğde dağıtıldığı bilinmektedir. Toplu yemek bazı köylerde arefe günü ile birlikte bayramın ilk günü yapılmaktadır.

Kurban Bayramı

Kurban bayramı da aynı ramazan bayramı gibi arefe gününden başlayarak bayramın ilk günü devam eden toplu bayramlaşma ve toplu yemek devam etmektedir. Kurban bayramında ramazan bayramından farklı olarak gerçekleşen olay kesilen kurban etinin ihtiyacı olan yedi haneye dağıtılmasıdır. Kesilen kurban etinden haneye arta kalan kısım ise o gün mutlaka kendi yağı ile kavurma yapılarak tüketilmektedir.

Kandiller

İlçede tüm kandillerde hanelerde yapılan gözleme fakirlere ya da dul kadınlara dağıtılmaktadır. Arefe gününde olduğu gibi yapılan yedi gözleme kandil gecesinin hayırla eda edilmesini sağlamaktadır.

Aşure Günü

Hicri takvime göre Muharrem ayının onuna denk gelen aşure gününde köylerde yaşayanlar tarafından aşure yedi yakın komşuya dağıtılmaktadır. İçerisinde yedi malzemenin bulunduğu tatlı olarak bilinen aşurenin aksine içerisinde kaburga kemiği ve tuz barındıran bir yemeği andıran bir geleneksel üründür. Bazı köylerde göçe aşı adı da verilmektedir.

Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar

Karagöl Şenlikleri

Kıbrıscık'lılar tarafından her yıl geleneksel olarak haziran ya da temmuz aylarında kutlanan bir şenliktir. Bu şenlik ilçede yaşayanların eğlenme ve birlikte güzel vakit geçirme amacıyla gerçekleştirdikleri bir etkinliktir. Toplu sünnet törenleri, havai fişek gösterileri, yerel ve ülke çapında meşhur sanatçıların katılımıyla gerçekleşen konserler, yöresel ürün sergileri, yemekler ve Köroğlu zirve yürüyüşleri gibi faaliyetleri yapıldığı şenlik ziyaretçilerine keyifli ve unutulmaz vakitler geçirilmesini sağlamaktadır.

Diğer Kutlamalar

Yağmur Duası

İlçenin köylerinde geleneksel bir halde yazın kurak dönemlerinde yapılan yağmur duası; yağmur yağmasının talep edilmesinin yanı sıra bolluk ve bereket dolu bir dönem geçirilmesi için de gerçekleştirilmektedir. Yağmur duasında ilçede bulunan köylüler toplanarak her yıl dua edilen bölgeye gelmektedir. Burada yetmiş bin tane taş toplanır. Taşlar her bir dua sonrasında çuvala konulmaktadır. Çuvalın ağzı bağlanmadan önce dua eden hoca son duayı etmektedir. İnanışa göre bu dua edilirken hocanın hiç takılmaması ve hiç yanlış okumaması gerekir. Yanlış okuması ya da takılması durumunda gökten yılan ya da çiyan yağacağı batıl inancı bulunmaktadır. Çuval dua edilen bölgenin kenarından akan derenin içerisine yatırılmaktadır. Söylenilenlere göre çuvalın suya girdiği yerde su fokur fokur kaynamaktadır. Bu su içerisinde ve çuvalın üzerinde kurban kesilir ve bu et yemeklerle birlikte gelen kişilere pişirilip dağıtılmaktadır. Yenilen yemek sonrasında köy halkı daha oradan ayrılmadan bile yağmurun başladığı rivayetleri bulunmaktadır.

Yağmurun yağması için yapılan farklı bir uygulama ise "Yağmur Gelini" adı verilen küçük bir kız çocuğunun başının üzerine örtülen yazma ya da bir örtü ile köy içerisinde gezdirilmesidir. Bu gezinti sırasında küçük kızın başına yazma ya da örtülen örtünün üzerine su dökülüp, dua edilmektedir. Küçük kız gezdikçe başına dökülen su damla damla yere düşmektedir.

KIBRIS ÇIK 5 YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

Yumurtalar İle Yapılan Yemekler

İlçede yumurta ile yapılan yemeğe çok rastlanılmamaktadır. Genel olarak yumurta yapılan yemeklerin içerisinde yardımcı bir ürün olarak kullanılmakta ya da sabah kahvaltılarında bir yiyecek tüketilmektedir. Tek yapılan ürün kaynar durumdaki kaynamayan suya kırılan yumurta ile yapılan çılbırdır. Yumurta; ocağın üzerinde suyun kaynatılıp ve kaynama noktasına gelinmesinin ardının altının kısılmasıyla suya kırılmaktadır. Pişmesi sonrasında kevgir yardımıyla suyun içerisinden alınan yumurtanın üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek tüketilmektedir.

Çorbalar

Sofralarda en çok tüketilen çorba tarhana olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çorbanın yapılışı bilinen tarhana çorbasıyla aynı olmakla birlikte farklı olarak içerisine ciğer konulmasıdır. Tarhana dışında gündelik hayatta her sofrada karşılabileceğimiz pirinçli sütlü çorba, patates çorbası, kırmızı mercimek çorbası, yeşil mercimek çorbası ve yayla çorbası da ilçede yapılan diğer çorbalardır.

İlçenin bazı köylerinde tarhananın hazırlanışı da farklıdır: Yoğurt 3-4 gün mayalanmaya bırakılır, sonra içerisine domates, biber, soğan, nane eklenerek 2 gün daha mayalanmaya bırakılır. Oluşan bu karışım çuvallara konularak kurumaya bırakılır. Kurumanın daha hızlı gerçekleşmesi için üzerine battaniye ve benzeri bir ürün ile kapatılır. Üç günün sonunda kuruyan hamur elle ovularak kalburdan geçirilir. Toz haline gelen tarhana bir hafta boyunca bu şekilde de kuruma işlemi uygulanır.

Ekmekler

Bolu'da geleneksel olarak birçok hanede yapılan ve severek tüketilen patatesli ekmek, Kıbrıscık ilçesinde yerini bazlama ekmeğiyle (bazlamaç) adıyla karşımıza çıkmaktadır. Bazlama ya da bazlamaç un, su ve tuz kullanılarak üretilmektedir. Saç üzerinde pişirilen bu ekmek, bir ya da iki hafta boyunca yetecek şekilde pişirilip saklanmaktadır.

Mantardan Yapılan Yemekler

Bölgenin genel arazi yapısı ve ormanlıkları farklı mantarların yetişmesine neden olmaktadır. Bu mantarlar sabahın ilk saatlerinden itibaren toplanmaya başlanmaktadır. İlçede kanlıca, kayışkıran, kitleyik ya da içikızıl, tellice, sırtıkara, kuzu göbeği gibi mantarlar en çok toplanıp tüketilen mantarlardır. Mantarlar genel olarak tereyağ ve soğanla kavrularak tüketilmektedir: Temizlenen mantarlarla eğsiran (saplı spatula) ile kıyılır, tereyağ ve soğan ile kavrulur. Bu pişirmenin yanı sıra bazı mantarlar sobanın üzerinde, üzerine tuz dökülerek pişirilip, hemen tüketilmektedir. Kayışkıran mantarı daha sonraları yemeklerde kullanılmak üzere ipe dizilip kurutulup saklanmaktadır.

Yabani Ot Yemekleri

Mantarların yanı sıra yabani otlarında sofrada ayrı bir yeri bulunmaktadır. Aynı mantarlar gibi tereyağ ve soğanla kavrularak tüketilmektedir. Kızılbacak, toklubaşı, kızılbacak, madımak, ebegümeci, sirken, şaplak, katır boncuğu, gelin parmağı, kuş kuyruğu gibi otlar ilçede genel olarak tüketilen başlıca yabani otlardır.

Börekler

Genel olarak içersine et konularak yapılan iki çeşit börek ilçede karşımıza çıkmaktadır. Biri içinde kuyruk yağı katılarak yapılan etli börek, diğeri ise yine etli olarak yapılan su böreğidir. Her iki börekte un, yumurta, su ve tuz ile açılan yufkalar arasına konan iç taş fırınlarda pişirilmektedir. Bunu iki böreğin dışında bazı köylerde kabaklı gözlemenin de yapıldığı bilinmektedir.

Ana Yemekler

Sofrada doyurucu özelliğe sahip yörenin kendine has yemekleri diğer bölgelerde yapılan yemekler hem görüntüsü, hem lezzeti hem de doyuruculuğu ile farklılığını ortaya koymaktadır. Göce aşı, acem pilavı, keşkek, mıhlama, soğanlama, taze fasulye kavurması, kedi batmaz, erişte, cıncık hamuru bilinen yemekleridir.

Keşkeğin yapılışı diğer bölgelerle aynı olmasıyla birlikte farklı olarak içerisine kıyma konularak yapılmaktadır. Mıhlama ise soğanın tereyağ ile kavrulmasından sonra içerisine kıyma eklenip, üstüne yumurta kırılmasıyla yapılmaktadır. Bayat ekmeklerin küp küp doğranıp üzerine soğan ve salçalı sos eklenmesiyle yapılan yemek ise soğanlama ismiyle ilçede karşımıza çıkmaktadır. Cıncık hamuru ismiyle bilinen ev makarnası ise erişte hamurunun üçgen kesilip, haşlanmasıyla elde edilmektedir.

Kıbrısçık Pirinci

İlçenin başlıca ve önemli bir gelir kaynağı olan pirinç, ekim ayının başından itibaren hasat edilmeye başlanmaktadır. İl ve ilçe genelinde Karakılçık adıyla da bilinen Kıbrıscık pirinci lezzetiyle ithal pirinç türlerini gölgede bırakmaktadır. Üretiminin az olmasından dolayı pahalı bir pirinçtir. Bu pahalılık piyasada satılan pirinçlerin kilogram fiyatının üç katı kadardır. Genç nüfusun azalmasından dolayı üretimin günden güne azalacağı kanısı, üretimi yapılan köylerde hakimdir.

İlçede yapılan toplu yemek organizasyonlarında mutlak suretle kullanılan bu pirinç, yaklaşık kendi ağırlığının iki buçuk ile üç katı arasında su çekmektedir. İlçenin ismiyle de özdeşleşmiş Kıbrıscık pirinci, acem pilavı gibi ilçede yoğun bir şekilde yapılan yemek içerisinde de kullanılmaktadır.

01 Ciğerli Tarhana Çorbası

Malzemeler

50-200 gr. Dana /Tavuk ciğeri

2 diş sarımsak

Yarım su bardağı domates rendesi

2 çorba kaşığı tarhana

Nane

Sıvıyağ / tereyağ

Dereotu

Tarif

Ciğerin önce dış zarı temizlenir yıkanır ve küp küp doğranır.

Sonra çok az kızgın yağda iki diş sarımsak (doğranmamış bütün olarak) ile birlikte altüst kızaracak şekilde sotelenir.

Üzerine yarım su bardağı kadar domates rendesi ve çok az tereyağ ilave edilir.

Bir kenarda iki çorba kaşığı dolusu kuru tarhana bir miktar suda ıslatılır ve bu karışım tenceredeki ciğere ilave edilir.

Nane ve kıyılmış dereotu da ilave edilerek karıştıra karıştıra kaynaması beklenir.

Bir taşım kaynadıktan sonra elekten geçirilir.

02

Göce Aşı

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı yarma
- 1 orta boy soğan
- 1 tatlı kaşığı nane
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 3-4 parça kaburga kemiği
- 4 su bardağı su
- Tuz, Karabiber

Tarif

Soğan yağda kavrulur.
Üzerine su dökülür ve kemikler atılır ve kaynatılır.
Sonra üzerine bulgur ve yarma ilave edilir.
Pişmeye yakın tuz, nane ve karabiber eklenir.

03

Acem Pilavı

Malzemeler

2 su bardağı Kıbrıscık pirinci

200 gr tereyağı

300 gr kuşbaşı koyun / dana eti

4 su bardağı su ya da et suyu

2 adet kuru Soğan

Tuz

Tarif

Pirinç ılık, tuzlu suya konur ve bekletilir.
Koyun eti yağda kavrulur.
Soğanlar da ayrı bir yerde kavrulur.
Her ikisi birlikte pilavın pişirileceği tencerenin dibine dizilir.
Hepsinin üstüne pirinçler konur.
Tuz ve Su ilave edilir.
Piştikten sonra üstüne 1-2 kaşık tereyağ konur. Bir tepsiye ters yüz edilir.

04

Kıbrısçık Pirinç Pilavı

Malzemeler

125 gr. tereyağ

500 gr. Kıbrıscık Pirinci

1500 ml. Su

Tarif

Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tuzlu ılık su ile ıslatılır.
Bekletilen bu pirinç, suyun soğuması ile süzülür.
Tereyağ tencereye konur ve erimesiyle birlikte pirinç eklenir.
Pirincin kırılmaması için dikkatli bir şekilde kavrulur ve su eklenerek demlemeye bırakılır.

05

Tırtır / Sarı Burma Tatlısı

Malzemeler

Hamuru için;

3 Adet Yumurta,

1 Çay Bardağı Süt,

1 Çay Bardağı Sıvıyağ,

3 Çorba Kaşığı Yoğurt,

1 Çorba Kaşığı Üzüm Sirkesi,

Bir Tutam Tuz,

Yarım Kg Un

Hamuru Açmak İçin:

Nişasta

İç:

250 Gram Dövülmüş Ceviz

Üzeri İçin:

250 Gram Tereyağı

Şerbeti İçin:

4 Su Bardağı Tozşeker

Dört Buçuk Su Bardağı Su

4-5 Damla Limon Suyu

Tarif

Şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencereye alıp, kaynatılır. Kaynayınca limon suyu ilave edilir ve bir taşım daha kaynadıktan sonra ocaktan alıp, soğumaya bırakılır.
Hamur için yumurtaları yoğurma kabında çırpılır.
Süt ve sıvıyağ eklenip, çırpmaya devam edilir.
Yoğurt ve sirkeyi ilave edip, karıştırma işlemine devam edilir.Tuz ve unu kattıktan sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğrulur.
Hazırlanan hamur 5 adet bezeye ayırılır ve kurumaması için üzerini nemli bir bezle örtüp, yarım saat dinlendirilir.
Sonra nişasta serperek, oklava ile çok ince şekilde ve yufka büyüklüğünde açılır. Üzerine ceviz serpin ve oklavaya sarın. Yufka iki tarafından büzülür ve oklavadan çıkarıp, yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
Diğer yufkalarda aynı şekilde hazırlanır ve tepsiye yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve fırına atılır.
Soğuyan şerbeti sıcak tatlının üzerine dökülür.

06

Kangala / Gangala

Malzemeler

100 gr tereyağı
(oda ısısında yumuşak)
100 gr. kaymak
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
(hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar)

Tarif

Tüm malzemeler bir kabın içerine alınarak yoğrulur.
Yoğrulduktan sonra 10 dk. kadar dinlendirilir.
Hamurlar halka şekli verilerek fırına atılır.
Pişen halkalar ev içerisinde iplere asılarak kurutulur.

07

Taş Çöreği

Malzemeler

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı su

100-150 gr. kıyma

1 orta boy soğan

50 gr. ceviz

Tarif

Un, tuz ve suyla hamur yoğrulur.
Yarım saat dinlendirilir.
Kıyma, soğanla kavrulur.
Hamur bazlama gibi şekillendirilir ve içine kavrulan kıyma ve ceviz eklenerek fırına verilir. (Kızgın taş üzerinde pişirilmektedir).

İçecekler

Yiyeceklerin yanında genel olarak sofrada ayran ya da su, şeker, meyvelerin beraber kaynatılması sonucunda elde edilen erik kompostosu ve armut hoşafı gibi soğuk yiyecekler ilçede yaygındır. Sıcak içecek olarak ülke genelinde olduğu gibi çay tüketimi mevcuttur.

Şifa Yemekleri
Hastalık Durumlarındaki Uygulamalar

Köylerde yaşayan halkın hastaneye uzak konumda olmasından dolayı hastalık durumlarında çeşitli gıda ürünlerini kullanarak hastalığı iyileştirmeye ya da azaltmaya yönelik bir takım uygulamaların yapıldığı görülmektedir. Baş ağrısı için patates ya da turpun bir bez yardımıyla sarıldığı, mide ağrısında ise ılık ya da sıcak süt içirildiği bilinmektedir. İshal durumlarında güneşte kurutulmuş meyve kurusu kak ya da fırında kurutulmuş meyve kurusu buruş'un; kabız durumlarında ise erik, şeftali hoşafının tüketildiği belirtilmektedir. Kış aylarında ise grip, nezle ya da soğuk algınlığı durumlarında tedavi edeceği düşüncesiyle gün içerisinde kuşburnu ya da adaçayı tercih edilmektedir.

Kış Hazırlıkları

Turşular, reçeller, kurutmalıklar, konserveler ve süt ürünleri genel olarak Kıbrıscık ilçesinde kış için yapılan hazırlıklar arasındadır. Fasulye, beyaz lahana, salatalık gibi ürünler kış için turşu olarak saklanmaktadır. Beyaz lahananın turşu olarak saklanmasında bilinen yöntemlerin dışında farklı bir yöntemde kullanılmaktadır. Bu yönteme göre armut su içerisinde 15-20 gün boyunca bekletilerek sirke kıvamına gelmektedir. Bekleyen bu armut suyuna parçalara bölünerek konulan beyaz lahana ya da yörede bilinen ismiyle kelem, birkaç ay kadar bekletilmektedir. Yörede kuşburnu, böğürtlen gibi bazı reçellerin dışında farklı olarak çam kozalağı reçeli farklı bir çeşit olarak karşımıza çıkmaktadır. Kurutmalıklarda ise en başta erişte gelmektedir. Bunun dışında taze fasulye, mantar, bamya ve meyve kuruları (özellikle elma) kış için yapılan hazırlıklar arasındadır. Büyük kazanlarda pişirilen domatesler ise konserve yapılarak saklanmaktadır. Süt ürünü olarak ise tereyağ ve peynir ön plana çıkmaktadır. Günlük tüketimler için ise kaymakta sofrada yoğun bir şekilde yer almaktadır.

Kış için ayrıca çayın yanında sıkça tüketilen yayla kurusu ya da yörede yaşayanlar tarafından kangala ismiyle bilinen ürün ise çok miktarlarda yapılan ev içerisinde iplere asılarak saklanmaktadır. Yufka ise kış kurutmalıklarının içerisinde yer almamakla beraber yalnızca önemli günlerde yapılan böreklerde kullanıldığı tespit edilmiştir.

KIBRIS ÇIK

6

PİŞİRME VE SAKLAMA TEKNİKLERİ

Farklı Pişirme Usulleri

Farklı Pişirme Usulleri

İlçede günümüzde kullanılan yöntemler dışında geleneksel yöntemlerle yapılan yöresel yapılan yemeklerin yapıldığı yapılan görüşmeler ışığında ortaya çıkmıştır. Farklı pişirme yöntemi olarak soba üzerinde nohut, fasulye gibi kuru baklagillerin ön haşlaması yapılmaktadır. Bu ön haşlama bilinen yemeklerin yanı sıra aşure aşı için ilçenin köylerinde yoğun bir şekilde kullanılmaktadır.

Farklı Tekniklerle Saklama

Gelişen teknolojinin etkisiyle ilçede saklama koşulları da ülkemizdeki bütün şehirlerde olduğu gibi buzdolabı, buzluk ve derin dondurucularda yapılmaktadır. Bunun dışında Bölücekkaya köyünde pırasalar kuyu içlerinde saklamaktadır. Köyde derin kuyular içerisinde karlar konularak saklanan pırasalar, kuyu üzerine samanlar ile kapatılmaktadır. Bu saklama çeşidi Türk Mutfağı'na buzdolabı girmeden önce kullanılan saklama yöntemi ile aynı izleri taşıdığı düşünülmektedir.
Ayrıca özellikle Deveci köyünde armut suyunda kelem turşusu dikkat çeken bir saklama yöntemidir. Bu yöntemde armutlar su içerisinde iki ya da üç hafta bekletildikten sonra kelemler (lahana) içerisine konulmaktadır. Bilinen turşu yapım aşamasında farkı ise limon tuzu vb. herhangi bir ürün katılmamasıdır.

KIBRIS ÇIK 7

DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Eski-Yeni Mutfak Kültürü

Eski-Yeni Mutfak Kültürü

Teknolojinin gelişmesi nedeniyle geçmişte ilçede pişirme yöntemleri ve saklama yöntemleri değişim geçirmiştir. Geleneksel lezzetler bölgede halen güncelliğini korumakla beraber yapım aşamalarında güçlükler nedeniyle de yeni yöntemlerle devam etmektedir. Örneğin eski dönemlerde büyük kazanlar içerisinde odun ateşiyle pişirilen yemekler günümüzde ocak üzerinde yeni nesil tencereler içerisinde pişirilmektedir.

Ekmek yapımı ise bunun aksine halen eski usullerde yapılmaktadır. Büyük hamur tekneleri içerisinde yoğurulan hamur, taş fırınlar içerisinde pişirilmektedir.

Genel olarak bakıldığında ilçe merkezi ve köylerinde özellikle genç nüfusun azalması eski mutfak kültürünün korunmasına etki etmektedir. Şu an yaşamını idame ettiren orta yaşlı ve yaşlı kesim geleneksel yöntemleri kullanırken zorlanmaktadır. Bu nedenle de yeni teknolojilere adapte oldukları gözlemlenmektedir.

Lezzet konusunda bazı yemekler eski tadında var olmaya devam etmekle birlikte, bazı yiyecekler ise kaybolmaya yüz tutmuştur.

KIBRIŞÇIK

SÖZLÜK VE DEYİMLER

Mutfak Sözlüğü

Aş/ Yemek dökmek: Yemek yapmak.

Behlüz yapma: Fazla yemek yemek.

Böğürtmek: Kaynatmak.

Buruş: Fırında kurutulmuş meyve kurusu.

Cürü yağ: Sıvı yağ.

Don yağı: İç yağı.

Hamur darılması: Hamuru kurutmak.

Isran / Eğsiran: Spatula.

Kak: Güneşte kurutulmuş meyve kurusu.

Kalbur: Elek.

Kavutlamak: Kavurmak.

Keşkek: Buğday.

Samırsak: Sarımsak.

Soğan kavzalamak: Soğan kıymak.

Sürteleç: Rende.

Şeker kestirmek: Şerbet kestirmek.

Şırgın yağ: Sıvı yağ.

Yoğurt çalmak: Yoğurt mayalamak.

Yuka: Yufka.

Yunurmak: Hamur yoğurmak.

Deyimler / Atasözleri

Düğün okumak: Düğün olduğunu duyurmak.

Çikine bakma, beben çikin olur: Çirkin bir kişiye bakıldığında bebeğin çirkin olabileceği görüşünü temsil etmektedir.

Askerliğin yaptı, bugünlere erdi: Askerlik vazifesini yerine getiren erkekler için söylenilen bir söz.

KAYNAKÇA

Lök, Hasan ve Yıldız, Songül (2015). "Yerel Ürünlerin Teşviki ve Finansmanı, Bolu İlinin Desteklerden Yararlanma Potansiyeli". Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 15 (15): 3.

Özcan, Esin (2005). "Bolu İlinde Turizmi Etkileyen Faktörler İle Doğal, Tarihi ve Kültürel Turizm Değerleri. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25 (1).

Özkan, Emin ve Çelekli, Fadime (2003). "Bolu İl Çevre Durum Raporu". Bolu Valiliği İl Çevre ve Orman Müdürlüğü.

Şentürk, Ali (2002). "Bolu Tarım Master Planı". T. C. Tarım ve Köy İşleri Başkanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı Bolu Tarım İl Müdürlüğü

Türker, Nuray (2013). "Batı Karadeniz Bölümü Ekoturizm Kaynaklarının Değerlendirilmesi ve Bir Ekoturizm Rotası Önerisi". International Journal of Social Science, 6 (4).

Yel, Kerim., Abdulganioğlu, Cemile., Yıldız, Yücel Onur ve Sarpbayır, Ali (2012). "Bolu İli 2011 Yılı Çevre Durum Raporu". Bolu Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü.

www.kibriscik.bel.tr (Erişim Tarihi: 07.01.2016).

www.kibriscik.gov.tr (Erişim Tarihi: 11.01.2016).

KAYNAK KİŞİLER

Acar, Sabire. Doğum Yılı: 1952, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Deveören. Ev Hanımı.
Adanur, Mahir. Doğum Yılı: 1960, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Geriş. Çiftçi.
Aksoy, Yakup. Doğum Yılı: 1955, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Alanhimmetler. Köy Muhtarı.
Aytar, Fadime. Doğum Yılı: 1956, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Borucak. Ev Hanımı.
Bedge, Muhsine. Doğum Yılı: 1952, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Geriş. Çiftçi.
Bedge, Sami. Doğum Yılı: 1950, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Geriş. Çiftçi.
Doğaner, Ali. Doğum Yılı: 1943, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Deveören. Eski Köy Muhtarı
Dülge, Fedai. Doğum Yılı: 1955, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Alemdar. Çiftçi.
Erhan, Ramazane. Doğum Yılı: 1952, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Kılkara. Ev Hanımı.
Gören, Hatice. Doğum Yılı: 1957, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Belen. Ev Hanımı.
Gülen,Günnaz. Doğum Yılı: 1977, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Deveci. Ev Hanımı.
Güneç, Kemal. Doğum Yılı: 1968, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Çökeler. Çiftçi.
Güneş, Fadime. Doğum Yılı: 1971, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Çökeler. Ev Hanımı.
İlhan, Nazmiye. Doğum Yılı: 1942, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Çökeler. Ev Hanımı.
İlhan, Zekiye. Doğum Yılı: 1937, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Sarıkaya. Aşçı.
İnaç, Özkan. Doğum Yılı: 1976, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık. Aşçı.
Mağmur, Vildan. Doğum Yılı: 1958, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Bölücekkaya. Ev Hanımı.
Özen, Emişen. Doğum Yılı: 1950, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Nadas. Ev Hanımı.
Özen, Hüseyin. Doğum Yılı: 1943, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Nadas. Çiftçi.
Selvi, İsmet. Doğum Yılı: 1972, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Deveci. Çiftçi.
Tarhan, Halim. Doğum Yılı: 1947, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Dokumacılar. Ev Hanımı.
Tekemen, Esma. Doğum Yılı: 1971, İkamet Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Bölücekkaya. Ev Hanımı.
Tekindor, Mustafa. Doğum Yılı: 1964, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Alemdar. Çiftçi.
Tekir, Hüseyin. Doğum Yılı: 1979, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Borucak. Köy Muhtarı.
Tireki, Fadime. Doğum Yılı: 1980, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Taşlık. Ev Hanımı.
Topaloğlu, Fedime. Doğum Yılı: 1940, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Kızılcaören. Ev Hanımı.
Yıkılmaz, İbrahim. Doğum Yılı: 1940, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Köseler. Çiftçi.
Yıkılmaz, Meryem. Doğum Yılı: 1948, Doğum Yeri: Bolu, Kıbrıscık, Köseler. Ev Hanımı.

Teşekkürler

Destek ve Yardımlarından Dolayı;
Kıbrıscık Belediye Başkanı Sayın Doğan DAĞ'a,
Kıbrıscık İlçe Kaymakamı Emre YALÇIN'a,
Bölgedeki Kültürel Değerleri ve Bölgenin Yemeklerini Aktarırken Değerli Vakitlerini Bize Ayıran; Ali DOĞANER'e, Emişen ÖZEN'e, Esma TEKEMEN'e, Fadime AYTAR'a, Fadime GÜNEŞ'e, Fadime TİREKİ'ye, Fadime TOPALOĞLU'na, Fedai DÜLGE'ye, Günnaz GÜLEN'e, Halim TARHAN'a, Hatice GÖREN'e, Hüseyin ÖZEN'e, Hüseyin TEKİR'e, İbrahim YIKILMAZ'a, İsmet SELVİ'ye, Kemal GÜNEÇ'e, Mahir ADANUR'a, Meryem YIKILMAZ'a, Muhsine BEDGE'ye, Mustafa TEKİNDOR'a, Nazmiye İLHAN'a, Özkan İNAÇ'a, Ramazane ERHAN'a, Sabire ACAR'a, Sami BEDGE'ye, Vildan-MAĞMUR'a, Yakup AKSOY'a, Zekiye İLHAN'a,

Sonsuz Teşekkürler…

1 GENEL

MENGEN

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Genel Coğrafi Özellikleri

Mengen, Bolu'nun Batı Karadeniz Bölgesi'nin batı bölümünde 883 km² alan kaplayan bir ilçesidir. Mengen vadilerle yarılmış bir görüntüsü bulunmaktadır. Havza tabanında kuzey-doğu-güneybatı yönünde uzanan akarsu, havzanın kuzeydoğusundan Pazarköy'e ye kadar olan alanda 'Dereçay 'adıyla bilinir. Pazarköy-Mengen arasında kalan kısım Büyükçay adıyla bilinir. Mengen-Gökçesu arasında ise, Mengen çayı olarak bilinir. İlçenin en yüksek noktası Çal Tepesi olup yüksekliği 1893m'dir. Mengen doğu batı yönünde uzanan ve İstanbul-Ankara karayolunun yaklaşık 20 km kuzeyindedir. Şehir merkezi belde merkezleri ve köylerin farklı yükseltileri sebebiyle farklı ağaç, yabani ot ve mantar türlerinin oluşmasında etkendir. Mengen'in iklimi Batı Karadeniz iklimi ile İç Anadolu step ikliminin etkisi altındadır. Batıdan gelen rüzgarlar ilkbahar ve sonbahar ayında önemli ölçüde yağmur getirir. Bu mevsimde özellikle Mengen mutfağında önemli yeri olan yenilebilir mantar türlerinin oluşmasında etkili olur. Sonbaharda yetişen 'Kanlıca' ve ilkbaharda yetişen 'Cincile' mantarları en bilindik olanlarıdır.

Yeniçağa-Devrek anakarayolu Mengen şehrini batı ve doğu olmak üzere ikiye ayırmaktadır. Tarih boyunca Bolu-Gökçesu-Mengen ve Pazarköy yol güzergahı Mengen'e medeniyetleri taşımış, Osmanlı Devletinin son zamanlarına kadar önemli bir işlev üstlenmiştir.

İklimi, Bitki Örtüsü, Toprak Özellikleri, Su Kaynakları, Zoocoğrafik Özellikleri

Mengen, kışı soğuk, yazı Karadeniz kıyılarına göre daha az sıcak, nemli iklim kuşağı içinde bulunmaktadır. Yıllık ortalama 652 mm bulunan yağış miktarı Karadeniz kuşağınından çok düşüktür. Mengen çayının hemen kenarında kurulmuş yerleşmeler, taşkın zamanlarında zarar görmektedir. Mengen, Karadeniz ikliminin denizden uzak etkisi ile iç bölgelerin karasal iklimi arasında bir geçiş özellikleri göstermektedir. Mengen'de soğuk dönemler uzun ve ekonomik faaliyetler kısıtlıdır. Özellikle tarımsal faaliyetleri doğrudan etkilemektedir. Kısıtlı bir tarım ve buna bağlı olarak yetiştirilen ürünler çok fazla değildir. En fazla yağışın görüldüğü mevsim kıştır. Fakat yaz aylarında da yağışın devam etmesi, bunun yanında açık ve güneşli gün sayısının da yeterince bulunması, buğday ve saman üretimi gibi tarımsal faaliyetleri canlı tutabilmektedir (Doğan, 2010).Ayrıca aşısız meyvelerden kızılcık, ahlat, elma, erik, muşmula ve kiraz gibi ağaçlar bulunmaktadır (Bakırlı, 1947).

Nüfus ve Yerleşme

Mengen'de eğimin arttığı dağlık alanlarda ekonomik faaliyetler nispeten kısıtlandığından nüfus azalmış, buna karşılık su kaynaklarına yakın sahalarda, ziraate elverişli alanlarda, önemli yollar üzerinde yer alan köylerde ve madencilik faaliyetinin yapıldığı yerlerdeki yerleşim ünitelerinde nüfusun artış gösterdiği dikkat çekmektedir. Mengen nüfusunun en fazla artış görüldüğü dönem 1945-1950 dönemidir. Bu dönemde meydana gelen artış Mengen'in ilçe statüsü kazanmasından kaynaklanmaktadır. Daha önce Gerede ve Bolu'ya bağlı olan köyler Mengen'e bağlanmış ve nüfus miktarında dikkat çeken bir artış gözlenmiştir. Buna karşılık 1935'den 2000 yılına kadar geçen zaman diliminde yurdumuzda yaşanan kırdan kente göç ve özellikle büyük şehirlere göç hareketi, çalışma sahamızda etkisini hissettirmiştir. Gökçesu'dan yapılan göçlerin yönü İstanbul, İzmir ve Kocaeli olmuş, Mengen ve Pazarköy'de görülen göçün yönü ise Ankara olmuştur. Aşçılık mesleğinde de durum aynı bu şekilde olmuştur. Mengen ve Pazarköy devlet aşçısı, Gökçesu aşçıları ise İstanbul aşçısı olarak anılır. Buna bağlı olarak da nüfus artış hızında azalmalar kaydedilmiştir. Özellikle 1965 yılında 20.510 kişinin yaşadığı Mengen'de, 1980 yılına gelindiğinde 18836 kişi yaşamaktadır. Yani 1965-80 dönemlerinde arttığı ve düştüğü de görülmektedir. Ancak belirtildiği gibi 1975-1980 döneminde Mengen'de nüfus miktarında düşüş değil, hatta % 2,9 artarak 18836 olmuştur. Mengen dışına olan göçler ekonomik sebepli ve özellikle aşçılık mesleğine yönelik turistik bölgeleredir. (Doğan, 2010).

Ayrıca şehirde Abant İzzet Baysal Üniversitesine bağlı Mengen Meslek Yüksek Okulu mevcuttur. Bu meslek yüksek okulunda eğitim ve öğretimini sürdüren öğrencilerin bir kısmı ilçede kiracı olarak yaşamaktadır. Buna bağlı olarak az da olsa kiradan geliri elde eden konut sahipleri vardır. Asıl önemli olan ise, bu öğrencilerin şehre maddi kaynak sağlamalarıdır. Öğrencilerin her türlü ihtiyaçlarını karşılayabilmek için yaptıkları harcamalar ticari bir katkı sağlamaktadır. Ayrıca Meslek Yüksek Okulu'nda çalışanların ikamet etmesiyle oluşan harcamada bir başka katkı sağlamaktadır. Yine Mengen şehri içinde yer alan Anadolu Aşçılık Lisesi'ne dışarıdan gelen öğrencilerin ve bazen de velilerin katkı yaptığı da bir gerçektir (Doğan, 2010).

Gerede Kazâsı Tedkîkât-ı Beşeriyesi

Mengen

Otuz beş karyeden müteşekkildir. Nâhiye merkezi Pazar Karyesidir. Mengen Nâhiyesi (1500) kilometre murabba' arâzîyi ihtivâ etmektedir. Arâzîsi muhâttdır. Sath-ı bahrdan irtifâı (640) metredir. Toprağı her şeyi yetiştirmeye sâlih olub havası mutedil ve suları latîftir. Gerede'nin en ziyâde mısır çıkaran yeri burasıdır. İki gölcükleri varsa da yazın kurumaktadır. (4890)ı zükûr (5127)si inâs olmak üzere cem'an (10017) nüfûs vardır. Halkı aşçılıkla mutavaggıl ve meşhûrdur.

On iki odadan mürekkeb bir medrese mevcûd ve medrese için bir hâne ile beş dükkân bir mağaza bir de salhâne meşrûtdur. Dâhil-i nâhiyede ve hemen karyede yirmi kadar câmi ile üç mescid vardır.

Gerede ormanlarının hemen nısfı bu nâhiye dâhilinde havasının itidali arâzîsinin tabiatı gülcülüğün ihyâsına pek müsâiddir. Evvelce gülcülükle meşgûl olunduğuna dair âsâr da mevcûddur. Tekrar ihyâsı şâyân-ı temenni ve arzudur.

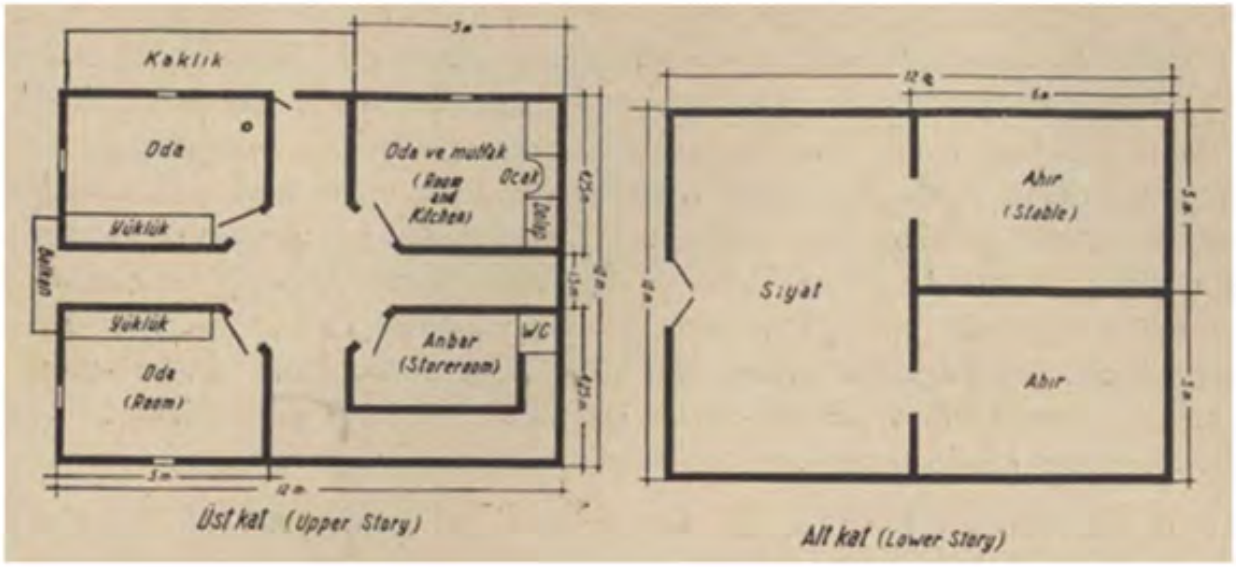
Doğan, (2010) Mengen havzasını ele aldığı çalışmasında belirttiği, Mengen nüfusuyla ilgili yukarıda Bolu Sancağının (1921-1925 senesi) Salnamesinde Mengen hakkında şöyle bahsetmektedir: "35 köyden oluşmuş Pazarköy nahiyesine bağlıdır. Mengen kare şeklinde olup, 1500 km² alan kaplamaktadır. Arazisi yeşile 98 boyanmış gibidir. Denizden yüksekliği 640 m.'dir. Toprağı her şeyi yetiştirilmesine müsait, havası ılıman, suları güzeldir. Gerede'ye bağlı en fazla mısır yetiştirilen yerdir. Yazın kuruyan iki gölü vardır. 4890 erkek ve 5127 kadın olmak üzere toplam 10017 nüfusa sahiptir. 12 odalı medresesi ve medrese kullanımına ait bir ev, 5 dükkan, 1 mağaza ve 1 mezbaa bulunmaktadır. Bütün nahiyede 20 cami ve 3 mescid vardır. Gerede ormanlarının hemen hemen çoğu bu nahiye dahilindedir. Havasının yumuşak olmasında dolayı gülcülüğün yeniden canlandırılacağı, Çünkü önceden gülcülüğün yapıldığına dair izlerin olduğunu, bu nedenle gülcülüğün tekrar yeniden canlandırılması temenni ve arzu edilmektedir"

MESKENLER

Mengen'de ahşap iskelet sistem evleri göze çarpmaktadır. Ev planlarının birçoğunun ortak olduğu söylenebilir. Odaların her biri yeme, oturma ve uyuma ihtiyaçlarını karşılayabilir. Evler iki kattan çok değildir. Üst katlar ev yaşantısı giriş katları ahır, odunluk, samanlık ve ambar içindir. Odalarda sedirler bulunur. Oda duvarlarında ise yüklük denilen asılı ya da gömme dolapları bulunur. Birden çok odada ebeveyn banyosu bulunabilir. Odaların bazıların ocak bulunur. Bu ocaklarda yemekler yapılır. Hastalık durumlarında insanlar, ocağı yakıp ayaklarını bu ocağa uzatıp ve üzerlerine yorgan alarak terleme yoluyla tedavi olmaya çalışmışlardır. Bu yönteme yöre halkı 'Taban ocağı' demişlerdir. Bu ocaklar evin çatısındaki bacadan dumanını salar. Ocakların iki yanında kandil, lamba vs. koymak için oyma girintiler mevcuttur. Bazı odalarda pencere üzerlerinde sergen denilen raflar odayı çevreler. Kapı, pencere ve özellikle tavanlarda ahşap oymacılığı dikkati çeker. Sedirler, tabandaki kilimler, sedirlerin üzerinde içi saman dolu yastıklar ve örme perdeler günden güne kaybolmaktadır.

Evlerin giriş katında siyat (avlu kapısı), hem de giriş kapısı vardır. Siyat kapısı alt kattaki ahır ve ambar gibi bölümlere açılır. Giriş kapısı ise ince bir koridordan basaklara (merdivenlere) uzanır. Basaklar, üst katlardaki öğün denilen odaların kapılarının birbirine baktığı antreye çıkar. Odalar yapılan işlere göre, aşodası, kiler, ambar ve misafir odalar olarak ayrılır. Banyo olarak odalardaki gusülhane denilen ebeveyn banyolarından faydalınır. Ayrıca ebdestlik (apteshane) denilen lavobolar da günlük lavoba ihtiyacı için kullanılır (Çelik, 2010, s. 101).
Mengen'deki ahşap meskenlerin hemen hemen hepsinde kaklık denilen çıkıntılar vardır. Birinci katın tavanı diğer bir deyişle, ikinci katın tabanı dışarıya doğru uzatılarak balkona benzer bir mekân oluşturulmuştur. Bu kaklıklarda daha çok zirai faaliyetlerden tarla ve bahçeden elde edilen ürünlerin kurutularak daha çok kış mevsiminde ailelerin beslenmesinde tüketmek amacıyla faydalanılırdı. Çeşitli ürünlerin daha sağlıklı ve çabuk kurutulabilmesi için meskenlerin güneşe bakan kısımlarına kaklıklar yapılırdı. Bu kaklıklar bazen 1 m. olabildiği gibi, bazen de alttan direklerle desteklenerek 2-3 m'ye kadar çıkabilmektedir. Böyle geniş yapılan kaklıkların alt tarafları da güneş, yağmur, kar gibi etkilerden korunduğu için başka amaçlarla kullanılmaktaydı. "Kak armut kurusuna verilen isimdir". Günümüzde ise, kaklıkların yerini balkonlar ve teraslar almıştır. (Doğan, 2010, s. 263).

Meyve ve Sebze Kurutulan Çıkma Balkon- KAKLIK



Mesken Planı (Doğan, 2010, s. 157)

Ekonomik Faaliyetler

Bugün kullanılan bahçe evleri (Sayvan) geçmişte Mengen'de daha yaygındı. Ziraat faaliyetlerinin çok canlı olmadığı Mengen'de, çok az olan bahçe evlerinin veya damların ortadan kalkması nüfusun göç yoluyla azalmasına ve dolayısıyla ziraat faaliyetlerinin eski fonksiyonunu kaybetmesine bağlı olarak kendiliğinden gelişen bir sonuç olmuştur. Kaybolan bu zirai durum nedeniyle Mengen, özellikle sosyo-ekonomik alanda girerek kan kaybeder hale gelmiştir. Ziraate uygun alanlar özelliğini kaybetmeye başlamış, bu alanlar kendiliğinde bitki örtüsüyle kaplanmaya başlamıştır. Bir diğer özellik ise şehirde yaşayan faal nüfus oranı düşmeye başlayarak, bu nüfus grubu üretimde zirai faaliyetlerden uzak kalmıştır. Ortaya çıkan bu durum nedeniyle şehirde yaşayanlar tüm zirai ihtiyaçlarını daha çok dışarıdan karşılar olmuştur. Günümüzde sosyo-kültürel, iktisadi bakımdan canlı ve Mengen'in en eski mahallesi olan Türkbeyli dışında kalan diğer üç mahalle, tarım alanları aleyhine genişlemeye başlamıştır. (Doğan, 2010, s. 8)

Tarım, Ziraat, Hayvancılık, Ormancılık, Kümes Hayvancılığı, Arıcılık, Balıkçılık, İpek Böcekçiliği

Mengen'de yer alan irili ufaklı sanayi tesisleri genel anlamda hammaddelerini çevredeki ormanlara bağlı olarak elde ederler. Bu anlamda elde ettikleri ürünleri büyük pazarlara sunmaktadırlar. Bilindiği üzere ahşap, insanın günlük yaşantısında önemli yer tutan ve çok fazla üründe karşısına çıkan bir mamuldür. Yılda ortalama 70000 m^3 ağaç tomruk ile 132000 ster odun istihsal edilmekte be bunun karşılığı olarak köylü orman işçisine gelir sağlamaktadır (Doğan, Mengen Hafzanın Beşeri ve İktisadi Coğrafyası, 2010). Mengen'de ticari anlamda dikkat çeken merkezler Mengen şehri ile Gökçesu şehridir. Pazarköy'de de küçükte olsa bir ticari faaliyet söz konusudur.

Sanayi

Bolu ilinin Mengen ilçesinde 1972 yılında 200.000 m2 lik açık alanda kurulmuş olan şirket, iki ayrı fabrikada iki ayrı ürün üretimini gerçekleştirmektedir. Fabrika, masa tablaları, okul sıraları, yapı profilleri ve sandalyeler üzerine faaliyet göstermektedir. Yılda 2.000.000 adet üretim yapan tesis, dünyanın beş kıtasında kırktan fazla ülkeye ihracat yapmaktadır (Gentaş Kurumsal)

Mengen ilçesinin Gökçesu beldesinde bulunan iki maden ocağı bulunmaktadır. Bu ocaklarda yaklaşık 500 işçi çalışmakta ve işçilerin elde ettikleri gelir ile yaklaşık 2500 kişi ekmek yiyor. Ocaklarından emekli olan yaşlılar beldede zaman geçirirken, gençler maden ocaklarında yerin 300 ile 2 bin metre altında ter döküyor (Paksoy, 2012).

Turizm

Turizm faaliyetleri kapsamında; 1985'den bu yana devam eden Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivalinin yanında, 2015 Mayıs ayında birincisi düzenlenen ve Türk Patent Enstitüsü tarafından patentlenmiş her yıl düzenlenecek olan Ulusal Aşçılık Kampı, AİBÜ Mengen Meslek Yüksekokulu bünyesinde gerçekleştirilen gastronomi temalı workshop, çalıştay ve paneller, yurt içi ve yurt dışı gastronomi yarışmalarına lise ve üniversite düzeyinde katılım, ulusal ve uluslararası gastronomi eğitim faaliyetleri, yurt dışından gastronomi üzerine eğitim almak isteyen kurum ve kuruluşlara proje ortaklığı ile Mengen'in gastronomi turizminin merkezi olması yolunda yapılan etkinlikler ve çalışmalardır.

Mengen Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi bünyesinde bulunan, Türkiye'nin her bölgesinden okula öğrencilerini yerleştiren ailelerin ziyaret ettiği Aydın YILMAZ mutfak müzesi, ilçemiz Pazarköy köyünde bulunan Rafet YELER Yöresel Mutfak müzesi, AİBÜ Mengen Meslek Yüksekokulu bünyesinde bulunan çok kapsamlı uygulama mutfakları, Mengen Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Uygulama Oteli, Mengen Belediyesi kültür evi Mengen'in tanıtımında kullanılan mekanlardır. Rafet YELER Yöresel Mutfak Sergisi gibi etnografik ürünlerin sergilenmesi basına yansımış turizm faaliyetleri arasındadır.

Mengen ilçesi coğrafi konumu ve yapısı gereği doğa tabanlı turizm ve eko turizm türlerine elverişli olup, Ankara-İstanbul metropollerine yakınlığı ile geliştirilebilir bir potansiyele sahiptir. Bu faaliyetler kapsamında, olta balıkçılığı 15 haziran-15 ekim tarihleri arasında öneri destinasyon bölgesinde yer alan Bürnük Şirinyazı Göleti, Hızar Deresi göleti, Ağalar Gölünde avlanmaya izin verilmektedir. Mantar turizmi öneri destinayon bölgesinde ilk bahar ve sonbahar dönemlerinde sarıkız, cincile, kanlıca, porchini, moral cinsi mantarlar toplanır ve sadece öneri destinasyon bölgesinde yoğunlukta toplanan cincile mantarından bölgenin vazgeçilmezi olan cincile mantarı ve cincile böreği yapılmaktadır. Doğa turizmi kapsamında bürnük şirinyazı göleti çevresinde yürüyüş ve bisiklet turları yapılabilmekte, hızar deresi ve pazarköy bölgesinde doğa yürüyüşleri yapılabilmektedir. Dinlenme ve kamp alanları ile alternatif turizm faaliyetlerine konu olabilecek durumdadır.

Tarihi (Eskiçağ, Ortaçağ, Yeniçağ ve Yakınçağ)

Mengen ve çevresinde yerleşme tarihi Neolitik'le birlikte başlamaktadır. Mengen, Gökçesu ve Pazarköy İstanbul ve Anadolu arasında bir bağlantı noktası görevi üstlenmiş ve her zaman önemli ulaşım ağının bir parçasını oluşturmuştur. Bu toprakların Roma egemenliğine giriş tarihi olarak Nikomedes'in ölümü ve topraklarını Roma'ya vasiyet ettiği 85 tarih yani İ.Ö. 74 de kabul edilir. "Bolu'da Bitinya ve daha sonraki devirlere ait en mühim eserler, yazılı ve oyma taşlar, sütunlar, bugünkü hisar denilen yerde, onun doğu tarafında, bilhassa çıkınlar ve Gerede ve Bolu arasında Yayladanlar köyü ve etrafında, Gökçesu taraflarında olan yerlerde görülmektedir" Romalılar döneminde Bolu'nun adı Bithynion iken Klaudiopolis olarak değiştirilir. Claudius Roma İmparatoru 1. Claudius'un (41–54) adıdır. Polis Latince "şehir" anlamına gediğinden dolayı Klaudiopolis "Claudius'un şehri"' demektir. "Kitabelerden ve paralardan anlaşıldığına göre, Roma döneminde İulius, Claudius, Dört İmparatorlar, Flaviusi Traianus, Hadrianus, Antoninus Severus, Asker İmparatorlar, Birlikçiler, Doğu Monarşizmi, Constantinus Magnus ve Valantinianus gibi sülaleler Bolu ve çevresini yönettiler, Bitinya'da bu imparatorların tebası olarak yaşamışlardır" . Bu sülaleler ve idareciler zamanında Bolu, Gerede, Gökçesu, Pazarköy ve Mengen imar edilmiştir.Roma İmparatorluğu döneminde Mengen, Pazarköy ve Gökçesu civarında Roma dönemine ait yerleşim ve kalıntılar mevcuttur. Mengen ilçesinin içinde bulunan ve Mengen çayı yanında bulunan yerleşim alanı Roma ve Bizans dönemine aittir. Gökçesu vadisinde ve dağlık kısımlarında yoğun bir Roma iskanı görülmektedir. Pazarköy civarında da Roma dönemine ait yerleşim yerleri ve bu döneme ait bir tümülüs bulunmaktadır. Bu tarihten sonra Anadolu'da Büyük Selçuklu dönemi başlamıştır. "Büyük Selçuklu emiri Artuk, Kızılırmak'ı geçerek Galatya (Ankara), Bitinya (İzmit), Bolu, Bursa, Paflagonya (Kastamonu), Firigya (Kütahya) ve Likaonya (Konya) ele geçirmiştir. Süleyman Şah'ın başkomutanlığındaki Türk orduları ; Artuk, Tutuk, Danişmend, Karatekin, Saltuk Beyler gibi, Hanedan komutanların emrine verilmiştir. Anadolu'da ilerleyen Türk birliklerine bir grup ordunun da önemli bir güzergâh olan Gerede – Çağa- Mengen-Gökçesu ve Bolu yolunu kullanarak yardım etmişlerdir. Anadolu'ya gelen Türk birlikleri isimlerini yerleşilen sahaya verilmiştir. Bu isimlerden Bolu ve çevresi de nasibini almıştır. Mengen içinde bulunan Afşar köyü ve Türkeli mahallesi gibi isimler de 92 nasibini almış, Anadolu'da bazı şehirlerin adları değişmiştir. Bitinyum veya Claudiopolis ismi de "Bolu" olarak değişmiştir. Beyliklerin kurulma sürecinde Söğüt'te kurulmuş olan Osmanlı Beyliği de sınırlarını kısa zamanda batıya Bizans topraklarına doğru genişletmiştir. "Bolu ve çevresinin de bu dönemde Konuralp tarafından 1317–1325 tarihleri arasında alındığı düşünülmektedir. Bolu'nun doğusundaki yerler de Konur Alp, Şahin Bey, Hızır Bey, Eflagan Bey tarafından Türk hâkimiyetine sokulmuştur. Mengen ve batısı, Gökçesu'da bu dönemde Osmanlı Devleti'nin egemenliği altına girmiştir. Osmanlı idaresi zamanında Yıldırım Bayezid (1360–1403) 1393 yılında Mudurnu, Bolu yoluyla Mengen, Çağa ve Gerede'ye gelmiş ve Çağa'dan Safranbolu önlerine kadar ilerlemiş Candaroğullarını mağlup etmiştir. Fatih Sultan Mehmet, Karadeniz seferine İzmit-Sapanca, Akyazı, Bolu, Gökçesu ve Mengen üzerinden çıkmıştır. Duraklama döneminde de Osmanlı imparatorluğunda ticari faaliyet ve ulaşım ağı İstanbul- Ankara arasında Gerede, Çağa, Mengen, Gökçesu ve Bolu üzerinden sağlanmaktaydı.

Osmanlı zamanında Mengen ve çevresinde tarım ve ticarete dayanan iktisadî faaliyetler devam etmiştir. Yolların emniyet altına alınmasıyla kervanların daha güvenli işlemesini sağlamıştır. Batı Karadeniz Bölgesi'nde 16.yy'ın ikinci yarısından itibaren başlayan isyan hareketleri, oluşan yoksulluk sebebiyle Mengen de bundan nasibini alarak sıkıntılı dönem geçirmiştir. 1580'li yıllarda Köroğlu Ruşen Bolu ve Gerede arasında soygun ve çetecilik olayları başlatmıştır.

1858 yılında çıkarılan arazisi kanunuyla küçük çaplı çiftliklere özel mülk hakkı verilmişir. Bu kanuna dayanarak bölgede olduğu gibi Mengen de "divan" adı verilen yerleşim birimlerine bağlı araziler kişilere özel mülk olarak kaydedilmiştir.

Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kurulmasından sonra Mengen; Bolu ili, Gerede ilçesine bağlı bir nahiye olmuştur.

1870 yılında Bolu'ya bağlı beş kazadan biri olan Gerede'nin nahiyesi olan Mengen 1 Ocak 1948 yılında 5071 sayılı kanunla Gökçesu ve Pazarköy bucağını da içine alarak ilçe haline getirilmiştir. Mengen Cumhuriyetin ilk yıllarında köy iken, Ocak 1948 yılında 5071 sayılı kanunla Gökçesu ve Pazarköy bucağını da içine alarak ilçe haline getirilmiştir. Halen 21 köyü, Gökçesu bucağının 16 köyü, 97 Pazarköy bucağının 18 köyü vardır. Mengen Belediyesi'de 1948 yılında kurulmuştur.

1915 yılında Gerede'ye bağlı bir bucak olan Mengen 35 köyden meydana gelmişti. Türkiye Cumhuriyeti döneminde Bolu ili Gerede ilçesine bağlı bir kaza merkezi idi. Mengen ilçe merkezi olmadan önce Rumbeyli ve Beşler olmak üzere iki mahallesiyle Pazarköy nahiyesine bağlıydı. Rumbeyli mahallesi daha sonra Türkbeyli adını almıştır. 1 Ocak 1948 yılında 5071 sayılı kanunla Gökçesu ve Pazarköy bucağını da içine alarak oluşturulan Mengen ilçesi sınırları içinde 4 mahalleden oluşan Mengen şehri çeşitli fonksiyonlarıyla varlığını devam etmektedir (Doğan, 2010).

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler

Elbette pek çok önemli şahıs bu topraklara hizmette bulunmuş, kah insanlara barınak sağlamış kah insanların baş ağrısını dindirmiştir. Üzerinde durduğumuz yöre mutfağımıza katkıda bulunmuş değerler arasında Şekerci Mahir'in asırlık pasta ve şekerleri yöre halkı tarafından benimsenmiş ve hala günümüzde tüketilmektedir. Osmanlı'nın saray aşçılarından Tahir Aydoğan Ağa'nın 1913 yılında Mengen'in Türkbeyli (eski adıyla Rumbeyli) mahallesinde bir oğlu olmuştur. ''Oğlum okusun ve becerikli olsun bu yüzden adı 'Mahir' olsun'' diye adını Mahir koymuştur. Mahir Aydoğan ilk mektebini aliyy-ül a'la (pek iyi) derecesi ile bitirdikten sonra İstanbul'a gitmiştir. O zamanlar Osmanlı Saray mutfağına lokum, şeker ve helva sevkiyatı yapan Hacı Bekir şekercisinde çıraklık yapmıştır.

Osmanlıca okuma yazması olan ve Kuran-ı Kerim okuyabilen Mahir, lokum, akide şekeri, helva, halkalı şeker, kızamık şekeri ve şerbeti konularında hünerli olmuştur. Hacı Bekir mahdumları Mahir'i çok beğenmişler ve İstanbul'da kalması için ikna etmek istemişlerdir.
Boş zamanlarında Yahudi bir ustadan genellikle Fransız usulü olan pasta ve kurabiyeler yapmasını öğrenir. Ekler pasta, yuvarlak prenses pasta, kaba bisküvi ve yağlı bisküviler ve landöşe gibi patiseri ürünleri başta olmak üzere yüzlerce çeşit ürün bilgisine sahiptir.

Mahir Aydoğan 17 yaşında Mengen'deki babasına mektup yazar. Bu mesleği çok sevdiğini ve ilelebet yapmak istediğini ve soyadı kanunu ile birlikte soyadını 'Tatlı' yapmak istediğini söyler. Bundan dolayı şekercilik mesleği bir ailenin soyadı haline gelmiştir. O artık mesleğinde mahir, Mahir TATLI'dır.

Şekerci Mahir ani bir kara alır ve Mengen'e imalathane açmaya karar verir. İmalathanesine mermer tezgahlarını döşetir, dev helva kazanlarını ve lokum kutularını Mengen'e getirir. Dört oğluna bu mesleği öğretir ve ailecek bu mesleği yaparlar. O yıllarda Mengen Gerede'ye bağlı olduğundan idari işler için at üstünde Gerede'ye gitmekten bıkan Şekerci Mahir, Mengen'in ileri gelenlerin Bakırlı Burhan DEMİRÇAKMAK ile Mengen'in kendi idaresine sahip olması gerektiğini konuşurlar. Hısım olduğu İbrahim DEMİRÇAKMAK ailesi ile birlikte Mengen'in ilçe olmasında önemli emekleri olmuştur. Şekerci Mahir, Bolu'da hala faliyette olup ilk ustalarının Seyit Ali KESİM olan İmren Şekerleme'ye ilk kız torunu olan İmren'in şerefine kolonya ve şekerleme yapmasını öğretir.

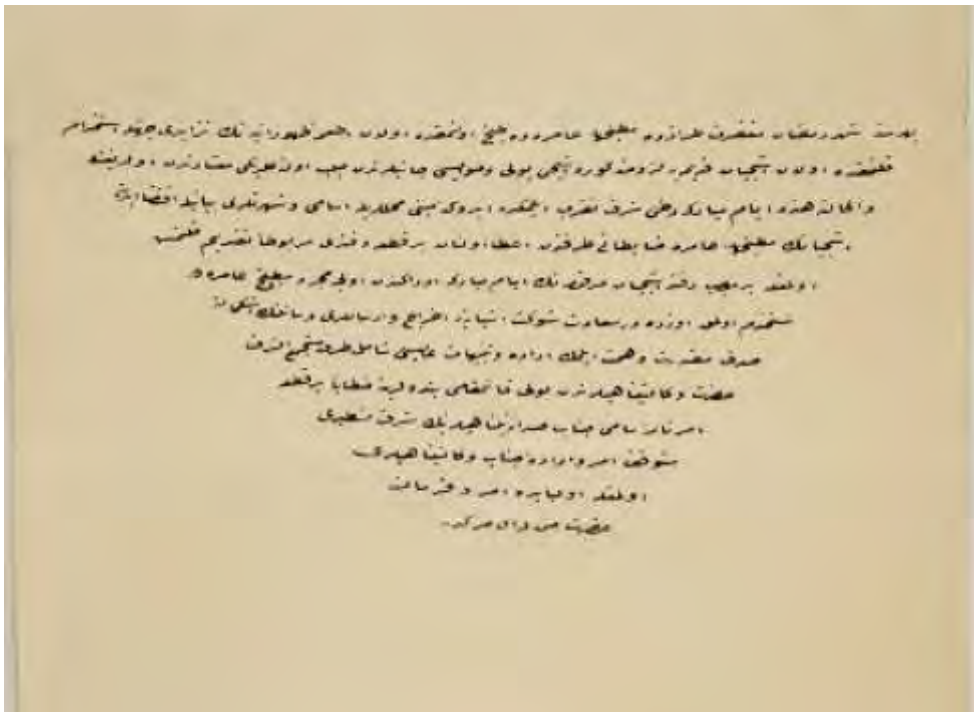
2 AŞÇILIK

MENGEN

Aşçılık ve Eğitim

Mengenlilerin Osmanlı Devleti saray mutfağına girişiyle ilgili birkaç rivayet vardır. Ancak Osmanlı arşivlerinden ulaşılan bilgilere göre; Nevşehirli Damat İbrahim Paşa zamanından itibaren saray erkanında Nevşehirli yoğunlaşması olmuştur. Paşanın Nevşehirli hemşerilerinin sarayın büyük kısmında hakim olmasının beraberinde saray mutfağında da baskın unsur oldukları görülmüştür. Nevşehirli aşçıların yeniçerilerle ülfetinin saray ağalarını ürkütecek dereceye varmış olması ocağın kaldırılmasından kısa bir süre sonra Nevşehirlilerin de görevden alınması sonucunu doğurmuştur. Mengenlilerin saraya yoğun bir biçimde girişi bu döneme rastlar. Mengenli aşçılar bu tarihlerden önce İstanbul'da köşk ve konak mutfaklarında aşçılık konusunda şöhret kazanmışlardır. Mesleklerinde bilgili ve becerili Mengenli aşçılar sarayın yeni aranan aşçıları haline gelmiştir.

Aşağıdaki belgede Bolu/Mengen 1725 yılında yazılan bir ferman ile Topkapı Sarayı'na aşçı istendiği görülmektedir:



Matbah-ı amire için Ramazan ayında gerekli olan aşçılar her sene Bolu sancağında malum yerlerden getirilmekte olduğundan bu seneki Ramazan-ı Şerif yaklaşmakta olduğuna binaen düzenlenen pusulada isimleri yazılı aşçıların Ramazanın girişinden önce İstanbul'a gönderilmesi tarafınıza bildirilmiş ve adı geçen pusula ek olarak gönderilip ismi yazılı aşçıların dersaadete gönderilmesi lazım eden bulunmuş olmakla gereğinin serien yapılması, Padişah efendimizin emr-i fermanıdır. Hicri 17.7.1265 (Arman, 2011, s. 27)

Genellikle Bolu, bilhassa Mengen yöresinden saraya getirilen çocuklar saray mutfağının değişik bölümlerinde kıdemli aşçı yardımcılarının yanında basit işlerle bir bakıma öğrenim adı verilebilecek çalışma ile mesleğe başlamışlardır. Sarayda matbah (mutfak) emiri, konaklarda aşçıbaşı denilen baş ustanın gözetiminde ocakbaşı, perhizci (kuşhaneci de denir), pilavcı, börekçi, tatlıcı adı verilen her biri kendi alanında uzmanlaşmış aşçılar bulunurdu. Bunların kalfaları, kalfaların çırakları, çırakların da yamakları olurdu. Yamaklar, ücretsiz olarak bir ya da iki yıl çalışır, yeteneğini kanıtlarsa ustanın izniyle çırak olurdu. Çıraklar, üç yada dört yıl çalışıp, bilgi ve deneyimini arttırıp, ustanın izniyle kalfa çıkarlardı. Kalfalık, istediği ustanın yanında çalışmak üzere ustasından izin almaya hak kazanmaktı. Ustasının izni olmadan yer değiştiren ya da işini terk eden meslekten atılır, başka esnafın yanında işe giremezdi. Kalfa, becerisini genel sınav niteliğindeki teferrüc (peştemal kuşanma) töreninde kanıtlamak zorundaydı. Ustaların oluşturduğu jüri yaptıklarını beğenmez, bilgisini yeterli bulmazsa peştemal kuşanamaz yani usta olamazdı. Ustalık, ulaşılması zor bir aşamaydı. Saray ve vezir konaklarının kapanması ile yalnızca belli konularda uzmanlaşmış bu aşçılar tüm yemekleri yapmaya başladılar. Ufak ücretlerle düğün ve teferrüc törenlerinde çalıştıkları gibi konak ve evlere de girdiler. Bundan sonra çıraklığa gidenler aşçılığı bunlardan öğrendiğinden çoğu yemekler özelliğini yitirdi.

Aşçılık meslek ve şöhretlerini daha da geliştirerek aşçılığı Mengenli için baba sanatı haline getirmişlerdir. Daha sonraları devrin namlı lokantalarından olan "Abdullah Efendi", "Konyalı" gibi yerlerde mutfağı ele geçirerek sanatlarının değerini kanıtlamışlardır. Bu gün ülkemizin neresinden olursa olsun turistik bir tesisin lokantasında Mengenli bir aşçıya veya garsona rastlamak mümkündür. Deniz Yolları ve Hava Yolları gibi uluslararası şirketlerimizin de ayrıca hastane, okul, orduevi ve fabrikalarımızda aşçılık hizmetleri bu yöre halkı tarafından yürütülmektedir. ABD, Hollanda, Fransa, İsviçre, İran, Irak, Suudi Arabistan ve Libya gibi dünya ülkelerinde Türk Mutfağını başarı ile temsil eden yine Mengenli aşçılardır. Londra' da yapılan aşçılar yarışmasında ülkemize aşçılar krallığını getiren Mengenli merhum İlyas Usta' dır. (http://www.mengen.gov.tr/ascilik adresinden 20 Şubat 2016 tarihinde erişildi)

Yılmaz A. (1995), Dünün Bugünün ve Yarının Aşçıları isimli röportajında kendi de dahil olmak üzere aşçılık mesleğine bulaşıkçılık ile başlanıldığına değinmiştir. Bulaşıkçıların işini kolaylaştıran Arap sabunun icadına bulaşıkçıların çok sevindiğini belirterek 'icat edenlere dua etmişizdir' demiştir. Dünün aşçısı olarak okuma yazma bilmeyen ve becerileri az olan kişilerin verildiğini belirtmiştir. İlkokul mezunu çocuğu aşçılığa verdiklerinde ''Yahu bu çocuğa bula bula bu işi mi buldun?'' denildiğini söylemiştir. Aşçılık mesleğinin itibarının önceden düşük olduğunu, aşçı olanlara kız verilmek istenmediğini, hatta talip olduğu kızın babasının, kendisinin aşçı olduğunu öğrendiğinde caydığını söylemiştir. İlk aşçılık dönemlerinde, aşçıların sigorta, iş garantisi ya da sendika gibi güvencelerinin olmadığını söylemiştir.

Bugünün aşçılarında eğitimin arttığını, iş koşullarının hatta iş kıyafetlerinin geliştiğini, düzenli menüler ile çalışıp, maliyetlerini takip edebilen aşçıların yetiştiğini belirtmiştir. Bugünün aşçılarının dünün aşçılarının iftiharı ve gururu diye bahsetmiştir.

Kurulduğunda ilk ve tek olan Mengen Aşçılık Lisesinin, okul-sektör birlikte eğitimiyle ustadan öğrenciye bir sistematik içinde hızlı geliştiğini vurgulamıştır. Aydın Yılmaz'ın 1995 te ki görüşlerine göre yarının aşçılarının;

•Yiyecek içecek sektörü çalışanlarının en az lise-üniversite düzeyinde olacaklarını,
•En az bir yabancı dile sahip olacaklarını,
•Bilgisayar kullanmalarını bileceklerini,
•Eğitimci, idareci, araştırmacı ve uygulayıcı olacaklarını,
•Kendi mutfağının tarihini, kültürünü, zenginliklerini bileceklerini ve geliştireceklerini,
•Yemeklerin, tat, kalori, besinsel değerini hesaplayabileceklerini,
•Uluslararası yeme içme hakkında bilgili olacaklarını ve ülkelerini tanıtacaklarını
Şeklinde öngörerek aşçılarımızın ülke itibarını yükselteceklerini söylemiştir.

Aşçılar Kahvehanesi:

Mengen'de yetişen uluslararası düzeyde ün kazanmış aşçı Necip ERTÜRK hatıralarında İstanbul'daki aşçılar kahvesi ile ilgili şunları yazmaktadır:
'' 1931′deki doğumumdan 1944 deki Bolu depremine kadar köyümde yarı aç, yarı tok sefalet içinde bir çocukluk geçirdim. Depremden sonra köyümde hayat koşulları daha da kötüleşti. Sırtımda küçük bir bohça ile İstanbul'a geldim. O zaman İstanbul'da aşçılar kahvesi vardı. Kahvehanede akşama kadar oturup iş bekliyordum. Bir gün kahveye Kambur Raşit diye biri geldi, 'Gümüşsuyu Hastanesi'nde çalışır mısın' dedi. Hemen kabul ettim, çünkü yatacak yer veriyorlardı, çamaşırlarım da orada yıkanacaktı.' 1950 sonrası ülkemizde yaşanan büyük göç hareketinden önce köylerinden Ankara ve İstanbul'a aşçı olarak çalışmaya giden Mengenliler ailelerini, eşlerini ve çocuklarını köylerinde bırakırlar ve gurbette çalıştıkları iş yerlerinin bekâr lojmanlarında ya da birkaç aşçı bir araya gelip kiraladıkları bekâr evlerinde kalırlarmış. Ulaşımın çok zayıf ve haberleşmenin yok denecek kadar az olduğu o yıllarda gurbete çalışmaya gelen hemşerilerimiz boş zamanlarında İstanbul Beyazıt'da ilçemizin Bölük ören köyünden merhum Emin efendinin çalıştırdığı aşçılar kahvesine, Ankara'da ise Murat ERGİN'İN çalıştırdığı Mengen aşçılar kahvesine gelirlermiş. Aşçılar kahvesinde köylerinden yeni gelenlerle sohbet ederler, aileleri, eşleri ve çocuklarından haber alırlarmış. Aşçı arayan işverenlerle iş arayan aşçılar bu kahvehanelerde birbirlerini bulurlarmış. Çünkü Mengen'den Gurbete çalışmaya gelenlerin İstanbul ve Ankara'da ilk uğradıkları yerler bu iki kahvehane imiş. İstanbul'da Mollaoğlu Emin Efendi, Ankara'da Murat ERGİN kahvehanesine gelen hemşerilerini büyük bir muhabbetle karşılarmış. Yatacak yeri olmayanlar geceyi bu kahvehanelerde geçirirlermiş. Molla oğlu Emin Efendi 1955 senesinde vefat ettikten sonra İstanbul'daki aşçılar kahvehanesini oğlu İbrahim ERÇELİK çalıştırmış. İbrahim ERÇELİK 1965 senesinde vefat edince İstanbul Beyazıt'taki aşçılar kahvehanesi kapatılmıştır. Merhum Murat ERGİN'İN vefatından sonra söz konusu işletmeyi yakınları Ankara Ulus'da Mengen Murat Lokantası ve Kahvehanesi olarak işletmeye devam etmişlerdir. Bu işletmeler halen faal durumdadır''

MENGEN

3 GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

Doğum
Diş Buğdayı
Düğün
Düğün Öncesinde Yapılanlar
Düğün Sırasında Yapılanlar
Düğün Sonrasında Yapılanlar
Hacı Uğurlama ve Karşılama
Sünnet
Cenaze ve Defin
Asker Gönderme ve Karşılama

DOĞUM

Doğum Öncesinde ve Sonrasında Gebe Kadına Yedirilen ve Yedirilmeyen(Yasaklı) Yiyecekler

Mengen'de hayata gözlerini açan bebekler için büyük çaplı ziyafet vermek adet değildi.'Beşik düğünü' gibi kutlamalar yapılmazdı. Mengen'de kutlanan en sade geçiş dönemidir. Loğusa anneye ve bebeğe sade ziyaretler olurdu. İlk olarak bebeğin ve annenin sağlığı gözetilirdi. Bu ziyaretlere eli boş gidilmemeye özen gösterilirdi. Bebeğin sağlığı annenin sağlığına bağlı olduğu kanati hakimdi. Bu nedenle ziyarete giderken annenin sütü artması için süt, sütlü çorba, loğusa şerbeti götürülürdü. Anneye fazla tuzlu yemek yedirilmezdi. Anneye baklagillerden yedirilmekten kaçınılırdı. Baklagiller yetişkinlerde gaz yapması dolayısı ile sütten çocuğa geçip çocuğun gazını artıracağını düşüncesiydi. Anne gebeliği esnasında karaciğere dokunması önerilmezdi. Karaciğere dokunan gebe kadın elini vücudunun herhangi bir yerine değdirirse çocuğun da vücudunda aynı bölgede doğum lekesi oluşacağı inancı, Mengen'de de hâkimdi. Mengen'de doğum sonrasında, kimi bölgelerde olduğu gibi "Beşik düğünleri" ya da büyük şenlikler ve kutlamalar yapılmaz. Kişinin hali vakti yerinde ise, doğum iş vakti yoğunluğunda olmamışsa ya da benzeri sebepler yoksa zaman içerisinde yemekli bir mevlit okutulur. Aksi halde sade bir törenle doğum kutlaması yapılır (Yalçın Çelik, 2010, s. 132). Mengen'de gebe kadınların aşırı bir yemek kısıtlaması yoktu. Genellikle, sütü artırdığı düşüncesiyle sütlü çorba bol yedirilirdi (Kılıç 2015). Gebe kadınların ciğer yedikten sonra elini vücudunun herhangi bir yerine elini sürmemesi istenirdi. Eğer elini vücudunun herhangi bir yerine dokunursa bebeğinin o bölgesinde doğum lekesi olacağına inanılırdı. Gebe kadın eğer yılan görürse, kuşağını çözüp tekrar bağlaması gerektiği aksi takdirde bebeğinin kundaktan düşeceğine inanılırdı. Sütü gelmeyenlere, davara giden çobana soğan gezdirtip, o soğan yedirilirdi (Yılmaz, 2015). Doğumdan sonra anneye gaz yapıcı yemek yedirmekten kaçınılırdı. Gaz yapıcı yemekler sütten çocuğa geçerek gaz yapmasına neden olacağı düşünülürdü. (Bulut 2015) Gebe kadınların fazla tuzlu ve baharatlı yemeklerden kaçınması gerektiği söylenirdi. Bebeği ilk gören çamaşır hediye almalıydı (Bayramoğlu 2015). Doğum yapmış kadını ziyarete gelen komşuları sütlü pirinç çorbası getirirdi, kırmızı şekerden şerbet yapılırdı (Kılıç 2015). Doğumdan sonra anne sütünün yerini hiçbir besin tutamadığı için sütün bol olması için anneye şerbet içmeleri, sütlü çorba, helva, soğan ve tatlı yiyecekler yemeleri tavsiye edilmektedir.

DÜĞÜN

Düğün Öncesinde Yapılanlar

Kız isteme (Görücüye Çıkma)

Oğlu evlenme çağına gelen anne babalar, aile büyüklerine de danışarak hep birlikte oğullarına uygun eş aramaya başlarlardı. Ailelerine yakıştığını düşündüklerin kızın evine ziyaretlerde bulunurlardı. Bu ziyaretleri, kız ailesinden kızlarını uygun gördükleri düşüncelerini gizli tutarak yaparlardı. Görücü grubunu ailenin sadece kadınları oluştururdu. 'Akrabadan alırsak bir akraba kaybederiz, yabancıdan alırsak bir akraba kazanırız' düşüncesiyle akraba evliliğinden sakınılmaya çalışılırdı. Görücü grubunda bulunan anne, yenge ve köyde sevilen birkaç kadın planlanan günde kız evine gider. Kız, görücü grubundan kaçar. Bu bakımdan halk arasında 'kız kısmı görücüyü tanır' deyimi kullanılır.

Görücüler, sizin kız ile bizim oğlanı baş göz etmeye, Allah'ın emri Peygamberin kavli ile diye kız istemeye başlarlar. Kız ailesi kabul ederse, her iki aile de nişan hazırlıklarına başlarlar. Nişan merasimi yalnız kadınların katılı ile gerçekleşir. Kıza alınan takılar herkesin huzurunda sesli söylenerek takılır. Yörede en çok uygulanan düğün adetlerinden biri de 'kumaş çiğnetme' adetidir. Bu adete göre; gelinin giydiği üç etek kumaşı kaynananın önüne serilir. Kız, maniler eşliğinde bu kumaşın üzerinde kaynanasına doğru üç defa gider ve gelir. Sonra kaynanasının önüne oturtulur. Kaynananın elini öpen geline nişan yüzüğü takılır. Şerbetler içilerek nişan merasimi sonlanır. Nişandan sonra oğlan ve kız tarafı, söz kesme yani düğün gününü belirlemek için bir araya gelir. İlçemizde düğüne davet kara helva, gözleme ya da özellikle Gökçesu beldesinde kabaklı gözleme ile yapılırdı. (Yüksel, Biçer, & Aydoğan, s. 104-106)

Dua (Nişan) Töreni

Nişan, kız evinde yapılır. Sabahleyin erken saatlerde gözleme ve helva dağıtarak köy halkını nişana davet ederler. Davete çağırılan komşuların evlerine kara helva ve gözleme ile gidilir. Kara helva tatlı mahiyetinde 'tatlı dil versin' niyetiyle, gözleme de 'bereket' getirmesi niyetiyledir. Sadece kadınların katıldığı nişanda en güzel yer kayınvalideye ayrılır. Çünkü kayınvalide yüzüğü geline takar. Nişan merasimi yalnız kadınların katılı ile gerçekleşir. Kıza alınan takılar herkesin huzurunda sesli söylenerek takılır. Yörede en çok uygulanan düğün adetlerinden biri de 'kumaş çiğnetme' adetidir. Bu adete göre; gelinin giydiği üç etek kumaşı kaynananın önüne serilir. Kız, 'arayü' denilen maniler eşliğinde bu kumaşın üzerinde kaynanasına doğru üç defa gider ve gelir. Sonra kaynanasının önüne oturtulur. Peçesi, yaşmağı ve örtmesi ile bir tek gözleri görünen gelin daha sonra konukların huzuruna getirilir. Oğlan evinin geline aldığı tüm kıyafetler, ''Muhammet canına salavat'' sözleri ile tek tek sesli olarak söylenirdi. Daha sonra tef çalarak kadınlar oyuna kaldırılır. Kaynananın elini öpen geline nişan yüzüğü takılır. Ortaya helva getirilir, helva kesilip herkese ikram edilir. Şerbetler içilerek nişan merasimi sonlanırdı.

Nişanda söylenen Arayünün sözleri şöyledir:

ARAYÜ

Arayü arayü bulsam izini,
İznin tozuna sürsem yüzümü,
Hak nasip etse de görsem yüzünü,
Ya Muhammed canım arzular seni,
Dost Muhammed dostum seni ister seni,

Bir mübarek sefer olsa da gitsem,
Kabe yollarında kumlara batsam,
Mübarek cemalini yüzümde görsem,
Ya Muhammet canım arzular seni,
Dost Muhammet dostum seni ister seni,

Muhammet kefildir, işler bitirir,
Al yeşil sancak elinde gelin getirir,
Ya Muhammet canım arzular seni,
Dost Muhammet dostum seni ister seni.

İki dünür ve yakın akrabalar bir araya gelerek düğün tarihini belirlerler. Genellikle iki bayram arası düğün yapılmaz. Güz sonunda düğün uygun görülür. Düğün günü belirlendikten sonra oğlan ve kız evinde düğün telaşları başlar. Mengen'de düğün üç gün sürer. Birinci gün oğlan evinde 'oda şenliği' ve kız evinde ise kına gecesi yapılır. (Yüksel, Biçer, & Aydoğan, s. 108)

Oda Şenliği :

Damadın evinde yapılan bu şenliğe kız evinin erkekleri ile köyün ve civar köylerin erkekleri katılır. Sabahtan hazırlanmaya başlanılan yemekler ve mezelerle sofralar süslenir. Şenliğe gelenler davul ve klarnet ile karşılanır. Bir taraftan yemekler yenilirken bir taraftan içkiler yudumlanırdı. Daha sonra davul eşliğinde oyuna kalkılırdı. Yeme içme bir yandan devam ederken, oyun havaları denilen müzik eşliğinde oyuna kalkılırdı. 'Damat eziyeti' denilen oyunlar ve şakalar ile misafirler eğlendirilirdi. Damata yapılan eziyetlerden sağdıçları da nasibini alırdı. Bu eziyetlere örnek olarak, yerden ağır taş çıkartma, kız evi yakınlarını sırtta taşıtma oyunları söylenmektedir. Hoşgörü ile yapılan bu oyunlar beğeni ile karşılanırdı. Oda şenliği eğlenceleri sabaha kadar sürebilirdi. Misafirler, ertesi güne 'gelin alma' merasimi gerçekleştirmek üzere evlere dağılırdı. (Yüksel, Biçer, & Aydoğan, s. 108)

Nişan

Düğün Sırasında Yapılanlar

Düğünlerde genelde düğün sahipleri aşçı tutardı. Yaygın düğün yemeği olarak; düğün çorbası, etli patates, fasulye, pilav ve irmik helvasının yanında keşkek, hoşaf, nişasta çorbası da olurdu. Düğüne çağırırken ekmek arası un helvası dağıtılırdı. Genelde yöre aşçıları yemek yapardı. Mevsime ve ailenin bütçesine göre çeşitlenebilirdi. Mengen halk mutfağında genel olarak ister düğün olsun ister cenaze, toplu yenilen değişmez yemekler vardır. Bunlar çorba(toygarlı, keşkek ya da mercimek), et kavurma(etli patates ya da tas kebabı), pilav(şehriyeli, iç pilavı), börek salata, hoşaf ve tatlıdır (nişan ve düğünde baklava, ölü için helva ya da lokma).

Kına Gecesi

Düğünden bir gün önce, öğlen namazından sonra gelinin arkadaşları ve köydeki yeni gelinler pala örtme adında bir eğlence tertiplerler. Bu eğlence başlamadan önce gelinin sağ tarafına yeni evli bir gelin, sol tarafında ise en yakın arkadaşı iki rekat namaz kılarak namaz başörtüsünü gelinin kuşağının üstüne sararlardı. Gündüz tef eşliğinde kısa bir eğlence olur, gelinlik kızın saçları örülür ve zülüfleri kesilirdi. Akşam gelinin evinde kına eğlencesi başlar civarda yaşayan kadınların tamamı katılırdı. Hazırlanıp gelen oğlan evinin kadınları ayrı bir ilgi görürdü. Gelinin namazını kılan kadın sağdıç olur, kına gecesi yanından ayrılmazdı. Sağdıç kız kardeşle eş tutulurdu. Gelinin belindeki namaz başörtüsü üzerine örtülürdü. Gelin, kınası yakılmak üzere ortaya getirilirdi. Mani eşliğinde tepside gelinin önüne getirilir evde hüzünlü bir ortam oluşurdu. (Yüksel, Biçer, & Aydoğan, s. 109)

Mani:

Dağdan kestim meşeyi,
Hani bu kızın döşeği,
Kızım kınan kutlu olsun,
Helvan Çöreğin tatlı olsun.
Dağdan kestim akçaağacı,
Hani bu kızın oklavacı,
Kızım kınan kutlu olsun,
Vardığın yerde dirliğin tatlı olsun.
Dağdan kestim ardıcı,
Hani bu kızın sağdıcı,
Kızım kınan kutlu olsun,
Dirliğin hep tatlı olsun.

Mani bitince gelinin avcuna kına sürülür ve altın konulurdu. Bu altın ömür boyu bereket getirmesi niyetiyle sandığına konurdu. Kına gecesi misafirleri evlerine dönmeye başlar ve erkek tarafının kadınlarının da kalkış zamanı gelince son çiftetelli oyunları oynanır erkek tarafı kadınları uğurlanırdı. Anne evinde son gecesi olan gelinin avuç içi, parmakları ve ayakları kınalanmış olan gelin en yakın arkadaşı ile anne evinde son gecesini geçirirdi. (Yüksel, Biçer, & Aydoğan,)

Gelin alma/nikah

Bir gün önce kız evinde kına gecesi yapan kadınlar ile oda şenliği yapan erkekler düğün günü erkenden düğün hazırlığına başlarlar. Erkek evinde neşe kız evinde ise hüzün hakimdir. Erkek evinde erken saatlerde davullar çalmaya başlar. Gelin yolluğu denilen gelin çeyizi erkek evinde sergilenir. Gelinlik kız yakınları tarafından giyindirilir ve gelin alayı denilen erkek evinden davullar eşliğinde kendisini almaya gelen misafirleri bekler. Damat tarafında gelin alma ekibi toplanmaya başlanırken damat giydirme töreni yapılır. Oyun ve mani eşliğinde terzinin damat giysisini eksik, yarım ya da kolsuz dikilmesi gibi bahanelerle misafirlerden bahşiş toplanır. Davullar, gelin alma esnasında yanyol havası adı verilen tarzda çalar ve gelin evine yola koyulur. Önceleri gelin almaya at ile gidilirdi. Süslenen atın yularını damadın savdıcı tutar, damat gelin almaya katılmazdı. Uğursuz olduğuna inanıldığı için damat evinden gelenlere su vb. şeyler verilmezdi. Kız evinden kaşık ve kümesten tavuk çalınıp damada satmak adetti. Gelin almaya gelenleri merdiven başında karşılayan gelin bolluk olur diye kayınvalidenin ve kayınpederin üstüne buğday atar ve odaya kapatılırdı. Kapı önünde davul çalardı. Davulun sesi ile evin içinde kız tarafı dışında ise erkek tarafı oynardı. Davul oyun havasından gelin alma havasına geçtiğinde gelin kalabalığın ortasına getirilir ve duası yapılırdı. Anne ve babasının elini öper ve savdıcı tarafından bahşişi verilip ata bindirilirdi. Ata binen gelin birkaç kez kendi evine bakıp yeni evine doğru yol alırdı. Kızını uğurlayan anne şu aşağıdaki dizelerdeki gibi ağıt yakar:

A benim yavrum, kabakları ektin de yemeden mi gittin?
Dağdan gelirdin gülerek,
Düğünden gelirdin süzülerek yavrum.
Gene gel kızım, kınalı kızım gene gel,
Telli duvağınla çıktığın evine bebelerinle gel.
Nazlı yavrum, ara sıra başıma bakıverirdin, kızınca da komşuya kaçıverirdin.
Yavrum! Yavrum! Yavrum!

Yeni evinin önüne getirilen gelin kayınpederinden bahşiş almadan attan inmez. Bu bahşiş bir tarla ya da kınalı kuzu olabilirdi. Sağ ayağıyla adım atarak evine girer bir ibrik suyu bolluk olsun diye boşaltır ve yağda pişmiş yumurta yiyerek odasına girerdi. Düğün halkı da damadın sırtına vurarak mutluluk dilekleri ile evlerine dönerlerdi.
(Yüksel, Biçer, & Aydoğan,)

Duvak Serpme

Gelin almadan sonra damat tarafının kadınları kız tarafının kadınlarını duvak serpmeye davet ederlerdi. Duvak gününün sabahı damat ve sağdıç kız evine giderek kayınpederden söyletmelik alırdı. Söyletmelik ya bir altın ya da bir tarla bağışlanmasıdır. Damat, kız evini tekrar yemeğe ve duvağa davet ederdi. Gelin yakınları ve misafirler gelin çeyizlerinin sergilendiği gelin odasını gezerler. Evlenme çağındaki kızlar da bu çeyizleri öğrenmiş olurlardı. Öğle yemeğinden sonra eğlence yapılacak yerde toplanan hanımlar gelini ve sağdıcını beklerlerdi. Gelin yöresel kıyafetler içinde olurdu. Mengen'de çelme adı verilen ve evli kadınların bağladıkları şekilde başı bağlanırdı. Üç eteğinin önünde yarısı kuşağından geçen ve diğer yarısı da üç eteğin önünde kalan peşkir vardır. Başında alı ve ayağında yöresel örülmüş çorap olan 'burun çorapları' vardır. Bu kıyafetlerin aynısı savdıça da giydirilir. Ortaya getirilen gelinin elleri bu peşkirin içindedir. Önceleri tef, daha sonraları müzik çalar teyp ile oynadıkları oyun havalarına birbirini kaldırırlar. Oyuna kaldırma işini genelde köyde sevilen ve hoş sohbetli kadın üstlenirdi. Oyuna kalkmak istemeyenleri ikna etme şekli misafirleri güldürür bazen de erkek kıyafeti giyerek oyuna kaldırdıklarına sopayla eziyet şakaları yapardı. Bu aşama çok ilgi görürdü.

Duvak serpme zamanı geldiğinde gelin ile savdıçın eline buğday verilip oyuna kaldırılırdı. Oyun bittikten sonra yüzleri alla örtülürdü. Eline oklava alan bir kadın şu sözler ile duvak serpmeye başlardı:

Gelinimin adı Ezme,
Evden eve gezme,
Dışardan kov getirip,
Evin dirliğini bozma.
Gelinim gelin olursa,
İşte dip, işte ocak.
Gelinim gelin olmazsa,
İşte ip, işte nacak.
Komşudan bir helke ayran geldi,
Anayı oğuldan ayıran geldi.
Süpürgeyi pattak atma!
Akşamdan yatağa yatma!
Kaynan duyuverir, ellere yayıverir.
Üç oğlan, üç kız..

Duvak serpen kadın gelinin başındaki alı alıp fesinin üzerine koyardı. Damat ve savdıcı içeriye girip ellerini öptürürlerdi. Ceplerinden çıkardıkları bozuk para ve kuruyemişleri oradakilere dağıtırlardı. Gelinin başındaki alı alıp cebine koyar ve gelini de koluna takarak ayrılırlardı. Duvak serpme eğlencesi alkışlar eşliğinde eğlencesine sonlandırılırdı. (Yüksel, Biçer, & Aydoğan)

Baba Evi Ziyareti

Üç gün süren düğünün ardından evlenen çiftin yakınları ve akrabaları, gelin ile damadın el öpmeye gelmelerini beklerler. Gelinin el öpmeye geleceği evde küçük hediyeler, börek ve baklavalar hazırlanırdı. Yeni gelinin ziyaret ettiği evlerin bereketi artacağına inanılırdı. Gelinin anne evinde hazırladığı bohçalar dağıtılırdı. Bu bohçalarda tülbent, seccade, gömlek, çorap, iç çamaşırı, havlu, yastık ve elbiselik kumaşlar çok önceden itina ile hazırlanıp kurdelenirdi. Düğünün dördüncü günü sabah ezanı ile kalkan gelin evdeki ibrikte ve güğümdeki suyu tamamen boşaltarak suya gider. Bunun anlamı her işimiz su gibi kolay akıp bitiversindi. Bunun yanında çeşmeye giden gelini ilk görenin tuttuğu dileğin kabul olacağı inanışı vardı. İlk sabah su doldurma işi bitince gelinler, sabah çorbası yapıp evdekileri buyur ederlerdi. Gelinlerin kayınpederi ve kayınvalidesi konuşmaması adettendi.

Bu adet, ‘söyletmelik’ denilen takı hediyesi verilmeden gelinin konuşmaması demekti. Söyletmeliği verilen gelin, daha önceden elemeği göz nuru bohçasını verir ve yanında bin bir düşünceyle işlediği elemeği göz nuru nakışlı poğu(yöresel başörtüsünü) kayınvalidesinin başına örterdi. Kaynanasını seven gelin zengin nakışı denilen ağır örnekli poğu kaynanasına verirse o poğ el öpme adeti sona erene kadar kayınvalide tarafından örtülürdü. Gelin, ailenin en büyüğünden başlamak üzere el öptürmeye çıkarılırdı. El öpmeye çıkan gelin ve damada evdeki büyüklerden kayınvalide ve eltiler eşlik ederlerdi. Gelin tarafının özenle hazırladığı bohçalar da bu ziyaretlerde dağıtılırdı.

SÜNNET

Mengen’de sünnet zamanı havaların ısındığı ya da okulların kapandığı dönemde düzenlenmeye çalışılırdı. İlkokul çağına gelen çocukların sünnet zamanı geldiği kabul edilir ve eğer evde 2-3 yaşlarında erkek kardeşi de varsa ağabeyi ile birlikte sünnet ettirilirdi. Çocuklarda sünnetçi korkusu çok yaygındı. Sünnetçi, aile ve çocuk arasında kovalamacalar yaşanırdı. Hatta sünnetden kurtulan ve çok daha sonra sünnet olan olurdu. Ekonomik açıdan güçsüz vatandaşların da sünnet olacak çocuğu varsa, köyün ileri gelenlerinin yardımıyla bu sünnet törenine dahil edilirdi. Sünnet töreninde çocuklara para ve altın verilir, sünnet şapkası giyen çocuklar hediye para ya da altınlarını bu şapkaya koyarlardı. Sünnet töreninde Mengen oyun havaları ya da ekonomik durumuna göre davul-zurna ekibi ile kutlanırdı. Yaygın olmamakla birlikte sünnet kınası düzenlenir ve mevlit okutulurdu. Yakın dönemde mevlit okutma ve sünnet kınası yapma daha da yaygınlaştı. Yine yakın dönemlerde sünnet çocukları, peş peşe otomobillerin kornalara basarak seyir ettiği düğün konvoyu denilen etkinlikle akrabalar ve komşular eşliğinde gezdirilerek kutlanıldı. Bunun sebebi sünnet çocuğuna moral vermekti. Maddi imkanı yeterli olan sünnetlik ailelerin sünnetlik çocukları sünnet kıyafeti giyer ve sünnet çocuğunun yatırıldığı cibinlik örtülmüş yatağı hazırlanırdı. Sünnet töreninde yenilen yemekler ve içecekler olarak yine etli patates, pilav, yayla ya da düğün çorbası, hoşaf ve şerbet ikram edilirdi. Yakın zamana doğru tavuklu pilav ikramı yaygınlaştı.

CENAZE VE DEFİN

Mengen'de cenaze evlerinde yemek yapılırdı. Cenaze sahibinin komşularının dayanışmasıyla yapılan yemekler, uzaktan gelen misafirlere ve komşulara ikram edilirdi. Cenaze yemeklerini önce erkekler yer çünkü defin işlerini erkekler yöneteceğinden zaman kazandırılırdı. Cenazeler genelde bir gün boyunca göbeğine bıçak konarak evde bekletilirdi. Cenaze bu bir gün boyunca hiç yalnız bırakılmaz, defnedilinceye kadar nöbetleşe başında beklenirdi. Ölümünden itibaren cenaze için yedi gün kuran okutulurdu ve yemek ikramları yapılırdı. Bundan itibaren ölümünün kırkıncı günü, senesi gibi Anadolu'da da uygulanan mevlit merasimleri düzenlenirdi. Cenaze yemeklerini daha önceleri sofra yemekleri oluştururdu. Köylerde düğün ve cenaze yemeklerinin yapanlar genelde aynı kişiler olurdu. Özel günlerde yapılan yemekleri yapanlar genelde emekli aşçılardı. Cenaze evini uzaktan ziyarete gelen büyük bir otelin aşçıbaşısı da olsa bu köyün aşçılarına saygı gösterirdi. Özellikle Gökçesu beldesinin insanının cenazesinde gurbetten cenazeye gelen aşçılar, buranın cenaze yemeğini yapan aşçıların ardında bekler onların yardımcısı konumuna gelir saygıyla yardım ederlerdi. Son zamanlarda cenaze yemekleri, köylerin köy konağı denilen genelde köy derneklerinin kurduğu, toplu yemek düzenlenebilen yapılabilen yerlerde verildi. Yakın zamana doğru ikramlar pide, ayran ve tatlı şeklinde restoranlardan sipariş edilerek basitleştirildi. Cenaze yemeklerinin olmazsa olmazı kara helva denilen un helvasıydı. Cenazede tatlı olarak düğün ve eğlencelerde yapılan baklava vb. tatlılar değil helva yapılırdı. Helva, cenazenin 'ruhuna değsin' sözüyle cenazenin sevabına yapılıp yenirdi (Yalçın Çelik, s.134, 2010)

ASKER GÖNDERME VE KARŞILAMA

Askerlik çağına gelen gençler hısım akrabalarını ziyaret eder onlardan helallik isterlerdi. Asker eğlenceleri davul zurna eşliğinde gerçekleşirdi. Asker kınası Mengen'de pek yaygın değildi. Mütevazi şekilde yapılan yiyecekler askere ikram edilirdi. Bunların başında yağda yumurta, höşmerim, yoğurt ve börek gibi yiyecekler ikram edilirdi. Askere gidecek gence cep harçlığı ve çorap, iç çamaşırı ve mendil hediye edilirdi. (Arman, 2011)

HACI UĞURLAMA VE KARŞILAMA

Hacı uğurlama ve karşılama mevlit eşliğinde gerçekleşir. Yemeği hacca giden kişi verirdi. Kavurma, etli patates, pilav, börek ve hoşaf ikramı olurdu.

4 KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

MENGEN

Kutsal Günler
Dini Gün, Gece ve Kandiller
Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
Diğer Kutlamalar

KUTSAL GÜNLER

İslam dinindeki iki büyük bayram Mengen'de şenlik içinde kutlanır. Ramazan ve Kurban bayramları yörede coşkuyla beklenmekte ve kutlanmaktadır. Mengen ilçe dışına çok göç vermesi neticesinde bayram günlerinde çok sayıda misafirini bekler.

Halk dilinde 'üç ayların' başlaması Hicri takvime göre Recep ayının ilk Cuma gecesi, Regaip kandili olarak kutlanır. Hz. Muhammet'in bu tarihte vakit namazları dışında namaz kıldığı rivayet edilir. Bu davranış biçimi yörede benimsenmiştir. Regaip kandili günü yani Perşembe günü yöre kadınları erkenden kalkar, büyük teknelerde hamur yoğururlar. Bu ekmekler genelde 'bazlama' ya da 'gözlemedir. Çok sayıda üretilen ekmekler sıcak yemek üzere yağlanır ya da kuru olarak saklanır. Her evde pişen ekmekler komşulara ya da karşı köylere dağıtılır. Anne ve babalar bu ekmekleri evli kızlarının evine götürür. Bu kutlamalar Mengen'de 'namaz ekmeği' geleneği olarak şehirde ve köylerde devam etmektedir.

Miraç kandili, Berat kandili ve Kadir gecesinde 'Kara Helva' yanında yer yer ekmek yapılıp dağıtılır. Niyet; bereketin dağılıp artmasıdır.

Ramazan ayının oruç ibadeti Mengen'in yemek kültüründe de coşku ve öneme sahiptir. Camisi olan köyler yada camisi olmayan köyler birleşip imamlar eşliğinde toplu yemek organizasyonları düzenler. Bu organizasyonlara 'İmam Nöbeti' denilir. Köydeki evler Ramazan ayı boyunca iftar yemeği hazırlarlar. İmam ve köylüler her akşam bir eve gelerek kadın ve erkeler ayrı odalarda olacak şekilde iftar yaparlar. Ekonomik durumlarına göre sofralar zenginleşir fakat hemen hemen her evde sahura hazır olacak şekilde akşamdan ekmek hamuru yoğurulurdu. Genel akşam öğünü, çorba(Toygarlı yada mercimek), etli bir yemek (kavurma, etli patates, haşlama), fasulye, bamya ve hoşaftan oluşurdu. Günümüze doğru sofralarda pilav, salata ve tatlıların bulunuşu daha sık görünmeye başlandı. Arife günleri, her evde Kara Helve (un helvası) yapılırdı. Rengi koyu kahverengi olan bu helva öğle namazında sonra mezarlık ziyaretine giden erkekler arasında paylaşılırdı.

Bayram sabahları evin kızları erken saatte 'suya giderler' ,evlerine getirip içerlerdi. Bu zamanda suyun şifalı ve faydalı olduğunu düşünürlerdi. Erkekler bayram namazına gidip bayramlaşırlardı. Bayramlaşmadan sonra 'Bayram çıkarma' da görüşme sözüyle evlerine dağılırlardı. Bayram çıkarmada; meydanda toplanırlar yemek yemek üzere birbirlerine evlerine davet ederlerdi. Topluluk kalabalık olduğundan tek hanede yenmez, özellikle yemek yapılan evlere birbirlerini gruplandırıp taksim ederlerdi. Bayramlarda çorba(Toygarlı ya da mercimek), etli bir yemek (kavurma, etli patates, haşlama), pilav ve hoşafın yanında masaya mutlaka tepside börek gelirdi.

Özellikle 2000'li yıllardan sonra dernekleşmenin kolaylaşması ve faaliyetlerinin artması neticesinde bayram çıkarmalar, köy dernekleri tarafından yaptırılan, 'köy konağı', 'köy evi' gibi mutfağı ve yemek yeme salonu olan yerlerde yapılmaya başlandı. Mengen'de dernek organizasyonlarının neredeyse tüm faaliyetleri bu dernek binaları ve köy konaklarında yapılmaya başlandı. Burada önemli husus, organizasyonların tamamına yakının yemekli olmasıdır. Düğün, cenaze ve dini bayramlar gibi özel günler; birlik, beraberlik sosyal dayanışmanın en yoğun olduğu günlerdi ve diğer özel günlerden çok daha fazla katılımlı, yemekli toplantılardı. Varlıklı aileler itibarı ve nüfuzu neticesinde yemek verirlerdi. Önceleri hanelerde verilen bu yemekler daha sonra dernek binalarında verilmeye başlandı. Yüksek katılımlı bu yemekler özel aşçılara yaptırılmaya başlandı. Kadınlardan kurulan bulaşık ekibi, derneğin malı olan yeme içme araç gereçlerinin bulaşığını yevmiye karşılığında yıkamaya başladılar.

Birçok köyde olduğu gibi Türkbeyli mahallesinde de erkekler arasında bayramlaşma günü şakalaşmalar ve yine şaka mahiyetinde cezalandırmalar olurdu. Cezalandırılan kişi 'oluk' lara atılır ıslatılırdı. 'Oluk' hayrattan gelen suyu belirli miktarda zapt eden aynı zaman gideri olan uzun havuz görünümlü ağaç ya da beton yapılardı. Oluklardan hayvanlar su içerdi. Yine oluktan gelen suyun içinden geçtiği 'dere damı' denilen çatılı yapılardı vardı. Dere damı, içerisinde odun ateşiyle kazan kaynatılabilen, çamaşır ve halı yıkama maksatlı eğimli bir düzlemi olan suyunu hayrata bağlı oluktan alan suyu hemen yakınındaki dereye boşaltan bir yapıydı..

Yakın tarihte yemekler yer sofrasında yenilirdi. Sofralar 4-10 kişilik olup etrafında bağdaş kurularak oturulurdu. Çatal kullanılmaz, yemek çorba ile başlayıp ortadan yenilirdi. Ekmekler dağıtılıp bölüşülürdü. Yemek yenildikçe sofraya hizmet eden kişi genelde önce oturmaz, yemekler bittikçe sırayla sofraya ilave yapardı. Günümüzde özellikle şehir merkezinde batılı tarzda yeme-içme kültürü baskın hale geldi.

5 YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

MENGEN

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

KIŞ HAZIRLIĞI

Salamura peynir hazırlanırdı, Fasulye gibi baklagiller kurutulur ambarlara doldurulurdu. Pancardan pekmez yapılırdı. Kışa doğru hayvan, özellikle inek kesilirdi. Etler kendi yağıyla kavrulup tenekelere basılır ve serin yerde saklanırdı.

01

Soğanlı Yumurta
(Soğan Öydürmesi)

Malzemeler

4 kaşık tereyağı

8-10 baş kuru soğan

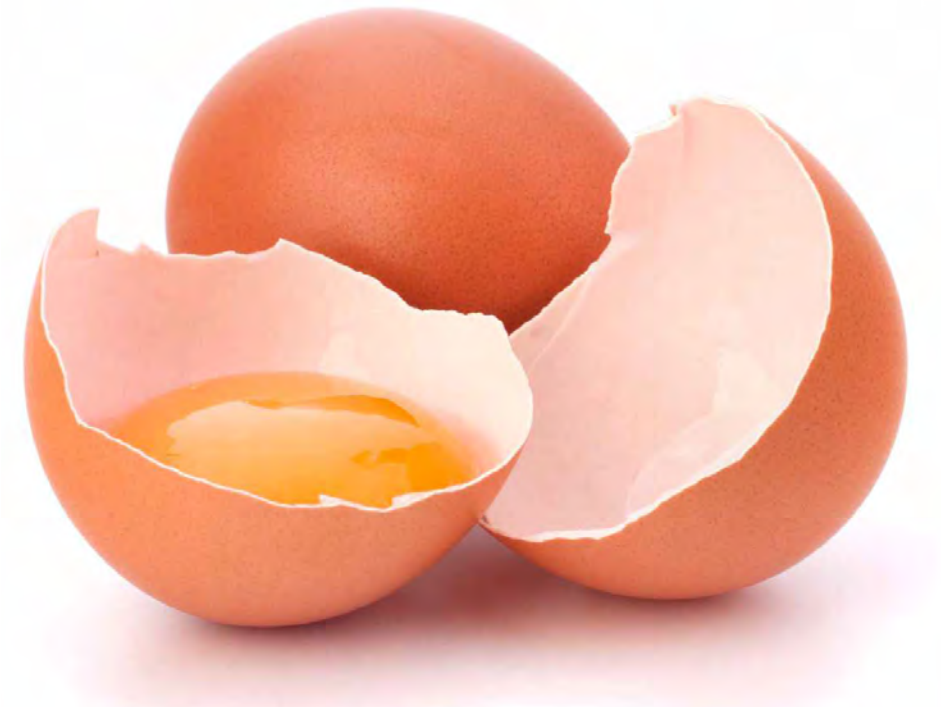
6 adet Yumurta

1 demet doğranmış maydanoz

Tuz ve karabiber

Tarif

Tereyağında soğanlar uzun süre sotelenir (öydürülür). Tuz ve karabiber ile lezzetlendirilir. Maydanoz eklenir ve 3 dakika kadar daha pişirlir. Tavanın altı kısılır ve altı adet yumurta için tavada yer açılır. Bu boşluklara yumurtalar kırılır ve tavaya kapak kapatarak yumurtalar pişene kadar kısık ateşte tutulur.



Askere gidene, misafire, tarlaya sabana gidene... Her ne kadar yöresel yemekler arasında adı pek anılmasa da ziyaret ettiğimiz evlerde en çok onu gördük. ‘’Soğanlı yımırta var oğlum yir misin?

02

Toygarlı Çorbası

Malzemeler

4 bardak su
4 çorba kaşığı pirinç
1 tutam tuz
Terbiyesi için:
1 bardak yoğurt
3 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı

Sosu için:
4 kaşık tereyağı
1 kaşık kuru nane

Tarif

Suyu kaynatın ve içine pirinci eklenir. Tuz eklenir ve pirinçler şişene kadar kaynatılır. Terbiye malzemesi bir kapta tahta kaşık ile karıştırılır ve çorbaya katılarak koyulaştırılır. 3-4 dakika daha kaynayan çorba ocaktan alınır. Tereyağı tavada köpürtülür ve nane ilave edilir. Hazırlanan tereyağı ve nane sosu çorbanın üzerine dökülür ve şekli bozulmadan servis edilir.

03

Erişte Çorbası

Malzemeler

1 adet soğan

2 yemek kaşığı tereyağI

5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı salça

1 su bardağı erişte

Nane, kekik

Tarif

Soğan rendelenip pembeleşene dek tereyağında kavrulur. Salça eklenerek bir dakika daha kavrulur. Üzerine su ilave edilip kaynaması beklenir. Kaynayan suya erişteler ile birlikte biraz tuz konur. Erişteler piştikten sonra, çorba kıvam alana kadar beklenir. Nane ve kekik atılır. Arzu edilirse karabiber ve limon suyu eklenerek sıcak olarak servis edilir.

04

Nişasta Çorbası

Malzemeler

1 çay bardağı pirinç

1.5 litre su

1 litre süt

1 bardak nişasta

Yeterince tuz

Tarif

Bir tencere su kaynatılır ve içine pirinç eklenerek pirinçler pişirilir. Nişasta bir miktar suyla ezilir. Ezilmiş nişastaya 1 litre süt katılarak kaynamakta olan tencereye eklenir. Tuz ilave edilerek ve servis yapılır.

Lohusa dönemindeki kadınlar tarafından sade ve sağlıklı bulunmasının yanında süt yapması niyetiyle tüketilmiştir.

05 Mengen Çorbası (Bulgur Çorbası)

Malzemeler

4 çorba kaşığı bulgur

2 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

1 su bardağı et suyu

Bir miktar sıvıyağ

Tuz nane pul biber

Tarif

Soğanlar yemeklik doğranır. Sıvı yağ ve tereyağı tencereye konulup soğanlar kavrulur. Ayrı bir kapta bulgur haşlanır. Soğan kavrulunca unu eklenir ve unun kokusu çıkana kadar kavrulur. Salça eklenip kavrulmaya devam edilir. Önce soğuk suyla kıvamını açılır. Hızlıca karıştırılarak topaklanması önlenir. Sıcak su ve etsuyu eklenerek kıvamı ayarlanır. Çorba suyu kaynayınca haşlanmış bulguru ilave edilir. Tuz atılıp pişmeye devam edilir. Nane ve pul biberle süslenip servis edilir.

Bulgur çorbası, Mengenliler dışında özellikle Mengen içinden geçen Yeniçağa-Devrek karayolunda seyahat etmekte olan yolcular tarafından bilinir. Bulgur çorbası, yolculuk esnasında duraklayıp tadılmaya değer bir çorbadır.

06

Cevizli Kömeç

Malzemeler

5 su bardağı un

3 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı dövülmüş ceviz

150 gr tereyağı

Tarif

Un, su ve tuz birlikte yoğrulur. Hamur 100 gr lık toplar halinde bölünür. Hamurlar oklava ile açılır ve içine eritilmiş tereyağı sürülür. İki baş soğan ince ince doğranır ve elle ovulur. Bir bardak dövülmüş ceviz ilave edilir ve bu soğanlı cevizli harç, açılan yufkanın içine serpiştirilir. Rulo halinde sarılır ve bütün hamurlar için aynı işlem uygulanır. Tepsiye yuvarlak şekilde dolanarak dizilir ve üzerine tereyağı sürülerek 180 C sıcaklıkta ısıtılmış fırında dışı altın sarısı olacak şekilde pişirilir.

Not: Rulo halinde hamurların merkezinin iyi pişmiş olmasına dikkat edilmelidir.

Ceviz; Mengen'de ''Cöğüz'' olarak telaffuz edilir. Mengen'in doğasında yetişen, her daim hamur işleri ve tatlıların yanında görülen, gerek dolgu gerekse dekor malzemesi olarak kullanılan vazgeçilmezdir.

07

Kartalaç

Malzemeler

Mısır unu

Su

Tarif

Sert mısır ekmeğidir. Buğday unu olmadığı için kabarmaz ve piştiğinde incedir. Taze mısır ununa sadece su konularak fırın tavasında pişirilir.

Not: Mısır unu taze olmaz ya da iyi korunmazsa acı bir tat alır ve piştiğinde acılık daha da belirginleşir.

08

Kül Kömeci

Malzemeler

8 su bardağı un

4 su bardağı yoğurt

1 tatlı kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı tuz

Tarif

Un, yoğurt, karbonat ve tuz birlikte yoğrulur. Kızgın odun külünün ortasında hamur 3 parmak kalınlığında açılır. Ardından hamurun üzeri küller ile örtülür. Yaklaşık bir buçuk saat pişer.

Not: Evde yapmak için 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilmesi tavsiye edilir.

09

Cincile Mantarı Böreği

Malzemeler

5 Adet yufka

½ çay bardağı sıvıyağ

3 Adet yumurta

1,5 su bardağı süt

İç Malzeme

1 çay bardağı sıvıyağ

400 gr. kuşbaşı kuzu eti

250 gr. Cincile mantarı

3 adet iri boy soğan

Yeteri kadar tuz, karabiber

Tarif

İç harcı için sıvıyağda çok küçük doğranmış kuzu etini kızdırılmış tencerede kavrulur. Suyunu bırakmasına yakın küp doğranmış cincile mantarı ve soğan ilave edilir. Suyu buharlaşana kadar ağır ateşte pişirilir. Tuz ve karabiber ilave edilip soğumaya bırakılır. Başka bir kasede süt, yumurta ve sıvıyağ çırpılır. 5 parça yufkanın arasına yumurtalı karışımdan sürülerek üs üste tepsiye yayılır. Tam orta kısmına hazırlanmış etli harç yayılır. Kalan yumurtalı harç yufkaların üstüne boşaltılır. Önceden ısıtılmış 200 dere fırında üzeri kızarana dek pişirilir. Ilıyınca dilimlenip servis edilir.

10

Hodan Kavurma

Malzemeler

1/2 kg hodan (kaldırık sapı)

1-2 orta boy soğan

2 yumurta

Sarımsaklı yoğurt

Tarif

Hodan temizlenip bir saat haşlanır ve süzülür. Haşlanıp yarım saat bekletilir. Soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Soğanın üzerine yumurta kırılıp tuz ilave edilir. Beş dakika daha pişirilir üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Hodanın yaprağı kaldırıktır. Hodan mevsimi Mart, Nisan yahut Mayıstır. Daha sonrası kartalır. Yaprakları kurutulup saklanır. Mengen'de yetişen yenilebilir yaban otlarındandır. Kim bilir belki bir gün bu yemeklerin yarışmaları yapılır.

11

Kaldırık (Galduruk) Dolması

Malzemeler

Ormandan yazın toplanarak kurutulan kaldırık yaprağı (30-40 tane)
½ kilo mısır unu
1 yumurta
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı salça
2 baş soğan
1 fincan yemeklik yağ
½ kg yoğurt
2-3 diş sarımsak

Tarif

Kaldırık yaprakları kaynar suda hafif haşlanır. Bir kap içinde mısır unu, süt, yumurta, bir miktar su ile karıştırılarak dolma içi hazırlanır. Bu karışım gayet yumuşak olmalıdır. Hazırlanan iç aynı asma yaprağı gibi sarılır. Tavada yağ ve soğan hafif pembeleştirilip salçası konduktan sonra bşraz da su ilave edilerek sarılan dolmanın üzerine koyulup pişirilir. Pişirme işlemi bitince bir tepsiye boşaltılan dolmanın üzerine bolca sarımsaklı yoğurt konulup servise sunulur.

12

Halişka (Cevizli-Keşli)

Malzemeler

250 gr. un

2 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı

dövülmüş ceviz

3 yemek kaşığı

rendelenmiş keş

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı sıvıyağ

4,5 su bardağı su

Yeteri kadar tuz

Tarif

Un, yumurta sarıları, bir tutam tuz ve 1 çay bardağı su ile hamur yapıp, yufka inceliğinde açılır. Hamurlar kare şeklinde kesilir. Başka bir kapta su, sıvıyağ ve tuz kaynatılır. Açılan hamurlar bu suda haşlanır ve derin bir kaba alınır. Bir tavada tereyağı, rendelenmiş keş, ve ceviz sotelenir. Bu keşli cevizli karışım hamurların üzerine dökülüp servis yapılır.

13 Kedibatmaz

Malzemeler

2 su bardağı su

2 su bardağı mısır unu

Yeteri kadar un

2 yemek kaşığı tereyğaı

200 gr kaz ciğeri

Yeteri kadar tuz

150 gr kaz ciğeri

2 yemek kaşığı sıvıyağ

50 gr keş (rendelenmiş)

Tarif

Bir tencerede iki su bardağı su ve bir miktar tuz kaynatılır. Kaynayan suya mısır unu ve un katılarak yavaş yavaş karıştırılır ve hamur haline getirilir. Pişmiş kıvamı kaşıkla karıştıramayacak kadar sert olmalıdır. Pişmiş hamur kaşıkla kaşık şekli vererek tabağa alınır. Tava kızdırılır ve sıvıyağ eklenir. Kuşbaşı doğranmış kaz ciğeri sotelenir. Hamurun üzerine kaz ciğeri ve az yağda bir miktar kızartılmış rendelenmiş keş konularak servis yapılır.

14

Meksenye

Malzemeler

2 baş kuru soğan

1 adet ayva

2 bardak yeşil mercimek

4 çorba kaşığı pirinç

Tuz

Tarif

Soğanlar tereyağında pembeleştirilir. İçine küp küp doğranmış ayvalar eklenir. Bir süre daha sotelenir. Mercimek, pirinç ve 2 bardak su ilave edilip tuzla lezzetlendirilir. Pişince altı kapatılır. Kuru bir pilav olmamakla birlikte lapa kıvamında kalmasına dikkat edilir.

Bir tür mercimek yemeğidir. Bir rivayete göre ev sahibi bu yemeği misafire sunduğunda yemeği çok beğenen misafir yemeğin adını sormuş. Ev sahibi 'meksenye' demiş. Misafir, 'sen bunu dağlara taşlara eksen ya ' demiş. Ertesi sabah hazımsızlık içinde uyanan misafir yemeğin adını tekrar sormuş. Ev sahibi meksenye demiş. Misafir 'E sen bunun kökünü kessen ya' demiş.. Böyle bir hikayesi olan bu yemek ayva ve soğanla pişirilen ıslak mercimek pilavıdır.

15

Mengen Pilavı

Malzemeler

2,5 su bardağı pirinç

1 adet soğan

300 gr. kuzu eti

1 kase mantar

1 avuç ceviz

2 domates

¼ demet maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

Yeteri kadar tuz, karabiber

Yeteri kadar su

Tarif

Tencereye sıvıyağ ile küçük doğranmış soğanlar kavrulur. Üzerine 300 gr. kuzu eti eklenip kavrulmaya devam edilir. Doğranmış mantarlar ilave edilip kavrulur. Diğer tencerede sıvıyağ ile 2,5 su bardağı pirinç kavrulur. Pirincin üzerine etli sos ilave edilir. Pilav piştikten sonra ince kıyılmış maydanoz ve ceviz ile süslenip servis edilir.

16

Revani Tatlısı

Malzemeler

3 adet. yumurta.
1 çay bardağı toz şeker.
1,5 su bardağı un.
1 su bardağı irmik.
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay bardağı yoğurt.
1 paket. kabartma tozu.
1 paket. vanilya

Şerbeti için;
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Tarif

lk olarak şerbet hazırlanır. Şerbet için tencereye şeker ve su alınarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra yarım limon suyu eklenip 1-2 dakika daha kaynatılıp altı kapatılır.

Kek için, yumurta ve şeker çırpma kabına alınarak iyice çırpılır.

Ardından sıvı yağ, yoğurt ve irmik eklenip çırpılır.

Son olarak un, kabartma tozu ve vanilya da eklenerek iyice çırpılır.

Yağlamış olduğumuz fırın kabına kek hamuru dökülür.

170 derece fırında üstü kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirilir.

17

Un Helvası (Kara Helva)

Malzemeler

250 gr. margarin

2 Su bardağı un

1 su bardağı şeker

2 su bardağı kaynar su

1 yemek kaşığı tarçın

Tarif

Tavada margarin eritilir ve un eklenir. Yaklaşık 25 dk., unun rengi koyulaşana dek karıştırılarak kavrulur. Kaynar suyun içine şeker ekleyip karıştırılarak eritlir. Kavrulmuş una yavaş yavaş şerbet ilave edilir. Helva suyunu çekene kadar yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Demlenmesi için 15 dk. Bekletilip kaçıkla şekil verilip üzerine tarçın serpilir.

18

İrmik Helvası

Malzemeler

1 su bardağı irmik

½ su bardağı tereyağı

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 su bardağı süt

100 gr dolmalık fıstık

Tarif

Tereyağı tencerede eritilip irmik ilave edilir. Dolmalık fıstık da irmikle beraber ilave edilir. Yaklaşık 20 dakika kavrulur. Dolmalık fıstığın yanmamasına dikkat edilir. Kavrulan irmiğe 1 su bardağı kaynamış süt katılır ve hemen suda eritilmiş şeker ilave edilir. Hafif ateşte suyu çektirilir. Altı iyice kısılır ve yarım saat sonra karıştırılıp tanelendirilerek servise sunulur.

19

Mengen Bisküvisi

Malzemeler

125 gr. margarin

3 Su bardağı un

1 Su bardağı şeker

2 adet yumurta

25 gr su (çeyrek çay bardağı)

5 gr kabartma tozu

4 gr tuz

Tarif

Bir kabın içine yumuşak margarin konularak şekeri ilave edilir. Yumurtalar ve su eklenerek karıştırılmaya devam edilir. Karışıma kabartma tozu ve konularak yoğrulur. Hamur, çok fazla yoğrulmadan ve dinlendirilmeden rulo haline getirilir. 20 gr lık parçalar halinde kesilen hamur, yuvarlak şekil verilerek yağlı kağıt üzerinde 180 derece ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

Şekerci Mahir'in Mengen'e getirdiği bisküvi çeşitlerinden biri olan Kaba bisküvi, bugün halk tarafından Mengen Bisküvisi adıyla sıklıkla tüketilmeye devam etmektedir. Burada kaba bisküvinin orijinal tarifi yerine onu ikame edecek olan Cemal TÜRKAN'ın saray usulü bisküvi tarifi verilmiştir.

20

Popurtlama (Ekmek Banduması)

Malzemeler

5 dilim ekmek ya da bazlama

3 yumurta

Tuz

50 gr tereyağı

Tarif

Yumurtalar bir kasede tuz ile çırpılır. Tavada tereyağı kızdırılır. Ekmek dilimleri tamamen kaplanacak şekilde yumurtaya bandırılıp tereyağında altın sarısı olacak şekilde kızartılır.

Kurumuş ya da bayatlamış ekmekler böyle değerlendirilirdi. Bohça içine konur, hayvan otlatmaya giderken yolluk olurdu. Zamanın çocukları 'belimize ekmek bağlardık' derlerdi. Tirite vakit olmaz ise okula gidecek çocuklar yiyip giderdi.

8 SÖZLÜK VE DEYİMLER

MENGEN

Mutfak Sözlüğü
Deyimler ve Atasözleri

Aşevi: Mutfak

Baca omzu: Ocakların üzerinde kibrit ve lamba koyulan bölüm

Badılcan: Patlıcan

Bocut: Bidon, su testisi

Bostan kırımı: Ağustos sonu, eylül başı

Buñar (genizden söylenen ‘n’ harfi) : Çeşme, pınar

Çatra: Çam ağacından yapılmış su kabı

Eğsiran: Hamur sıyrılan kaptaki hamuru hem pazılamak, hem de biten hamur artıklarını sıyırmak için kullanılan demir alet

Emecen: Eskiden, bir bezin içine patates püresi ya da başka bir gıda konularak çocukların ağzına verilen bir çeşit emzik

Gaygana: Peynirli omlet

Hamur yazmak: Yufka açmak

Hambar: Kışlık yiyeceklerin bulunduğu yer

Helke: bakraç

Hortlamaç: Mayalı hamur böreği

İbirük: İbrik

İdare: Gaz lambası

İliyan: Leğen

Kiler: Süt ve süt ürünlerinin koyulduğu yer

Kiren: Kızılcık

Kömeç: Bir cins büyükçe köy ekmeği, iri somun

Pisliyaç: Saç üzerinde yapılan ekmeği çevirmeye yarayan araç

Yaslıyaç: Ekmeğin şekil verildiği, yaslıtıldığı araç

KAYNAKLAR

http://www.gentas.com.tr/TR,4/ (23.10.2016 tarihinde erişildi)

http://www.memurlar.net/haber/293624/ (04.06.2016 tarihinde erişildi)

Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. Akçakoca: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bakırlı, A. B. (1947). Geçmişte ve Bugün: Mengen. Ankara: Ankara Basımevi.

Çelik, D. Y. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. Milli Folklor(22), 127-139.

Doğan, M. (2010). Mengen Hafzanın Beşeri ve İktisadi Coğrafyası. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı.

Erdoğan, M. (2007). Mengen Yemekleri. İstanbul: İnkılap Kitabevi.

Karataş, İ. (2013). Mengen Yöresel Yemekleri. (Ş. Baltas, Dü.) İstanbul: Matsa Basım Evi.

Yalçın Çelik, D. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. Milli Folklor(86).

Yüksel, A., Biçer, Ş., & Aydoğan, L. Aşçılar Diyarı Mengen. (E. Can, Dü.) Ankara: Gen Matbaacılık Reklamcılık Ltd. Şti.

TEŞEKKÜR

İlk günden itibaren Bolu Mutfak Envanterinin hazırlanması projesine gönüllü olarak her türlü desteği veren, değerli bilgilerini ve tecrübelerini bizimle paylaşarak bu kitabın hazırlanmasında emeği olan katılımcılarımız; Celal KARABULUT(Karaşeyhler Köyü), Erengül KARADUMAN(1942, Karaşeyhler Ahmediye Köyü), Halime KILIÇ (1931, Arak Köyü), Havva VARLIK(1957, Türkbeyli Mah.), Hüseyin VARLIK (1956, Türkbeyli Mah.), Mahmut BULUT (1943, KUZGÖL), Mehtap DEMİRSES BURKU (1974, Gerede), Mithat BİÇER (1940, Çorakmıtır-Doplar Mah.), Mukaddes RENKLİ (1974, Gerede), Nazmiye CEBECİOĞLU (1956, Teberikler Köyü), Nigar YILMAZ (1935, Arak Köyü), Nuran BAYRAMOĞLU (1960, Pazarköy-Pazarbaşı Mah.), Nuray YÜREKAKIN (1975, Gerede), Nurten DEMİRCİOĞLU (1964, Ağalar), Özkan İBRAHİM (1960, Muhtar, Teberikler Köyü), Selami YILMAZ, Rüklettin Köyü, Seyfettin YÜCEL (1943, Mengen) ve Ziya KILIÇ(Arak Köyü)'a emeklerinden ve katkılarından ötürü teşekkürü bir borç bilirim."

1 GENEL

SEBEN

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Genel Coğrafi Özellikleri

1911 yılında Mudurnu ilçesine bağlı Çarşamba isimli bucak olarak kurulmuş, 1946 yılında Seben adını alarak ilçe statüsüne kavuşmuştur. Bolu ilinin güney kısmında yer alan ilçe kuzeyinde Bolu merkezi, doğusunda Kıbrıscık, güneyinde Nallıhan (Ankara), batısında Mudurnu toprakları ile sınırlandırılmış Seben, 40° 24′ 32′′ kuzey paraleli ile 31° 34′ 26′′ doğu meridyeninin kesiştiği 687,19 km² alana sahiptir.

İlçede 29 köy bulunmaktadır: Alpağut, Bakırlı, Bozyer, Çeltikdere, Dedeler, Değirmenkaya, Dereboy, Ekiciler, Gerenözü, Gökhaliler, Güneyce, Haccağız, Hoçaş, Kabak, Karaağaç, Kaşbıyıklar, Kesenözü, Kızık, Korucuk, Kozyaka, Kuzgölcük, Musasofular, Nimetli, Solaklar, Susuz, Tazılar, Tepe, Yağma, Yuva.

İklimi

Seben ilçesi Kıbrıscık ilçesinde olduğu gibi İç Anadolu bölgesine yakınlığı nedeniyle bölge iklimin etkisi görülmektedir. Yağışların %56'sı ilkbahar ve kış aylarında görülmektedir.
Rakımının düşük olması nedeniyle kuzeyden gelen soğuk rüzgarların Aladağ tarafından tutulması ve buna karşılık kış aylarında güney ve güneybatıdan gelen sıcak fön rüzgarlarının esmesi, ilçenin iklim karakterini daha da belirgin hale getirmektedir. Yıllık sıcaklık ortalaması 11,2 ºC'dir.

Bitki Örtüsü, Toprak Özellikleri, Su Kaynakları, Zoocoğrafik Özellikleri

İlçenin yapı temeli deprem yönünden sağlam olmakla beraber Türkiye Deprem Bölgeleri Haritası'nda 2. Derece tehlikeli bölgede yer almaktadır. Seben ilçesinde arazisindeki kayın, gürgen, kestane, ıhlamur, dişbudak, meşe, kızılağaç, kavak, köknar ve sarıçam gibi ağaçlar orman arazisinin zenginliğini göstermektedir.
İlçe su ihtiyacını 15 km. mesafedeki doğal kaynaktan karşılamaktadır. Köroğlu dağlarında Sarıalan Yaylası'ndan doğarak il sınırı dışında Sakarya Nehri üzerinde kurulu Sarıyar Barajına dökülen Aladağ Çayı Seben için önemli bir su kaynağıdır.

Nüfus, Yerleşme

İlçe merkezinin; 1985-90 döneminde yıllık nüfus artış hızı pozitif, 1990-97 döneminde negatiftir. İlçe merkezinin yıllık nüfus artış hızının pozitif olduğu 1985-90 döneminde dahi dışarı göç verdiği; 1990 yılından sonra bu göçün çok hızlandığı yapılan istatistiksel bilgilerden ortaya çıkmaktadır. Seben köyleri de nüfus kaybeden köylerdir. Köylerin nüfus kaybı özellikle 1990 yılından sonra hızlanmıştır.

Ekonomik Faaliyetler

Tarım, Ziraat, Hayvancılık, Ormancılık, Kümes Hayvancılığı, Arıcılık, Balıkçılık, İpek Böcekçiliği, Sanayi ve Ticaret

İlçe halkının geçim kaynağı çiftçilik, orman işçiliği ve hayvancılıktır. Hayvancılıkta başlıca gelir kaynağı olarak kümes hayvancılığı ön olana çıkmaktadır. Tarım alanında ise meyvecilik ve bahçe ziraatı yaygın olarak görülmektedir. Seben elma başta olmak üzere meyve ve sebzeleri üretiminde ilçeler arasında önemli bir yere sahiptir. Elma üretiminde öncü konumunda bulunan ilçede üzüm, armut, şeftali ve kiraz üretimi de bulunmaktadır. Seben'de tahıl ürün deseninde buğday, arpa ve mısır en önemli ürün olarak görülmektedir.

İlçede bulunan Mermer yatakları ilin sahip olduğu maden rezervleri arasında yer almaktadır. Birkaç işletme dışında sanayi tesisi bulunmamaktadır.

Bağlama ve Kızık kilimlerinin üretimi ile ilçede zanaatın halen devam ettiği görülmektedir.

Turizm

Termal Turizm, Yayla Turizmi, Mağara Turizmi, Dağcılık, Avcılık ve Elma Festivali:

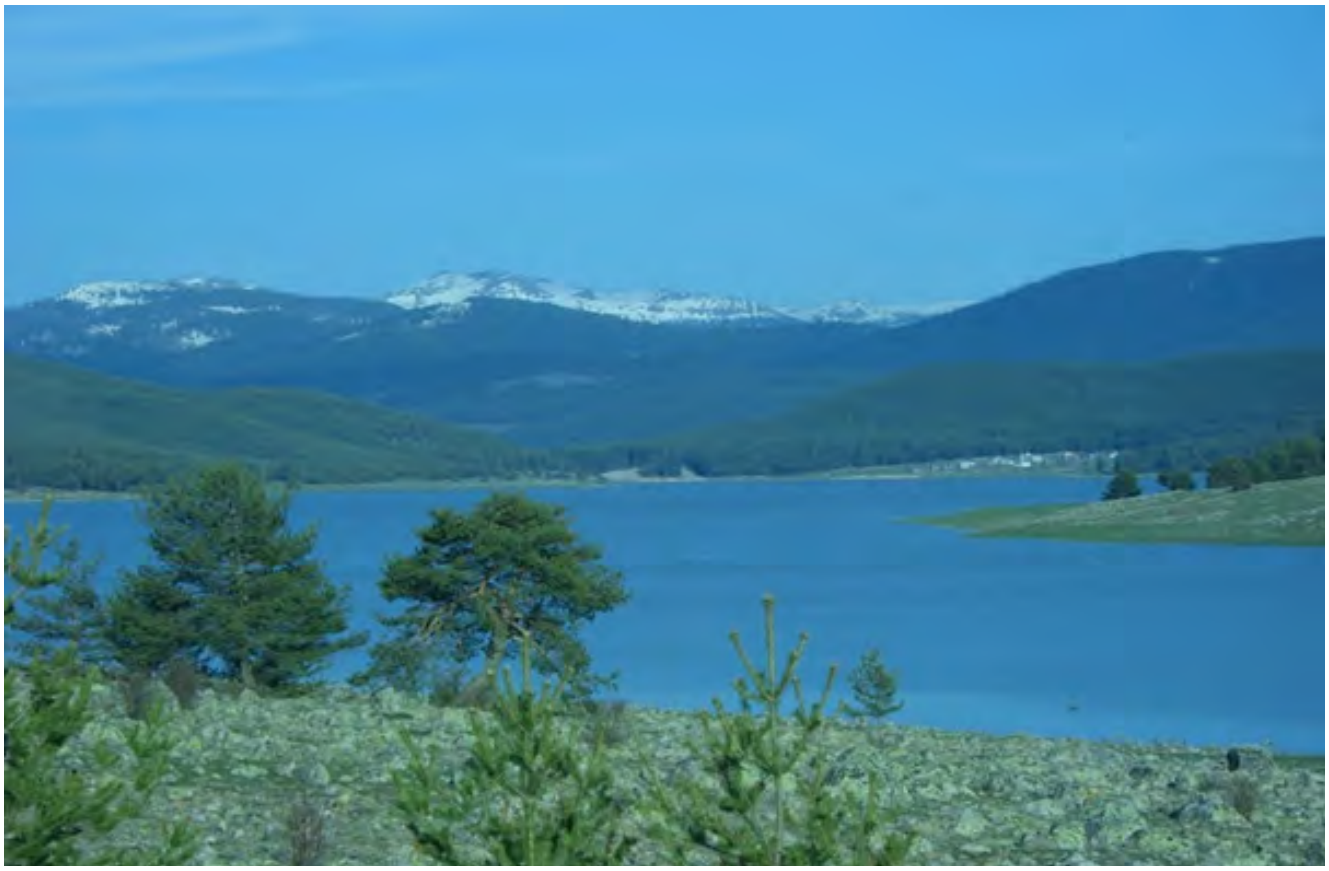
İlçenin Kesenözü köyündeki Pavlu Kaplıcaları, 78 ºC sıcaklığındaki şifalı suyu ile ön plana çıkmaktadır. Bununla birlikte soğuk pınarların aktığı yaylalar ilçenin başlıca turizm potansiyelini temsil etmektedir.

Kesenözü-Pavlu Kaplıcıları:

İlçenin 14 km. kuzeyinde, Kesenözü köyünün yakınında 4 hamamdan oluşan kaplıca; 70-80 °C sıcaklıkta 5 havuzu ile hizmet vermeye devam etmektedir. Mide, safra kesesi, solunum ve dolaşım bozukluklarında olumlu etkileri olduğu yapılan araştırmalardan bilinmektedir.

Seben Yaylaları:

Kiraz dağı çevresinde toplanmış ortalaması 1400 m. yüksekliğine sahip Gerenözü, Taşlıyayla ve Kızık yayları ilçenin yayla turizmine önemli katkı sağlamaktadır.



Taşlıyayla Göleti: Bolu ilinin 38 km. güneyinde Aladağların yüksek ve ormanlarla kaplı düzlüğünde yer almaktadır. Bu gölet sulama ve turizm amaçlı inşa edilmiş olup ilçe merkezi ile diğer köylerin su ihtiyacını karşılamaktadır. Yapılan araştırmalarda İlk Hıristiyanlık Döneminde yerleşim merkezi olarak kullanıldığı ortaya konmuştur.

Yuva-Sendik Mağaraları: Yuva köyünün yakınlarında, Çeltikdere Vadisi'nin kuzeyinde Kınıkcı Deresi yamacında yer alan mağara küp biçiminde 4-5 katlı ev şeklindedir.

Muslar Mağarası: Kaşbıyıklar köyü sınırları içinde çevresi püskürük kayalar ile dolu, birbirine baca merdiveni ile bağlı 4 katlı kaya evler şeklinde konumlanmıştır.

Solaklar Mağaraları: Solaklar köyü yakınında eski dönemlerde Firikler tarafından inşa edilmiş bu mağaralar 4-5 katlı ev biçimindedir.

Kış mevsiminde ilçede tavşan, keklik, yaban domuzu avı yapılmaktadır. Her yıl yaban domuzu avı için sürek avları düzenlenmektedir.

Ekim ayının ilk haftası yapılan Elma Festivali yöre halkı ve ziyaretçilerin hoş vakitler geçirmesini sağlamaktadır.

Tarihi (Eskiçağ, Ortaçağ, Yeniçağ ve Yakınçağ)

Osmanlı Devleti Dönemi Öncesi Seben
Bölgede ilk olarak Hititlerin yaşadığı, M.Ö. 1000'li yıllara doğru sırasıyla Frig, Lidya ve Pers egemenliğinin sürdüğü yapılan tarihi araştırmalardan ortaya çıkmaktadır. M.Ö. 334 yılından sonra Bolu ile birlikte Bitinya sınırlarını içine dahil olmuş, sonrasında ise Romalıların bu bölgeyi ele geçirmesinden dolayı Roma hakimiyetinin sürdüğü bir bölge haline gelmiştir. Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasıyla da Doğu Roma (Bizans) egemenliğe altına girmiştir.

Uzun bir dönem Bizans toprakları içerisinde yer alan bölge, 1071 Malazgirt Zaferi'nin ardından hızlı bir şekilde Türkleşmeye başlamıştır. Günümüzde halen Türk boylarının isimlerinde Alpağut, Kızık ve Yuva gibi köyler yer almaktadır. 1095-1270 yılları arasında yapılan Haçlı Seferleri sırasında Seben'in tekrardan Bizans toprağı haline getirmiştir.

Osmanlı Devleti Döneminde Seben

İlçenin Osmanlı Devleti'ne katılışının Süleyman Paşa tarafından fethi sonrasında olduğu, Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadelik döneminde Bolu'da yaşadığı Osmanlı kayıtlarından da bilinmektedir. Seben'e bağlı Kesenözü köyü yakınlarındaki Pavlu'nun 18. yy 'ın ilk yarısı itibariyle Bolu Sancağına bağlı 19 kazadan biri olarak Osmanlı Devleti'ne ev sahipliği yapmış bir bölge olduğu bilgisine ulaşılmıştır.

Cumhuriyet Döneminde Kıbrısçık

1911 yılına kadar Çarşamba nahiyesi ismiyle Mudurnu'ya bağlı bir bucak konumundaydı. 1946 yılında kuzeyinde yer alan Seben Dağları'ndan dolayı bu ismi alarak ilçe konumuna geçmiştir. İlçe olduğu yıl, merkezinde 500'e yakın nüfusa sahip iken daha sonra hızlı bir şekilde gelişimini sağlamıştır.

SEBEN 2 AŞÇILIK

Aşçılık ve Eğitim

Aşçılık

Seben ilçe merkezi ve köylerinde aşama törenlerinde genel olarak yemekler köyde belirli kişiler tarafından yapılmaktadır. Bu kişilere "ebe" denilmektedir. Ebe köyde bir düğün ya da bir eğlence olduğu zaman yemekleri yapmaktadır. Ebe, eski zamanlarda yaşlı bir kadındır. Günümüzde ise "ebe" yerine erkek aşçılara bırakmıştır. Aşçılık adına en önemli detay eski zamanlardan günümüze kadar gelen yardımlaşma ile yemeklerin yapılmasıdır.

Diğer önemli bir olay ise köylerde özellikle genç nüfusun azalmasıyla aşçılık mesleğinin yavaş yavaş kaybolmasıdır. Genel olarak bakıldığında sınırlı sayıda olan aşçılar artık zamanla bu işi zamanla bırakacağı kanısı köylerde yaşayanlar tarafından dile getirilmektedir.

SEKİZ

3 GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

Doğum
Diş Buğdayı
Düğün
Düğün Öncesinde Yapılanlar
Düğün Sırasında Yapılanlar
Düğün Sonrasında Yapılanlar
Hacı Uğurlama ve Karşılama
Sünnet
Cenaze ve Defin
Asker Gönderme ve Karşılama

Doğum

Ailelerin devamlılığını, kadına olan saygınlığı artıran doğum döneminde aile bağları güçlenmektedir. Geçiş dönemlerinin ilki doğum aşaması öncesinde ilçede gebe kadınlara annenin ağzı tatlı olsun diye mutlaka bal yedirilmektedir. Bunun yanı sıra komposto, saray helvası, sütlü çorba, nişastalı muhallebi olarak bilinen paze gebe kadınların mutlaka tüketilen yiyecekler arasındadır.

Doğum Öncesinde Gebe Kadına Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler

Doğum gerçekleşmeden önce gebe olan kadınlara ciğer özellikle yememesi için tembih edilen yiyecek olarak bilinmektedir. Soğan ve sarımsak acı olduğu içinde aile büyükleri tarafından yasaklanmıştır. İlçenin köylerinde tavşana bakılması sonrasında çocuğun yüzünün tavşana benzeyeceği görüşü de hakimdir.

Doğum Sonrası Yapılanlar ve Anneye Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler

Doğum yapan anne, Seben ilçesinde de Anadolu'daki genel ismiyle loğusa kadın olarak bilinmektedir. Loğusa kadına doğum sonrasında konu komşu ve yakın akrabalar tarafından ziyarete gidilir ve bu ziyaret sırasında mevlit okunur. Mevlit sonrasında kişiler bebeğe konu komşular çorap, elbise vb. hediyeler getirirken, yakın akrabalar altın, künye vb. değerli ziynet eşyalarını getirirlerdi.

Ad Koyma

Bebeğin doğması sonrasında yapılan en önemli olay adının konmasıdır. Bebeğin dedesi ya da köyde bulunan hoca tarafından sağ kulağına ismi üç kere söylendikten sonra ezan okunur. Bu gelenek Seben ilçesi de halen günümüzde ülkenin tamamına yakınında devam etmektedir.

Diş Çöreği

Yenidoğanların dişlerinin çıkması ile kadınlar tarafından içerisinde ceviz bulunan bir çörek, çocuğun yaşadığı evde okutulan mevlit sırasında dağıtılmaktadır. Bu geleneksel inanışa göre çörek çocuğun daha sonra çıkacak dişlerinin daha sağlıklı olması için gerekli bir ritüeldir.

Düğün

İlçenin merkezinde ve köylerinde evlenme yaşına gelmiş erkek ailesinin evlenme yaşındaki kız ailesine ziyaret isteği ile başlayıp düğün sonrasında gelin arkası ve damat arkası ile son bulan aşamalardan oluşan evlilik ile gelenek-görenekler geçmiş dönemlerden günümüze kadar nesiller aracılığıyla aktarılmaktadır.

Düğün Öncesinde Yapılanlar

Kız İsteme

Evlenme yaşındaki erkeklerin, aile büyükleri ve görüceler aracılığı ile kız ailelerini ziyareti ile bu gelenek başlamaktadır. Burada kız ya da erkeğin rızası alınmamaktadır. Aile büyüklerin beğenileri istemenin gerçekleşmesi için yeterlidir. Genellikle köylerde herkesin birbirini tanıması ve köy dışından kız alıp vermeme de önem teşkil etmektedir.

Kız isteme olayının gerçekleşmesi iki farklı şekilde karşımıza çıkmaktadır. Birincisinde eski dönemlerden yapılan; kız evi ziyareti sırasında gelen erkek tarafına yemek verilmesidir. Hazırlanan yemekler her gün evde yenilen yemekler aynıdır. Fakat gelen misafiri daha iyi ağırlamak açısından mutlaka bir et yemeği olmaktadır. Gelen misafirler evde yemek ile ağırlandıktan sonra çay ile sohbete girilir ve kız, ailenin büyüklerinden istenir. İkinci kız isteme olayında ise kız evine gelen misafirler çay ya da kahve ile ağırlanır. Bu isteme olayı günümüzde de yapılan uygulama ile benzeşmektedir.
Genel olarak ilçe ve köylerinde kız istemeye gelen erkek tarafı 40 adet gözleme ya da şeker, lokum ve benzeri ürünler getirmektedir. Son dönemlerde ise bu adet yerini çikolataya bırakmıştır. Niyeti olumlu olan kız ailesi bu çikolatayı o an için gelenlere dağıtırken eğer olumsuz ise 8-10 beklettikten sonra erkeğin ailesine geri iade etmektedir. Bu bekleme süresi düşünme süresi isimlendirilmektedir.

Söz Kesme

İstemeye gelen aile büyüklerine olumlu bir karar iletildikten sonra erkek tarafı yüzüklerini alarak kız evini ikinci bir ziyarete gitmektedir. Bu ziyaret sırasında yine yemek verilmektedir. Yemek sonrasında yüzükler takılmakta ve aile büyüklerinin eli öpülmektedir. Kız ve erkek birbirini burada ilk defa görmektedir.

Nişan ve Nikah

Söz kesildikten sonra bazı köylerde fazla vakit geçmeden nişan yapılmaktadır. Fakat bazı köylerde bu gelenek devam etmemektedir. Bunun yerine bir hafta ile on gün arasında süren düğün yapılmaktadır. Bu süreç içerisinde yine nişan eğlencesi gibi yapılan bir eğlence yapılmaktadır. Geleneğe devam köylerde ise kız evine söz sonrasında yeni bir ziyaret yapılmaktadır. Bu ziyarette kız ve erkek için bohça hazırlanmaktadır.

Çeyiz Hazırlama ve Eğlenceler

Düğünün yapılacağını duyurmak için erkek ve kız tarafı günümüzdeki davetiye yerine geçen gözleme dağıtmaktadır. Bu gözlemeyi alan köy halkı o kişinin oğlunun evleneceğini bu şekilde öğrenmektedir. Bunun yanı sıra kara helva olarak adlandırılan un helvası da kapı kaı dağıtılır. Helvayı alan kişiye düğün zamanı ve "bizim kız verildi" ya da "bizim oğlan verildi" denirmiş.

Hazırlık aşaması düğün öncesinde çok yoğun bir şekilde ilerlemektedir: İlk olarak gelin için çeyiz malzemeleri alınmaktadır. Geline kırk kat elbise alınmaktadır. Bu elbiseler her biri düğün sonraki günlerde giyilmek için özel ve günlük giyilmek üzere alınan kıyafetlerden oluşmaktadır. Kızlar genel olarak damadın annesinin evinde yaşayacağı için ev içerisinde yatak odası eşyaları dışında başka eşya alınmamaktadır. Yakın akrabalarda bu alışverişte unutulmamaktadır. Amca ve dayılara mintan (gömlek), şapka ve çorap alınmaktadır. Çeyiz katırla daha sonra erkek evine taşınmaktadır.

İlçenin merkezinde ve köylerinde isteme aşaması sonrasında eğlenceler bir hafta ile on gün arasında yapılmaktadır. Genel olarak Salı günleri başlayan eğlencelerde Cuma günü "Yuka Kapma" denilen bir eğlence düzenlenmektedir. Bu eğlencede bir oda içerisinde kadınlar tef ile eğlenirken odanın kapıya uzak bir bölümüne yufka asılır. Oda içerisinde bekar kızlardan birinde gönlü olan erkek, kanatları içerisine un, karabiber, kırmızı biber vb. koyarak kalabalığın içerisine bir horozu kızın üzerine atar. Kanatlarını çırpan horozu içeride yarattığı karmaşa sırasında asılı yufka alınmaya çalışılır.

Cumartesi günü bayanlar kendi aralarında kına eğlencesi yapmaktadır. Bu eğlencede kız bindallı adı verilen kına elbisesi giymektedir. Genç kızlar ortaya bir sandalyenin üzerine oturtulan gelinin etrafında türküler, ağıtlar söylerler. Bu aşamada kızın eline kına yakılır ve damadın annesi kızın eline bir altın lira koymaktadır.

Kız kınası bir tarafta devam ederken erkeklerde başka bir alanda eğlence düzenlemektedir. Bu eğlencede özellikle bir oda içerisinde toplanan erkeklerin oynadığı "Bey ve Gıcık" oyunu çok eğlenceli vakitlerin geçirilmesini sağlamaktadır. Oyunda "Bey" köyün orta yaşlı ya da yaşlı erkek içerisinden seçilmektedir.

“Gıcık” ise genç ve evlenmek isteyen gençler ile damadın yakınlarından seçilmektedir. Beyin seçtiği bu “Gıcık” izinsiz oradan ayrılmaz ve istediklerini yapmak zorundadır. “Bey” oyun içerisinde seçilen kişiye şarkı eşliğinde dans ettirebilir ve ona istediği şeyi yapmaktadır. Yapmayan kişi, para cezası ya da dayak ile cezalandırmaktadır. “Gıcık” bazen bir kişi olabilirken, bazen birden fazla kişi olabilmektedir. Eğlencenin yanı sıra erkekler için pilav, çorba, dolma, tatlının içerisinde bulunduğu sofralar kurulmaktadır. Bu sofralarda az miktarda da olsa içki bulunabilmektedir.

Pazar günü ise gelin alma işlemi gerçekleşmektedir. Bazı köylerde bu olaya gelin çıkarmada denilmektedir. Gelin çıkarmada damat mutlak surette bir miktar para vermek zorundadır. Bu para kız evinin kapısını tutan kişiye verilmektedir.

Düğün Sırasında Yapılanlar

Kız evden çıktıktan sonra düğün eğlencesinin yapıldığı alana getirilmektedir. Bu alanda daha önceden hazırlanan yemekler yenilerek düğün başlamaktadır. Yemek genel olarak çorba (mercimek ya da yayla çorbası), pilav, kavurma, sarma (beyaz lahanadan), kabak tatlısı ya da baklavaya benzeyen ve içerisinde ceviz bulunan sarı burma tatlısı, turşu ve yoğurttan oluşmaktadır. Köyler arasında küçük değişiklikler de söz konusu olabilmektedir: Yayla ya da mercimek çorbası yerine keşkek çorbası (buğday çorbası) ya da sarı burma ve kabak tatlısı yerine helva gibi.

Yemek sonrasında günümüzdeki düğünler gibi oynanan dans ve yöresel oyunlar ile eğlenceli vakitler geçirildikten sonra ermektedir. Düğün sonrası gelin damattan önce eve getirilerek hazırlanmaktadır. Damat ise köyün gençleri tarafından sırtına vurularak eve sokulmaktadır.

Düğün Sonrasında Yapılanlar

Gelin Evi ve Damat Evi Ziyareti

Düğün sonrasında gelin ve damat için düzenlenen davet bölgede halen devam etmektedir. Bu davette hazırlanan yemekler gün içerisinde tüketilen yemeklerle aynıdır. İlk olarak gelin evi ziyareti yapılmaktadır. Damat eve girer girmez ayakkabısı saklanmaktadır. Yemek sonrasında bu ayakkabıyı geri almak için damat uzun bir uğraş içerisine girmektedir. Vereceği bir miktar ile ayakkabısını geri alabilmektedir. Damat ve gelin evin içerisine girdiği zaman kurulan sofraya oturmaz ve masada oturan kızın babası ya da ailenin en büyüğünden düğün hediyesi olarak maddi değeri olan bir ürün ya da büyük miktarlarda para veyahut koyun, kuzu, dana, düve gibi daha sonra işlerinde kullanabileceği hayvan olabilmektedir. Damat hediyeyi kabul edene kadar konuşmaz, buna da hane halkı “damadın dili yok o halde konuşturmak lazım” diye kendi aralarında konuşarak, şakalaşılırdı. Daha sonra ayakkabı saklama olayı hariç aynı uygulama damat evinde de yaşanırdı. Bu ziyaretler sırasında çeyiz sırasında alınan elbiseler mutlaka giyilirdi.

Sünnet

Erkekliğe ilk adım olarak bilinen sünnet işlemi, küçük yaşlarda ve genel olarak ilçe ve köylerde toplu olarak uygulanırdı. Sünnet olacak çocuklar evin büyükleri tarafından "sünnetçi sana şeker verecek" diyerek köy veya ilçe meydanına toplanılırdı. Sünnet "bak gökyüzünde ne var" dediği sırada sünnet gerçekleşir ve sonrasında çocuklar evlerine tekrar geri getirilirdi. Eski dönemlerde iyileşme süresi biraz daha uzun sürmekteydi. Bunun nedeni o dönemlerde günümüzdeki hap, merhem vb. ilaçların kolayca bulunamamasıydı. Köyde sünnet olan çocuk için iyileşme süresi içinde yemek ikram edilen davet yapılırdı. Bu davette yapılan yemekler genel olarak pilav, et kavurması ve ayrandan oluşmaktaydı.

Cenaze ve Defin

Ölüm olayı gerçekleştiğinde cenaze en kısa sürede evine getirilirdi. Gömülmeden önce cenaze bir gün evde bekletilirdi. Bu bekletme gurbette bulunan yakınlarının gelişlerini bekleme ve öleni son yolculuğuna uğurlamadan önce, evinde ailesi ile bir gece daha geçirmesini sağlama amacı ile yapılırdı. Cenaze yakınları ölünün başında ağlardı. Bu ağlama sesli, hatta feryat şeklinde olurdu. Cenaze evine baş sağlığı için, yakınları ve komşular gelirdi. Cenaze evinde cenaze sahiplerine bir isteklerinin bulunup bulunmadığını sorarlardı. Öldüğü anda mefta (ölen kişi) genişçe bir odanın içinde ayakları kıbleye gelecek şekilde yere serilen bir yatağa yatırılırdı. Ölenin üzerine bıçak konur, çenesi ve ayakları bağlanırdı. Gözleri açıksa kapatılırdı. Teneşirde bulunan cenazenin etrafına halka şeklinde oturulur, defnedilene kadar başında ağlanırdı. İstenirse bu sırada ölünün yüzü isteyenlere gösterilirdi. Definden birkaç saat sonra hoca tarafından yıkanırdı. Mefta kadın olursa bu işleri kadınlar yapardı. Genelde öğle namazına müteakip defnedilirdi. Evin kapısından önde, hoca tarafından kapı duası yapılırdı. Kılınan cenaze zamanından sonra mezarlığa götürülürdü. Meftayı kabire yakınları indirir, üzerine sırayla toprak atarlardı. Defin işlemi bittikten sonra birkaç saat başında dua edilir, Kur'an okunurdu.

Cenaze çıkan evde bir hafta yemek pişirilmez, komşular yemekler pişirip getirilirdi. Defin işlemi bittikten sonra evine yas etmeye (ziyarete gitme) başlanırdı. Ölümün ardından geçen ilk yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günde mevlid okutularak ölü yad edilir. Bu mevlid ölünün yad edilmesi, günahlarının af olması içindir. Bu günlerde Kur'an-ı Kerim sonrasında helva ya da gözleme dağıtılmaktaydı. İçecek olarak ise ayran verilirdi.
Gününüzde bu günlerde tavuk ve pirinç pilavı verilmektedir. Yer yer pide ile ayran verildiği de olmaktadır.

Asker Gönderme ve Karşılama

Asker gitmeden bir hafta kadar önce mevlit okutulurdu. Mevlit sonrasında mevlide gelenlere yemekler ikram edilirdi. Asker gitmeden üç gün önce akşam büyük bir sofra kurulur, akrabalar, konu komşu, tanıdıklar, eş dost çağırılırdı. Gece yarısına kadar davullar, zurnalar, kemençeler çalınır, yöreye ait oyunlar oynanırdı. Asker gitmeden bir gün öncede kapı kapı dolaşarak helallik alırdı. Helallik alırken askerin cebine cep harçlığı konurdu. Gideceği gün asker bayrağa sarılarak yolcu edilir, gider gitmez mektup yazması istenirdi.

Hacı Uğurlama ve Karşılama

Hacı ve Umre'ye gidecekler önceden tanıdıklarını yemeğe çağırdı. Gelenlerle birlikte yemek sonrasında dualar edilirdi. Gelen misafirler "bizimde ismimizi orada söyle diye" ricada bulunurdu. Hacılar hacı kıyafetini giyerek havaalanına kadar Türk bayraklarına sarılı araçlarla yolcu edilirdi.

Hac ve Umre ziyaretlerini yapan kişiler yine bayraklarla karşılanırdı. Ziyaretler başlardı. Gelenlere evde dua ederek içilmesi için hurma ve zemzem ikram edilirdi. Ziyaret sonrasında evden ayrılanlara yüzük, tespih, takke, seccade gibi hediyeler verilir, onlarında sevaba nail olması için dua edilirdi.

SEKİZ

4 KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

Kutsal Günler
Dini Gün, Gece ve Kandiller
Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
Diğer Kutlamalar

Ramazan Ayı ve Bayramı

Ramazan ayının insan üzerinde ayrı bir etkisi olurdu. Bu ayın yaklaşması ile birlikte hazırlıklara başlanır, Ramazan ayı boyunca yenilecek yemeklerin malzemeleri önceden alınırdı. Evlerde genel temizlik yapılırdı.

Ramazan oruç açma vaktinin ayrı bir neşesi olurdu. Bütün aile bireyleri hep birlikte sofraya oturur, oruç açma vaktini beklerdi. Ezan ya da top sesinin duyulmasıyla oruç açılır, yemek yendikten sonra dua ile Allah'a şükredilirdi. Sonra akşam namazı kılınır ve teravih namazı için hazırlıklara başlanırdı. Bu ayda camiler dolar taşardı.

Ramazan ayı gerçekten bir ibadet ayı olarak yaşanırdı. Namaz ve orucun yanında aynı zamanda bir yardımlaşma ayı demekti. Bu ayda yoksullar, düşkünler daha çok hatırlanırdı. Geleneğimizde yakınlar, komşular, yoksullar iftara çağrılırdı. Maddi durumu iyi olmayanlar için iftar sofraları düzenlenirdi. Zekat ve fitre bu ayda verilir, yoksullar sevindirilirdi. Ramazan bayramı daha gelmeden heyecanı başlardı. Alışveriş hareketlenir, bayramlıklar alınır, mutfak malzemeleri daha özenli bir şekilde hazırlanır, şekerler, tatlılar alınırdı.

Ramazan bayramı öncesinde arefe günü ve bayramın 1. günü mezarlıklara ziyarete gidilir. Ölenlere rahmet olsun diye başında dualar edilir, mezarları temizlenirdi. Mezarlıklar temizlenirdi çünkü ziyarete gelenler mezarı temiz görsünler.

Ramazan bayramı sabahında evin erkekleri bayram namazına giderdi. Bayram namazı çıkışında cami cemaati birbiriyle bayramlaşır. İlk bayramlaşma orada gerçekleşirdi. Cami dönüşünde evde büyük bir sofra kurulur, kahvaltı edilirdi. Kahvaltı sonrasında öğle vaktinden hemen sonra akraba, konu komşu ziyaret edilirdi. Çocuklar, fakirler ve kimsesizler sadaka verilerek sevindirilirdi. Ramazan'ın ilk günü oruç tutmak ise haram olduğundan kimse oruç tutmazdı. Diğer günlerde tutan kişiler olurdu.

Kurban Bayramı

Kurban bayramının kutlaması da Ramazan bayramı ile aynıdır. Tek farkı hane halkı bir ay ile bir hafta önceden kurban hazırlarlardı. Ekonomik gücü olanlar aile olarak tek başlarına koyun, keçi, dana, düve keserlerdi. Ekonomik gücü olmayan kişiler ise komşuları ile akrabaları veya tanıdıkları ile ortak olarak kurban alırlardı. Alınan kurban büyükbaş ise 7 kişiye kadar ortak olabiliyordu. Ancak tek sayılı adetler tercih edilirdi. Kurban bayramında kurbanlar kesildikten sonra yemek yemek adettendi. Hemen kurban eti kavurma yapılarak pişirilir ve yenirdi. Kesilen kurbanın üçte biri mutlaka fakir fukaraya dağıtılırdı. Üçte biri gelen misafirlere ikram edilirdi, üçte biri ise ev halkıyla birlikte yenirdi. İlk günü kurban kesimi nedeniyle ziyaret olmaz, genelde ikinci gününden itibaren ziyaretler yapılırdı.
İlçenin bazı köylerinde ise kurban bayramından bir gün önce akşamdan niyet eder, kurban eti ile orucunu açmaktaydı.

Kandiller

Kandiller, tüm Müslüman aleminin ibadet ile geçirdiği günler önemliydi. İlçede Mevlit, Regaip, Berat ve Miraç Kandili ibadet edilir ve çeşitli hayır ve hasenat yapılması adettendi.
Kandil akşamında yatsı namazı öncesi sela okunur, kadınlı erkekli olarak camiye ibadet etmeye gidilirdi. Kişiler camide ibadet etmeye gidemiyorsa evinde ibadet ederdi. İbadet camide sabaha kadar sürerdi. Bu akşamlarda köy ve ilçe kahvelerinde kesinlikle oyun oynanmamaktaydı. Gün içerisinde ise kadınlar evlerinde yaptıkları helva ya da lokmaları kapı kapı dolaşarak konu komşuya dağıtırdı. Küçük çocuklar ise alınan şekerlerle sevindirilirdi.

Aşure Ayı

Aşure ayı Muharrem ayı 10. Günü olarak hesap edilirdi. Aşure ayının Allah katında ayrı bir yeri vardır. O gün oruç tutulurdu. Oruç tutanların gelecek ile geçmiş yıllarda günahlarının bağışlanacağına inanılırdı.
Aşure ayında mutlaka aşure yapılıp dağıtılırdı. Aşurenin içerisinde normalde 41 çeşit malzeme olur denilirdi. Fakat o kadar malzeme bulmak zor olduğundan 12 çeşit malzeme en az olması gerekir diye bir inanış vardı. Tahıl, baklagiller, meyve ve yağlı tohumlardan oluşan malzemeler kullanılırdı. En önemli malzeme buğdaydır. Beyaz fasulye, nohutta konulurdu. Genel olarak bilinen tatlı aşurenin aksine tuz konularak pişirilirdi. Pişmeye yakın ise içerisine kuru yufka ufalanmaktaydı.

Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar

Nevruz

Nevruz geleneği ilçede halen devam etmektedir. İlçenin Nevruz geleneğini sürdüren uzun yıllardır sürdüren Alpagut köyünde bir Nevruz tepesi bulunmaktadır. Bu tepede köyün gençleri tarafından ateş yakılır ve bu ateş etrafında eğlenilirdi. Civar köylerinde katılımı ile şenlik tadında geçmekteydi. Nevruz sırasında getirilen yumurtalar haşlandıktan sonra eğlenceye gelen küçük çocuklara dağıtılmaktaydı.

Gök-Yer Bayramı

İlçede Nevruz'dan sonra en önemli kutlama Gök-Yer Bayramı'dır. Bu bayramın yapılmasının üç nedeni bulunur:

1. Birlik ve beraberlik,
2. Hanelerdeki bereketin artması,
3. Köyde maddi durumları iyi olmayan kişilere yemek daveti.

Maddi durumu iyi olan hanelerden birer kuzu bayram alanında pişirilerek bulgur pilavı ile beraber ikram edilmekteydi. Ayrıca köydeki hanelerden tereyağ, yufka ve bulgur getirilmekteydi. Sesi güzel olan bir adam köyde hanelerden bu ürünlerin toplanması için "yufkaları götürün; kuzuları, bulguları götürün" diye naralar atmaktaydı. Alınan malzemeler bayram kutlama alanına öküz arabaları ile götürülmekteydi.
İnanışa göre; bayramın kutlanmasından hemen sonra yağmur yağmaktaydı. Bu bereketin artığının bir göstergesiydi.

Nisan 1

İlçenin bazı köylerinde Miladi takvime göre Nisan ayının 1. Günü gençler aynı Nevruz Bayramı'nda olduğu gibi ateş yakıp, eğlenirdi. Bir inanışa göre Nisan 1'de maya katılmadan yapılan yoğurt aynı maya katmış gibi tutmaktaydı.

5 YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

SEBEN

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

Çorbalar

İlçede genel olarak bez torbalar içerisinde saklanan tarhanadan yapılan ciğerli tarhana çorbası ön plana çıkmaktadır. Bu çorba özellikle kış dönemlerde yoğun bir şekilde tüketilmekteydi. Bunun yanı sıra kızılcık tarhanası, sütlü çorba ve nohutlu çorba da tüketilen çorbalar arasında yer almaktadır.

Kızılcık tarhanası için önce kızılcık haşlanır. Çekirdekleriyle haşlanması tarhana yarı bir lezzet vermektedir. Daha sonra haşlanmış kızılcıklar ilistirden geçirilerek süzülür. Un karıştırılarak büyük bir kazanda pişirilerek güneş ışığının aldığı bir alanda kurutulur. Çorba yapılmak istenildiğinde ise soğanın salça ile kavrulması sonrasında tarhana ve su eklenerek pişirilir ve sofraya getirilir.

Ekmekler

İlçenin hem merkezinde hem de köylerinde yoğun olarak un, su, tuzdan oluşan bir karışımla hazırlanan bazlama ekmek olarak sofralarda tüketilmekteydi. Halen günümüzde ilçenin bazı köylerinde un köyün bazı haneleri tarafından üretilmekte ve bu un bazlama yapımında kullanılmaktadır.

Bazlama, sac ya da topraktan yapılmış fırınlar içerisinde pişirilmektedir. Hane halkı kadınları bazlamanın yapımını üstlenmiş, erkekler ise un ve odun taşıma işini yapmaktadır. Günümüzde halen devam eden bu ekmek türü, hane halkının ihtiyacına göre 1 haftalık ortalama 30-35 adet olarak yapılmaktadır. Yapılan ekmekler sıcağıyla mutlaka tereyağ ve peynir ile hemen tüketilir, geri kalanlar ise yemek sofrasında yerini bulmaktadır. Fazla olan ekmekler ise eski zamanlarda soğuk odalarda, günümüzde ise soğutucularda saklanmaktadır.

Mantardan Yapılan Yemekler

Bolu genel olarak bakıldığında farklı mantar türlerini içerisinde barındıran bir bitki örtüsüne sahiptir. Seben ilçesi de ilin genel özelliğini taşımaktadır:
Yarım Kulak Mantarı: Tadı kuzu etini andıran bu mantar türü bol soğan ve salça ile kavrularak tüketilmektedir.

Sanrak Mantarı: Daha çok soba ya da bir ateş üzerinde közlenerek tüketilen bir mantar türüdür.

Cincile Mantarı: Mora yakın bir renge sahip, genellikle soğan ve pirinçle yemek olarak tüketilen bir mantar türüdür.

Tellice Mantarı: Tel tel yapısı ile değerli bir mantar türüdür. Kavrulduktan sonra rulo şeklinde yufkaya sarılarak fırında pişirilir.

Kulak Mantarı: Özellikle Çeltikderesi köyünde yoğun bir şekilde bulunan bir mantar türü olup, kulak şeklinde olduğundan bu ismi almıştır. Soğan ile kavrularak tüketilmektedir.
Bu mantarların yanı sıra Kanlıca, Kum ve Kayışkıran mantarları da soğan ile kavrularak tüketilmektedir.

Yabani Ot Yemekleri

İlçede yabani olarak bilinen ot sayısı oldukça azdır. Acı mantar olarak da bilinen Mancar otu soğan ile kavrularak, ilkbaharda dönemlerinde haşlanıp acı suyu çıkarıldıktan sonra kavrularak tüketilen Sirken otu bilinen yabani otlar arasındadır.

Bu otların dışında Sızgıla denilen bir ot dikkat çekmektedir. Haziran ayından zemheri ayına kadar doğada bulunan bu ot kurutularak saklanmaktadır. Anasona benzeyen bir kokusu bulunmaktadır. Sızgıla özellikle ekmek ve çörek gibi hamur işlerine katılarak yiyen kişinin iştahını açmaktadır. Yaklaşık olarak 10—12 bazlamaya 50 gr. kadar eklenmektedir.

Ana Yemekler

Köylerde ve ilçe merkezinde farklı lezzetler ile karşılaşmak mümkündür. Fakat birkaç yemek Seben ilçesinin tamamında mutlaka karşımıza çıkmaktadır. Bu yemekler imik cortlatan, soğanlı ekmek ıslaması ve kapamadır. Özellikle kapamada kullanılan dana ya da koyun etinin yanı sıra kaz, tavşan gibi av hayvan etleri de kullanılmaktadır. Kapama kullanılan pirinç ise Çeltikderesi köyünde hasat edilen Çeltikderesi pirincidir. Bu pirinç piyasada bulunan pirinçlere oranla üretimin sınırlı olmasından dolayı pahalıdır. Ayrıca bu pirincin rengi kahverengiye yakın olmakla beraber pişirilmesi esnasında 4/1 oranında su çekmektedir.

Sofrada çorbadan sonra turp kavurması, kurutulmuş taze fasulye yemeği, kapuska, patlıcan yemeği, gelevür aşı, mantı gibi yemeklerde yerini almaktadır. Yörede turp kavurması olarak bilinen yemek; turpun kabuğu soyulduktan sonra tuzlu su ile acısı alınarak soğanla kavrulmasıdır. Üzerine yoğurt ilave edilerek tüketildiği olabilmektedir.

Gelevür aşı ise üzümün ilk çıkan olgunlaşmamış yapraklarının soğan ile kavrulması sonucunda ortaya çıkan bir yemektir. Mantı ise erişte olarak bilinen makarnanın üzerine keş peyniri ile cevizin eklenmesi ile tüketilir

Tatlılar, Pasta ve Kurabiyeler

Yörede yapılan tatlı, pasta ve kurabiye türleri oldukça azdır. Ülkenin genelinde yapılan baklava sofralarda ve özel günlerde mutlaka yerini bulmaktadır. Özellikle köy halkının kendi yaptığı tereyağı kullanılan baklavada iç malzemeyi ceviz oluşturmaktadır.
Eski dönemlerde çobanlar sürünün başında gitmeden önce onun açlığının bastırılması için hızlı bir şekilde yapılan "Tosmana Kara Helvası" yöredeki ilginç lezzetlerden biridir. Sıvıyağ, un, yumurta sarısı ve şerbet (şeker ve su) ile pişirilen bu tatlı şerbetin yanı sıra pekmezle de yapılabilmektedir. Un helvasına benzer olarak yapılan bu helvanın yanı sıra yağ, kaymak ve un ile yapılan helva ise "Kaymak" helvası ismini almaktadır.
Helvalar yörede yaygın şekilde tüketilmektedir. Benzeri bir ürün ise pişmaniyedir. Ev usulü yapılan pişmaniyede tereyağı önce eritilir ve üzerine un eklenir. Katı formdaki bu karışıma 1 kg. şeker ve yarım litre su ile yapılan şerbet eklenir. Şerbet sonrasında yaklaşık 10 gr. limon tuzu eklenerek suyu çektirilir. Katı kıvamdaki karışım yağlanmış bakır bir tepsiye basılır. Sonra el ile tel tel olana kadar çekilir. Bu işlem helvanın daha çabuk şekil alması için soğuk bir ortamda yapılır.

Şifa Yemekleri

Günümüzdeki yaygın ilaçların olmadığı dönemlerde yöre halkı bazı yiyecekler ile hastalıkları iyileştirme veyahut hafifletmeye çalışmıştır:

Kızılcık Tarhanası Çorbası: Mide hastalıkları ve ishal için kullanılmaktaydı.

Çiğ Patates: Baş ağrısı için ağrıyan bölgeye bir bez ya da tülbent ile sarılmaktadır.

Üvez Ağacı Meyvesi: Çiğ olarak tüketildiğinde ishal ve mide ağrısına iyi gelmekteydi.

Süt ve Bal Karışımı: Mide ve karın ağrılarının hafifletilmesi için kullanılmaktaydı.

İğde: Çiğ olarak tüketildiğinde bağırsak bozulmasını iyileştirmek için kullanılmaktaydı.

Kavut: Mısır, kabak çekirdeği ve nohutun un haline getirilmesine denilmektedir. İshali azaltmak için kullanılmaktaydı.

01

İmik Cortlatan

Malzemeler

1 su bardağı mısır unu

2 su bardağı su

1 su bardağı tulum peyniri

1 su bardağı dövülmüş ceviz

2 çorba kasığı tereyağı

Tarif

Suyu tencerede kaynatılır.
Mısır ununu ilave ederek, hamur yapılır.
Ocağın üzerinde 10 dakika yavaş yavaş karıştırarak pişirilir.
Piştikten sonra 10 dakika dinlendirilir.
Cevizle tulum peyniri eklenerek karıştırılır.
Üstüne eritilmiş tereyağı dökülür.

02

Soğanlı Ekmek Islaması

Malzemeler

4 dilim köy ekmeği

3 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı tereyağ

1 yemek kaşığı domates salçası

250 gr hazır kavurma et

(etsiz de yapılabilir)

1 çay kaşığı tuz,

karabiber

pul biber

Tarif

Ekmekleri küp küp doğranır.

Soğanları yemeklik, küp küp doğrayarak tereyağında 8-10 dakika kadar kavrulur.

Salça, tuz, karabiber ve pul biberi katıp kavurmaya devam edilir.

Kavurma eti de ekleyip karıştırarak 5 dakika daha kavrulur.

Üzerine sarımsaklı yoğurt eklenebilir.

03

Kapama

Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 200 gr tereyağı
- 300 gr kuşbaşı koyun / dana eti
- 4 su bardağı su ya da et suyu
- 2 adet kuru Soğan
- Tuz

Tarif

Pirinç ılık, tuzlu suya konur ve bekletilir.
Koyun eti yağda kavrulur.
Soğanlar da ayrı bir yerde kavrulur.
Her ikisi birlikte pilavın pişirileceği tencerenin dibine dizilir.
Hepsinin üstüne pirinçler konur.
Tuz ve Su ilave edilir.
Piştikten sonra üstüne 1-2 kaşık tereyağ konur. Bir tepsiye ters yüz edilir.

04

Iza Bulgur Pilavı

Malzemeler

- 2 Su Bardağı Iza Bulguru
- 4 Yemek Kaşığı Köy Tereyağı
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Adet Domates
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 5 Su Bardağı Su

Tarif

Bulgur geniş bir tencere içerisinde kaynar 4 su bardağı ile ıslatılarak bekletilir.
Farklı bir tencerede sarımsak köy tereyağı ile kavrulur. Üzerine bulgur eklenir.
Daha sonrası üzerine rendelenmiş domates, su ve tuz eklenerek kısık ateşte suyu çekilinceye kadar pişirme işlemi tamamlanır.
Pişirme işlemi sonrasında 15-20 dakika kadar bekletilerek dinlendirilir.

Seben ilçesinde yıllık 200 tonun üzerinde elde edilen "Iza Bulguru", ilçe merkezinde ve köylerinde pilav yapımında pirinç yerine daha çok tercih edilmektedir. Tarladan özenle toplanıp, sofralarda farklı bir lezzet olarak Osmanlı'dan günümüze kadar gelen Iza Bulguru, özellikle ülkemizde yetiştirilen Siyez bulguru ile benzer lezzeti ve özellikleri taşımaktadır. Tarihi dokusunu koruyan bu eşsiz lezzet eski dönemlerde ailece toplanılan sofralarda tepsiler içerisinde tahta kaşıklar ile tüketilmekteydi. Iza Bulguru'nun kanser, şeker, damar ve kalp hastalıklarına önleyici ve tedavi edici olabileceğini rapor eden çalışmalar bulunmaktadır.

Tatlılar, Pasta ve Kurabiyeler

Yörede yapılan tatlı, pasta ve kurabiye türleri oldukça azdır. Ülkenin genelinde yapılan baklava sofralarda ve özel günlerde mutlaka yerini bulmaktadır. Özellikle köy halkının kendi yaptığı tereyağı kullanılan baklavada iç malzemeyi ceviz oluşturmaktadır.
Eski dönemlerde çobanlar sürünün başında gitmeden önce onun açlığının bastırılması için hızlı bir şekilde yapılan "Tosmana Kara Helvası" yöredeki ilginç lezzetlerden biridir. Sıvıyağ, un, yumurta sarısı ve şerbet (şeker ve su) ile pişirilen bu tatlı şerbetin yanı sıra pekmezle de yapılabilmektedir. Un helvasına benzer olarak yapılan bu helvanın yanı sıra yağ, kaymak ve un ile yapılan helva ise "Kaymak" helvası ismini almaktadır.
Helvalar yörede yaygın şekilde tüketilmektedir. Benzeri bir ürün ise pişmaniyedir. Ev usulü yapılan pişmaniyede tereyağı önce eritilir ve üzerine un eklenir. Katı formdaki bu karışıma 1 kg. şeker ve yarım litre su ile yapılan şerbet eklenir. Şerbet sonrasında yaklaşık 10 gr. limon tuzu eklenerek suyu çektirilir. Katı kıvamdaki karışım yağlanmış bakır bir tepsiye basılır. Sonra el ile tel tel olana kadar çekilir. Bu işlem helvanın daha çabuk şekil alması için soğuk bir ortamda yapılır.

Şifa Yemekleri

Günümüzdeki yaygın ilaçların olmadığı dönemlerde yöre halkı bazı yiyecekler ile hastalıkları iyileştirme veyahut hafifletmeye çalışmıştır:

Kızılcık Tarhanası Çorbası: Mide hastalıkları ve ishal için kullanılmaktaydı.

Çiğ Patates: Baş ağrısı için ağrıyan bölgeye bir bez ya da tülbent ile sarılmaktadır.

Üvez Ağacı Meyvesi: Çiğ olarak tüketildiğinde ishal ve mide ağrısına iyi gelmekteydi.

Süt ve Bal Karışımı: Mide ve karın ağrılarının hafifletilmesi için kullanılmaktaydı.

İğde: Çiğ olarak tüketildiğinde bağırsak bozulmasını iyileştirmek için kullanılmaktaydı.

Kavut: Mısır, kabak çekirdeği ve nohutun un haline getirilmesine denilmektedir. İshali azaltmak için kullanılmaktaydı.

Kış Hazırlıkları

Yörede kışa hazırlık ve çeşitlilik oldukça çoktur. Eskiden dönemlerde buzdolapları ve soğutucular olmadığı için meyve ve sebzeler kurutma ya da konserve işlemi ile muhafaza edilip kışa hazırlık yapılır. Bu tekniklerle, hem sağlıklı ve uzun dayanabilir hale getirilir.
Patlıcan, biber, taze fasulye, bamya, domates, elma, armut gibi ürünler kurutularak saklanmaktadır. Bunun yanı sıra salça ve tarhana yapımı da oldukça yaygındır. Biber, lahana, taze fasulye, salatalık ise turşu olarak saklanmaktadır. Yaz dönemlerde özellikle yöredeki kadınlar beraber toplanarak açılan yufkaları kalın kibrit çöpü (erişte) ve kulaklı (üçgen) şeklinde keserek kışın kullanmaktadır.

6 SÖZLÜK VE DEYİMLER

SEBEN

Mutfak Sözlüğü
Deyimler ve Atasözleri

Mutfak Sözlüğü

Cozlattırma: Eritilmiş tereyağ dökme.
Cürüyağ: Sıvıyağ.
Çükündür: Pancar.
Didelemek: Tel tel ayırmak.
Ibrık: İbrik.
Isran: Teknelerdeki hamuru kazımak ya da mantarı kesmek için kullanılan spatula.
İlistir: Süzgeç.
Kapkaç: Yufka.
Karga Beyni: Yoğurdun pekmez ile karıştırılması sonrasında ortaya çıkan serinletici yiyecek.
Keşkek / Yarma: Buğday.
Kömmek: Gömmek.
Mancıklamak: El ile hamur karmak.
Mutfak Kaynatmak: Yemek pişirme.
Sırım: Izgara.
Sofra Çıkarma: Yapılan yemeklerin başka bir eve gönderilmesi.
Tandır: Ocak.
Tekne: Hamur yoğurmak için kullanılan ağaçtan ya da metal kap.
Uvalama: Ovalamak.
Yoğurt Çalma: Yoğurt mayalama.

Deyimler / Atasözleri

Ağustosta Bal, Zemheride Balık: Ağustos ayında balın, kış ayında balığın lezzeti olduğunu anlatır.
Bayramda Dokuz Karnın Olsun: Bayramlarda sofradan aç kalkılmaması için söylenen bir deyim.
Börtleme Düşmesi: Cemre Düşmesi.
Tosmana Kara Kar, Çoban Git: Çobana sürüyü otlatmaya gitmeden önce hemen gitmesi için söylenen bir söz.

KAYNAKÇA

Lök, Hasan ve Yıldız, Songül (2015). "Yerel Ürünlerin Teşviki ve Finansmanı, Bolu İlinin Desteklerden Yararlanma Potansiyeli". Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 15 (15): 3.

Özcan, Esin (2005). "Bolu İlinde Turizmi Etkileyen Faktörler İle Doğal, Tarihi ve Kültürel Turizm Değerleri. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25 (1).

Özkan, Emin ve Çelekli, Fadime (2003). "Bolu İl Çevre Durum Raporu". Bolu Valiliği İl Çevre ve Orman Müdürlüğü.

Şentürk, Ali (2002). "Bolu Tarım Master Planı". T. C. Tarım ve Köy İşleri Başkanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı Bolu Tarım İl Müdürlüğü

Türker, Nuray (2013). "Batı Karadeniz Bölümü Ekoturizm Kaynaklarının Değerlendirilmesi ve Bir Ekoturizm Rotası Önerisi". International Journal of Social Science, 6 (4).

Yel, Kerim., Abdulganioğlu, Cemile., Yıldız, Yücel Onur ve Sarpbayır, Ali (2012). "Bolu İli 2011 Yılı Çevre Durum Raporu". Bolu Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü.

www.seben.bel.tr (Erişim Tarihi: 16.01.2016).

www.seben.gov.tr (Erişim Tarihi: 21.01.2016).

KAYNAK KİŞİLER

Aslan, Mahir. Doğum Yılı: 1957, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Çeltikderesi. Çiftçi.
Aslan, Şükran. Doğum Yılı: 1967, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Çeltikderesi. Ev Hanımı.
Çetinkaya, Ümmühan. Doğum Yılı: 1967, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Hoçaş. Ev Hanımı.
Eser, Cemile. Doğum Yılı: 1966, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Haccağız. Ev Hanımı.
Güler, Ünal. Doğum Yılı: 1963, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Karaağaç. Köy Muhtarı.
Keser, Arif. Doğum Yılı: 1960, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Haccağız. Köy Muhtarı.
Kılıç, Hüseyin. Doğum Yılı: 1964, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Merkez. Belediye Başkanı
Kışlak, Hacer. Doğum Yılı: 1950, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Alpagut. Ev Hanımı.
Koyunoğlu, Mehmet. Doğum Yılı: 1965, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Alpagut. Köy Muhtarı.
Övün, Kadriye. Doğum Yılı: 1968, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Yuva. Ev Hanımı.
Övün, Mustafa. Doğum Yılı: 1964, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Yuva. Çiftçi.
Sürer, Ayhan. Doğum Yılı: 1964, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Solaklar. Aşçı.
Uçaroğlu, Perihan. Doğum Yılı: 1964, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Hoçaş. Ev Hanımı.
Yerlikaya, Ömer Faruk. Doğum Yılı: 1972, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Nimetli. Köy Muhtarı.
Yılmaz, İlyas. Doğum Yılı: 1954, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Karaağaç. Çiftçi.
Yılmaz, Müzeyyen. Doğum Yılı: 1961, Doğum Yeri: Bolu, Seben, Karaağaç. Ev Hanımı.

Teşekkürler

Destek ve Yardımlarından Dolayı;
Seben Belediye Başkanı Sayın Süleyman ÖZBAĞ'a,
Seben İlçe Kaymakamı Osman SAYILIR'a,
Bölgedeki Kültürel Değerleri ve Bölgenin Yemeklerini Aktarırken Değerli Vakitlerini Bize Ayıran; Arif KESER'e, Ayhan SÜRER'e, Cemile ESER'e, Hacer KIŞLAK'a, Hüseyin KILIÇ'a, İlyas YILMAZ'a, Kadriye ÖVÜN'e, Mahir ASLAN'a, Mehmet KOYUNOĞLU'na, Mustafa ÖVÜN'e, Müzeyyen YILMAZ'a, Ömer Faruk YERLİKAYA'ya, Perihan UÇAROĞLU'na, Şükran ASLAN'a, Ümmühan ÇETİNKAYA'ya, Ünal GÜLER'e,

Sonsuz Teşekkürler…

YENİÇAĞ 1

GENEL

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Genel Coğrafi Özellikleri

Yeniçağa, batısında Bolu il merkezi, kuzeyinde Mengen ilçesi, doğusunda Gerede ilçesi, güneyinde Dörtdivan ilçesi bulunan, küçük bir ova içerisinde Yeniçağa Gölü ile yan yan konumlanan bir ilçedir. Yeniçağa ovası, Kuzey Anadolu fay kuşağının etkisiyle oluşmuş yaklaşık 25 km²'lik bir çukurluğun, sonradan alüvyonlarla dolması sonucu oluşmuş bir düzlüktür. İlçenin en yüksek yeri 1150 m olan Kocabaş Dağı'dır. Kocabaş Dağı, Yeniçağa'dan Dörtdivan'a ulaşımı sağlamaktadır. Güneyde Kocabaş Dağı ve kuzeyde Eyli, Göncek ve Ericek Dağlarının yükseltilerinin arasında bir düzlükte yer almaktadır. Çevresindeki bu dağlık alanların çok önceleri ormanlık bölge olduğu Osmanlı kayıtlarında yer almaktadır.

İklimi, Bitki Örtüsü, Toprak Özellikleri, Su Kaynakları, Zoocoğrafik Özellikleri

Yeniçağa'nın iklimi Karadeniz ve İç Anadolu iklimlerinin karması olmaktadır. Kışlar soğuk ve yağışlı olup, yazın ılık olarak geçmektedir. Ocak ayında en yoğun, Ağustos ayında en az olmak üzere her mevsim yağışa rastlanmaktadır. İlçede 2,6 km²'lik alan kaplayan ve tektonik bir göl olan Yeniçağa Gölü yer almaktadır. Oluşumunda Kuzey Anadolu fay hattının etkisi bulunmaktadır. Göl, fazla suları Çağa deresi aracılığı ile Büyüksu çayına aktarılan sazlık ve bataklıktan oluşan bir çevrede yer almaktadır. Yeniçağa Gölü 100 kadar kuş türüyle birlikte sazan, kefal, japon sazanı ve mercan balığı gibi balık türlerine de ev sahipliği yapmaktadır.

Nüfus ve Yerleşme

Merkez ilçe hariç Yeniçağa'da, 16 köy ve 3 mahalle bulunmaktadır. 2015 yılında gerçekleştirilen son sayımda 657'si şehir, 2556'sı kırsal bölge olmak üzere toplam nüfus 7213 olarak tespit edilmiştir.

Ekonomik Faaliyetler, Tarım, Ziraat, Hayvancılık, Ormancılık, Kümes Hayvancılığı, Arıcılık, Balıkçılık, İpek Böcekçiliği

Yeniçağa tarımsal üretim anlamında Bolu'da sebze ve meyve üretiminin en az olduğu ilçedir. En önemli ekonomik geçim kaynağı nakliyecilik yani uluslararası taşımacılıktır. Temel ürün olarak fasulye, balkabağı, buğday ve az miktarda arpa ve yulaf da yetiştirilmektedir. Toprak özellikleri açısından, Şeker kamışı, Macar Fiği, Tritikale ve Silajlık Mısır yetişmesi en uygun ürünler arasındadır. Hayvancılık alanında ise, Bolu ilçeleri arasında %1'lik oranla en az hayvancılık yapılan ilçedir. Bolu'nun önde geldiği kanatlı hayvan üretiminde Yeniçağa en az üretim yapan ilçe olmaktadır. Arıcılık alanında da durum aynıdır. Orman alanları bakımından da yine Bolu'nun ilçeleri arasında son sırada bulunmaktadır. İlçe sınırlarında toplam 10.399 hektar ormanlık alan mevcuttur.

Sanayi

İlçede sanayi gelişmiş değildir. Sadece Küçük Sanayi Sitesi bulunmaktadır. İlçe ekonomisine önemli bir katkı sağlayan On Tekstil Sanayi, Doğanlar Tekstil Sanayi ve Getoni Tekstil Fabrikası iş sahalarını zaman içinde genişleterek, bugün yaklaşık 100'ün üzerinde işçi çalıştırmaktadırlar. Ayrıca Gölkaya Demirdöküm Fabrikası, As Çelik Maden Suyu Fabrikası (yeni adıyla Anatolya Aromalı Maden Suyu), Köroğlu Un Fabrikası ve torf toprağı işletmeleri ilçedeki irili ufaklı sanayi işletmeleri arasındadır.

Turizm

Eskiçağa Yıldırım Camii: 14. yy.da Yıldırım Bayezid döneminde ilçenin ilk yerleşim yeri olan Eskiçağa köyünde yapılmıştır. İçinde geniş ve şahnişli mahfil bulunur ve iç süslemeleri dikkat çekmektedir. Zaman içerisinde hasar gören yerleri tarihi dokusuna zarar verilmeden restore edilmiştir.

Eskiçağa Türbesi:

Osmanlı-Türk mimarisinin özgün bir örneğini temsil etmektedir. Eskiçağa köyünde, Yıldırım camiinin doğusunda kare planda bir yapıdır. Yapı oldukça bilinçsiz bir şekilde restore edilmiştir ve define avcılarının kazılarına yenik düşmüştür.
Eskiçağa Hamamı: Yıldırım Bayezid zamanında yaptırılmıştır. Yapılan araştırmalarda hamamın iç duvarlarının arasından döşenen bir sistemle, hamamın sıcak olan iç yapısının bugünkü kalorifer sistemi ne benzer bir yapı göstermesi dikkati çekmektedir.

Eroğlu Türbesi:

İki erkek ve bir kadın olmak üzere zamanında Anadolu'ya gelen gönül erlerinin Saray köyünde bulunan türbesidir.

Yeniçağa Hamamı:

Sultan Reşad zamanında yapılan bu hamam tarihi güzelliği ve saunasıyla son derece hijyenik ve sağlıklı koşullarda hizmet vermeye devam etmektedir.

Şair Dertli Anıt Mezarı:

Asıl adı İbrahim olan ve gençlik yıllarında Lütfi mahlasını kullanan, halk ozanı Dertli, Şahnalar köyünde doğmuştur. Mezarı, Şahnalar köyü civarında Şair Dertli dinlenme tesisleri yanında bulunmaktadır.

Yaylalar: İlçenin arazi yapısı gereği önemli özelliklerinden biri yayları ve yayla turizmidir. Çam ve köknar ormanları ile çevrili geniş ve düz alanlara kurulu yaylalarda soğuk su bulunmaktadır. Gölbaşı, Eskiçağa, Adaköy, Çamlık, Sarayköy, Şahnalar, Hamzabey ve Kuldan köyü yaylaları piknik, doğa ve temiz hava imkanıyla tatilciler açısından son derece uygundur.

Tarihi (Eskiçağ, Ortaçağ, Yeniçağ ve Yakınçağ)

Çağa ve civarında tarihi çağlardan günümüze kadar görülen medeniyetler

1. Proto-Hititler (İ.Ö. 3000-2000)
2. Hititler ve Gassiler (İ.Ö. 2000-1200)
3. Frigyalılar (İ.Ö. 1200-696)
4. Kimmerler (İ.Ö. 676-650)
5. Lidyalılar (İ.Ö. 650-546)
6. Persler (İ.Ö. 546-334)
7. Bitinyalılar (İ.Ö. 327-74)
8. Roma İmparatorluğu (İ.Ö. 133-M.S. 395)
9. Bizans Devleti (M.S. 395-1453)
10. Selçuklular ve Anadolu Selçuklu Devleti (1071-1243)
11. Moğollar (1243-1308)
12. Osmanlı İmparatorluğu (1299-1922)

İlçenin tarihi, Zonguldak yolu üzerinde, ilçe merkezine 8 km. uzaklıkta ve yedi asır önce "Çağa" ismiyle kurulmuş, üç tepe arasında kalan bir vadide yer alan Eskiçağa Köyü'ne dayanmaktadır. 1402 yılında Yıldırım Beyazıt Han Ankara Savaşı'na giderken ordularının toplanma bölgesi olarak burası seçilmiştir. Burada kaldıkları süre içerisinde bir hamam, bir çamaşırhane ve bir camii inşa etmişlerdir. 1904 yılında çıkan büyük yangın sonucunda halkın bir kısmı bugünkü Yeniçağa denen bölgeye göç etmiştir. Göç olayı Sultan Reşat zamanında gerçekleştiğinden burası o dönemde "Reşadiye" olarak isimlendirilmiştir.

Çağa'nın Geçirdiği İdari Evreler (Osmanlı İmparatorluğu Dönemi)

1. Kütahya Eyaleti, Bolu Sancağı, Çağa Nahiyesi (1395-1692)
2. Bolu Voyvodalığı'na bağlı Subaşılık (1692-1812)
3. Bolu-Viranşehir Sancağı'na bağlı 19 kazadan birisi Çağa'dır.

Osmanlı padişahı Abdülaziz döneminde ise; 1864 yılında "Vilayet Nizamnamesi" yürürlüğe girmiştir. Buna göre, Osmanlı İmparatorluğu'nun mülki yapısında bu tarihe kadar devam etmiş olan eyalet, sancak, kaza yerine vilayet, mutasarrıflık, kaza ve nahiye yapısı uygulamaya konuldu.

4. Kastamonu Vilayeti, Bolu Mutasarrıflığı'nın 31 kazasından biri Çağa'dır. (1870-1873 yılları arasında kaza sayısı beşe inmiştir ve bunlar arasında Çağa yoktur.)
5. 1878 Devlet Salnamesine göre, Kastamonu vilayeti, Bolu Sancağı, Gerede Kazası'nın nahiyesidir.
6. 1890 Devlet Salnamesine göre, Bolu Mutasarrıflığı, Gerede Kazası'nın nahiyesidir.
8. 1890-1916 yılları arasında Bolu vilayet, Gerede kaza, Çağa nahiyedir.
1934 yılında Atatürk Bolu'ya giderken Reşadiye'de mola vermiş ve yöre halkının Çağa'dan geldiğini öğrendiğinde Çağa'ya Eskiçağa, Resadiye'ye de "Yeniçağa" olarak değiştirilmesini önermiştir.
Eskiçağa'da 1944 yılında meydana gelen büyük deprem sonrasında, Eskiçağa halkının %80'i Yeniçağa'ya göç etmiştir. 1936 yılından 1990 yılına kadar nahiye olan Yeniçağa'nın, 1962 yılında belediyesi kurulmuştur. Oldukça hızlı bir biçimde gelişen Yeniçağa nahiyesi, 20 Mayıs 1990 tarihinde ve 20553 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren 3644 sayılı kanunla ilçe olmuştur. 5 Ağustos 1991 tarihinde ilçe kaymakamı göreve başlamış olup, 5 Eylül 1991 günü ilçe teşkilatı resmen faaliyete geçmiştir.

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler

Şair Dertli (1772-1845)

Dertli, 19. yy.'ın önde gelen saz şairlerindendir. 1772 yılında Çağa'nın Şahnalar Köyü'nde doğmuştur. Asıl adı İbrahim'dir. Kara Hüseyin oğullarından Bayraktar Ali Ağa'nın oğludur. Çocukluğunda köyünde sığır çobanlığı yapmıştır. Babasının ölümünden sonra tarlalarını işleyerek geçimini sağlamaya çalışmıştır. Dertli'nin arazisinin dört hisseye taksim edildiği de söylenir fakat Çağa Nahiyesi ayanı tarlalarını elinden almıştır. Dertli sazını da alarak Çağa'yı terk edip, Dörtdivan'ın Deveciler Köyü'ndeki akrabası Ömer Ağa'nın hizmetinde çalışmaya başlamıştır. Fakat burada rahat edememiş, uğradığı bir hakaretten üzülerek kimseye haber vermeden İstanbul'a gitmiştir. Tutunamadığı için Anadolu'da şehir şehir dolaşmış, Konya'da üç yıl boyunca bir kahvede çıraklık etmiştir. Halep, Şam ve Mısır'a da gitmiş, Mısır'da 10 sene kalmıştır. Âşıklardan saz çalmayı şiir söylemeyi öğrenmiş, "Lütfi" takma adını burada almıştır. Uzun süren seyahatten sonra, elinde bir saz, başında beyaz bir sikke ile memleketine dönen Dertli, burada evlendi. Ömer ve Seyit Ali adında iki oğlu olmuştur. Dertli'nin Mısır'dan Arnavut asıllı kardeşliği İsmail ile dönüp, topraklarının bir kısmını da ona bıraktığı söylenmektedir. Daha sonra İstanbul'a gitmiş ve tavuk pazarında semai kahvelerinden birinde bir bilmeceyi çözmüştür. Sultan II. Mahmut'a yaptığı kıyafet inkılabından dolayı, fes giyilmesi üzerine bir kaside yazmıştır:
"Al renkler bahşeder ruhsare-i hübana fes,Benzemez mi şah-ı gülde gönce-i handana fes."

Çağa Gölü Efsanesi

Çağa Gölü için anlatılan bir efsane vardır. Bu hikâye dini motiflerle süslü ve tarihsel gerçeklikten uzak, mitolojik bir hikayedir. Efsane aşağıda verilmiştir:

Çağa Gölü'nün olduğu yerde bir köy varmış. Bu köyde yaşayan insanlar kazandıklarına şükretmezler, fakirlere yardım etmezlermiş. Sıcak bir yaz günü ihtiyar bir adam köye gelmiş. İhtiyar aç, susuz ve muhtaçmış. Köydeki evlerin kapılarını tek tek çalarak bir parça ekmek, bir yudum su istemiş. Hiç kimse bu zavallıya yardım etmemiş. Geriye sadece bir ev kalmış. Bu evde, vatanı için savaşa gitmiş bir adamın karısı ve çocuğu varmış. İhtiyar kapıyı çalmış, kapıya çıkan kadın ihtiyarın halini anlamış, fakat onunda yiyecek bir parça ekmeği ve bir tas ayranından başka bir şeyi yokmuş. Kadın elindekilerin yarısını ihtiyara vermiş. Hikâyenin bundan sonraki kısmında aslında ihtiyarın Hızır olduğunu ve köy halkını sırayla sınavdan geçirdiğini görüyoruz. Tüm köy sınavı kaybederken, kadın sınavı kazanmıştır. Hızır, kadına çocuğunu alıp köyü terk etmesini söyler. Köy helak olacaktır. Çünkü köy halkı büyük bir suç işlemiş, kazandıklarından dolayı azmış, fakirlere yardımı kesmiştir. Kadın, çocuğunu alıp köyü terk eder. Bu arada köy sular altında kalmaya başlar. Bunun şiddetini anlatımda bilemiyoruz. Kadın bu felaket olurken dayanamaz ve geri dönüp köye bakar. O an sırtındaki çocukla taşa dönüşür. Bu taşın Şahnalar Köyü mezarlığının olduğu yerde bulunduğu ve yabancılar tarafından İngiltere'ye götürüldüğü anlatılır.

Bu efsane Türkiye'de başka yerler için de anlatılmaktadır. Efsanede dikkat çeken şey, olayın peygamberlerin hayatlarından esinlenerek, bir anlamda doğaçlama yapılmış olmasıdır. Hızır ile Musa (AS)'ın bir kıssası vardır. Bu kıssada Hızır, Allah'ın izni ile Dünya'da gezer ve insanları eksiklerinden dolayı cezalandırır. Olayın ilk kısmı budur. Hızır (A.S.) köye gelir ve insanları sınavdan geçirir. Köy halkı erdemli davranmamıştır. Köyün sular altında kalması, Nuh Peygamberin kavminin helak olma olayıdır. Nuh Peygamberin kavmi, Allah'a isyan edince Tufan çıkmış her yer sular altında kalmıştır. Kadının geri dönüp köye bakmaması, bakarsa taşa dönüşeceği de, Lut Peygamber ile ilgilidir. Lut Peygamberin zamanında Sodom ve Gomoro halkı isyan edip kötü yolda ısrar edince helak olmuşlar, Lut Peygamber ile inananlar kurtulmuştur. Kavmi helak olurken Lut Peygamber, yanındakilere "geri dönüp bakmayın" diye emreder. İşte bu istek aynen Çağa Gölü Efsanesinde de kullanılmıştır. Geçmiş çağlarda, gölün oluşumu bu şekilde dini temellere dayalı olarak açıklanmıştır. Efsanede gerçeklik ne kadardır bilinmemektedir ancak "kazandığından fakirlere vermeyi unutma!" şeklinde güzel bir mesaj vermektedir.

YENİÇAĞ AŞÇILIK

Aşçılık ve Eğitim

Aşçılık

Yeniçağa ilçesinde 2008-2009 öğretim yılında faaliyete geçen Yeniçağa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi bulunmaktadır. Burada Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında ve Mutfak dalında eğitim verilmektedir. Öğrenciler, okula 2011 yılında Antalya Altın Kep Yarışması'nda 1.lik, Gastronomy Yarışması'nda Merit Ödülü ve Chefstar Yarışması'nda 2.lik ödülü getirmişlerdir. İlçedeki lisenin varlığı başka şehirlerden de aşçılık eğitimi almak isteyen öğrencilerin tercih etmesi sebebiyle eğitim turizmine de katkıda bulunmaktadır.

Yeniçağalı aşçıların 2011 yılında kurmuş olduğu bir dernek de vardır. Yeniçağa Profesyonel Aşçılar Derneği (YEPAD) ismi altında faaliyet gösteren bu derneğin kuruluş amacı, aşçılık mesleğinin geliştirilmesini sağlamak ve bu konuda çalışmalar yapan kişi ve kuruluşlara destek vermektir. Ayrıca birçok Yeniçağalı aşçı Türkiye'nin dört bir yanında güzel işletmelerde aşçılık ve şeflik yapmaktadır.

YENİÇAĞA 3

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

Doğum
Diş Buğdayı
Düğün
Düğün Öncesinde Yapılanlar
Düğün Sırasında Yapılanlar
Düğün Sonrasında Yapılanlar
Hacı Uğurlama ve Karşılama
Sünnet
Cenaze ve Defin
Asker Gönderme ve Karşılama

DOĞUM

Doğum Öncesinde Gebe Kadına Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler Vb.

Yörede hamile kadınlara ciğere dokunmaması söylenir. Doğacak olan çocuğun vücudunda leke olacağına inanılır. Ayrıca kıllı hayvanlara da bakmaması istenir.

Doğum Sonrası Yapılanlar ve Anneye Yedirilmeyen / Yasaklı Yiyecekler

Çocuk doğduğunda, annesine hurma yedirilir, sütlü çorba içirilir.

Beşik Mevlidi

Beşik mevlidi, yakın akrabaların katıldığı bir etkinliktir. İkramları doğan çocuğun ailesi hazırlar, gelen misafirler bebeğe altın, para takarlar.
Köstek kesme adeti; yeni yeni yürümeye başlayan çocuk boş bir alana götürülür. Ayaklarına ip bağlanır. Mahallenin çocuklarından biri onun etrafında koşarak bir tur atar, sonra ayağındaki ipi keser. İpi kesen çocuğa ufak bir hediye verilir. Eskiden genellikle bu yumurta olurmuş.
Diş Buğdayı
Yörede diş buğdayı adeti yoktur, son zamanlarda uygulanması moda olmuştur. Çocuğun dişinin çıktığını ilk gören bir hediye alır.

DÜĞÜN

Düğün Öncesinde Yapılanlar

Düğün öncesinde yapılan erkek kınası yörede “horata” denir. Eğer ailenin maddi durumu iyi ise hayvan kesilir, gelenlere ikram edilir. Köçekler olur, eğlence yapılır. Kız tarafından gelenler olur, gelenler damada kırmızı hali serdirmek, kendilerini el arabasında taşıtmak gibi eziyetler ederler. Ayrıca damadı kaçırıp, para isterler ya da damadın ceketi gibi bir eşyasını saklayıp geri vermek için yine para isterler.
Kız kınasında ise, bir kişi erkek kılığına girer oyunlar oynayıp, eğlenirler.

Düğün Sırasında Yapılanlar

Eskiden düğün yemekleri, evlerin önünde büyük kazanlarda aşçı tarafından yapılırdı. Düğün yemeği olarak yörede düğün çorbası denilen nohutlu pirinç çorbası, tavuklu pilav, un helvası, yazma baklava, börek, fırında etli patates, hoşaf gibi yiyecekler yapılırdı. Ortaya konulan kaplardan herkes yerdi.
Günümüzde cami, köy konağı gibi yerlerde tabldot usulü yemekler verilir. Çorba genelde mercimek çorbası olur. Tatlı olarak yazın karpuz, üzüm gibi meyveler kışın tulumba tatlısı verilir.
Yöredeki güzel bir adet; düğünlerde çıkan bulaşıkları yıkaması için maddi durumu iyi olmayan insanların çağrılıp, karşılığında onlara ücret verilmesidir.
Damat giydirme; düğün sabahı damat evinin önüne çıkar ve kravatı ceketi olmak üzere temsili olarak giydirilir. Ardından para takılır.

Gelin baba evinden çıkarken ise; kız tarafı arabaya baklava ve yemek koyarlar, parası erkek tarafından alınır ve buna "tatlı parası" denir. Bu geleneğin amacı, düğün akşamı yemek pişirilemeyecek olmasıdır.

Düğün Sonrasında Yapılanlar

Damat düğünden bir hafta sonra gelini ailesinin evine el öpmeye götürür. Giderken de tatlı götürür.

SÜNNET

Yörede sünnet törenine dair özel bir ritüel bulunmamaktadır. Fakat Yeniçağa esnafı aralarında para toplar, isimlerini de yazıp bir zarfın içine koyarlar ve o şekilde aileye verirler.

CENAZE VE DEFİN

Cenaze yemekleri, köy cemiyetleri tarafından hane başına olmak üzere para toplanır ve bu paralarla köy azaları tarafından alışveriş yapılır, aşçı tutulur. Yapılan yemekler camide dağıtılır.

HACI UĞURLAMA VE KARŞILAMA

Hacıya gitmeden önce komşular, hacı olacak kişinin evine hediyeyle giderler. Hacdan döndüklerinde kimse hediye götürmez, bu sefer hacıdan gelen kişi, karşılamaya gelenlere hediye verir.

ASKER GÖNDERME VE KARŞILAMA

Yörede maddi durumu iyi olanlar, askere gideceklere evinde topluca yemek verirler. Bu yemeklerde et ya da tavuk kesinlikle olur. Eve yemeğe gelen misafirler, eve gıda malzemesi alırlar. Asker olacak kişi de gitmeden önce ev ev gezer, özellikle yaşlıları ziyaret eder. Ziyaret ettiği evlerde cebine para koyarlar. Buna "uğur parası" denir. Asker için mevlid de okutulur. Belediye tarafından o dönem askere gidecek gençler bir düğün salonunda toplanır, herkes sırayla anons edilir ve ardından eğlence olur.

YENİÇAĞA

4 KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

Kutsal Günler
Dini Gün, Gece ve Kandiller
Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
Diğer Kutlamalar

KUTSAL GÜNLER

Yeniçağa'da kutsal gün olan kandillerde şerbetsiz tuzlu lokma dökülür, dağıtılır.

BİRLİK VE BERABERLİK, GELENEKSEL KUTLAMALAR

Bayramlarda eskiden camide toplanılıp, bayram yemekleri yenilirdi, artık yapılmıyor. Sarma, sütlü pirinç çorbası (üzerine karanfil çekilir, soğuk yenir), bamya, kuru fasulye, etli nohut yemeği, kıymalı börek, güççek(mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek), baklava bayramda yapılan yemeklerdendir. Herkes kendi evinde yapar, gelenlere ikram edilir.

DİĞER KUTLAMALAR

Bedlem (hıdrellez) de ateş yakılır, atlanır. Hıdrellez yumurtası olur, soğan kabuğu ile haşlanan yumurta kırmızıya boyanır. Yoğurt mayalanır. Hızır A.S.'ın geldiğine inanılır.

YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

YENİÇAĞA

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

ŞİFA YEMEKLERİ

Kızılcık çorbası; olgunlaşan kızılcığın posası çıkarılır, arpa göcesiyle (arpanın kabuğundan ayrılmış, yarılmış ufalanmış, bulgur gibi) karıştırılıp, gölgede kurutulur. Rahatsızlıklarda bol sarımsaklı çorbası yapılıp içilir.
Hodan otu, atkuyruğu yörede faydanılanılan şifalı otlardandır. Özellikle atkuyruğu idrar yolları enfeksiyonlarında kullanılır.
Sinirsek otu, sivilce ve yaralara yapıştırılır, oradaki iltihabı alır.
Yanıklara yumurta yağı sürülür. Yumurta yağı, yumurtanın sarısının az zeytinyağı ile birlikte tavada karıştıra karıştıra yakılmasıyla elde edilir.
Çam ağacından çam sakızı toplanır, mide ağrısına iyi gelir. Kesiklere yapıştırılır.

KIŞ HAZIRLIĞI

Çakmak tarhana süzme yoğurt, un, tuz ile elde edilir.
Kiren tarhanası hazırlanır.
Kuşburnu marmeladı, Kiren reçeli, Elma reçeli, Erik marmeladı (erikler az haşlanır, süzgeçten geçirilir, şekerle kaynatılır)
Taze fasulye önceden fırınlarda kurutulurdu.
Ağaçtan küplerde etler baltalarla kıyma gibi yapılıp, top top köfteler haline getirilerek kurutulurdu. Bu etler kuru fasulye gibi yemeklerde kullanılırdı.

Yöreye ait tereyağı yapılışı:

Bolu civarında sütün kaymağından yapılan tereyağı Yeniçağa'da şu şekilde yapılır; önce süt kaynatılır, yoğurt mayalanır, bu yoğurt ağaç fıçılarda biriktirilir (yaklaşık 30 kg'a kadar) Sonra bir yayığa konur kışın sıcak, yazın soğuk su ile dövülür bu şekilde yağı ayranın üzerine çıkar. Kalan ayran temiz bir çuvala doldurulur, çuvaldan akan yeşil su ile ekmek yoğrulurken ekmek bu su ile yoğrulur, ekmeğe ayrı bir lezzet verir. Çuvalın içinde kalan ise süzme yoğurt olur. Yöre insanı torba yoğurdu der. Bundan tarhana, keş yapılır.

1. Keş henüz tam kurumadan tavadan kızdırılan yağa, kalıp şeklinde konur, kızaran tarafı kesilip yenir.
2. Makarnaya rendelenir.

01

Höşmerim

Malzemeler

2 su bardağı süt

Ne kadar çıkarsa o kadar süt kaymağı

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiğine un (kulak memesi kıvamında)

1 yemek kaşığı tereyağ

Tarif

Kaynatılan sütün kaymağı alınır. Süt, süt kaymağı, tuz koyup karıştırıp unu da hamur ufalanana kadar karıştırıyoruz. Tereyağınıda atıp, kızartmaya başlıyoruz. En son hamuru kızartıp ufalanınca ocağı kapatıyoruz. Üzerine bal ya da şeker dökerek yenilebilir.

02

Nişastalı Helva

Malzemeler

1 su bardağı buğday nişastası,

1 su bardağı toz şeker,

1 su bardağı su,

4 yemek kaşığı margarin.

Tarif

1 su bardağı buğday nişastasını, 1 su bardağı toz şekeri, 1 su bardağı suyu bir kaba alarak çırpma teli ile karıştırın.

4 yemek kaşığı margarini eritin.Yağ iyice kızdıktan sonra hazırladığınız karışımı tavaya dökün ve bir çırpma teliyle karıştırın. Yaklaşık 2 dakika boyunca orta ateşte kavurduğunuz tatlıdan çırpma telini, üzerindeki topakları tavaya aktararak çıkarın.

Bir tahta kaşık yardımıyla kavurmaya devam edin. İlk dakikalarında tavanın dibine yapışan parçaları kazıyarak ve oluşan büyük topakları kaşıkla ezerek yaklaşık 20 dakika boyunca kavurun. Bu sürenin sonunda iyice parçalanıp helva kıvamına gelen tatlınızın altını kapayıp, tezgâha alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan nişasta helvanızı bekletmeden servis edin.

Malzemeler

Yumurta

Ekmek

Tuz

03

Ekmek gayganası
(Bandıma)
Tarif

Yumurtalar ekmeklerin sığacağı bir kapta çırpılır. Çırpılan yumurtaya tuz ve istenilen baharatlar ilave edildikten sonra dilimlenmiş ekmekler bu karışıma batırılarak tavada az yağda kızartılır.

04

Kavut

Malzemeler

2 su bardağı kavut unu
(arpa fırında kavrulur,
değirmende öğütülür,
buna kavut denir)
Şerbet için;
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
5 yemek kaşığı tereyağı

Tarif

Önce bir tencerede şerbet hazırlanır. Diğer bir taraftan kavut unu ve şerbet karıştırılır ve suyunu iyice çektikten sonra toplar haline getirilerek yenir.

05

Suya Kaçmaz

Malzemeler

un
su
yoğurt
tereyağı
peynir

Tarif

Krep hamuru gibi ince bir hamur hazırlanır ve bu hamur kaynar derecedeki suyun içine dökülerek pişirilir. Pişirilen hamurlar tereyağlı keşli (kurutulmuş yoğurt ile yapılan yöreye özgü bir peynir) yenilir. İstenilirse şekerli de yenilebilir.

06

Kedi Batmaz

Malzemeler

1kg Mısır unu

2 Su bardağı su

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Su bardağı Şeker

Tarif

Su bir tencerede kaynatılır. Kaynayan suya karıştırılarak mısır unu ilave edilir. Kıvam almaya başlayınca kenara alınır ve bir kaşık yardımıyla tepsiye dökülür. Üzerlerine şeker gezdirilir. Tereyağı bir tavada eritilerek şeker gezdirdiğimiz karışımın üstüne eşit şekilde dökülür. Servise hazır hale gelir.

-Ali gelir durumu oldukça kötü olan bir ailenin çocuğudur. Köylerinde Fatma isminde bir kıza aşık olur, evlenir ve askere gider. Ali'nin annesi gelinini sevmez, açığını ortaya çıkarmaya çalışır ve sürekli oğluna kötüler. Askerden izinli olarak gelecek eşine yemek hazırlamak isteyen Fatma evde un ve keşten başka bir şey bulamaz. Bu malzemeleri kullanarak yapabileceği bir yemek yoktur. Ağlamaya başlar ve unu kaynayan suya içerisine koyar, sürekli karıştırır ve bir yemek hazırlar. Yemeğin görünümü çok hoş ve güzeldir. Ancak Ali'nin annesi (kayınvalide) yemeği görür görmez o güzelim görüntüyü bozmak için evdeki kediyi alır ve kedinin ayaklarını yemeğin üzerine bastırmaya çalışır. Çok ilginç ne kadar uğraşırsa uğraşsın kedi bir türlü yemeğe basmaz ve ayaklarını toplar. O günden itibaren bu yemeğin ismi "Kedi Batmaz" olarak kalır ve hikayesi ile birlikte halk arasında yayılır.

Malzemeler

Köfteler İçin:

2 su bardağı köftelik bulgur

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 yumurta

1 çay kaşığı kimyon

5-6 yemek kaşığı un

Karabiber

Tuz

Islatmak ve yoğurmak için yeterince su

Çorba Suyu İçin:

2-3 kaşık tereyağı

2 adet soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı kırmızı pul biber

Yarım limon suyu

1 kase haşlanmış nohut

1 yemek kaşığı nar ekşisi veya sumak ekşisi

07

Bulgur Islama

Tarif

Köfteler için bulguru, salçalar, kimyon, karabiber, az tuz ve biraz su ile ıslatıp yoğurun. Üzerini kapatıp 20-30 dk. bekletin.

08

Suda Simit

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı kuru maya
- 3/4 su bardağı ılık süt
- 1/4 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tarif

Derin bir karıştırma kabına toz şeker, ılık süt ve kuru mayayı alın. İyice karıştırdığınız kuru maya karışımını, mayanın aktif hale gelmesi için 10 dakika kadar bekletin.

Köpürmeye başlayan mayaya, ayçiçek yağı ve yumurtayı ekledikten sonra tüm malzemeyi iyice karıştırın. Tuzla birlikte bir bardak unu katın ve malzemeleri yavaş yavaş elinizle karıştırın. Kalan unu azar azar ekleyerek hamuru toparlanana kadar karıştırın.

Kıvam alan hamuru, unlanmış mutfak tezgâhı üzerine aldıktan sonra 5 dakika kadar yoğurun.

Hafif bir şekilde yağlanmış karıştırma kabına aldığınız hamuru, kabarması için 2 saat kadar oda ısısında dinlenmeye bırakın. Yeterli büyüklüğe ulaşan ve dinlenen hamuru iki saat sonrasında mutfak tezgahının üzerine alın. Hamuru yavaşça yumruklayarak havasını alın.

8 eşit parçaya böldüğünüz hamurları, rulo şekline getirdikten sonra uç kısımlarından birleştirerek simit şeklini verin.

Şekil verdiğiniz hamurları, yağlı kâğıt üzerinde 15 dakika kadar dinlendirin. Derin bir kapta bol miktarda suyu kaynamaya bırakın.

Yeterli ısıya ulaştıktan sonra altını kıstığınız suda, hazırladığınız simitleri arkalı önlü ters çevirerek 30 saniye kadar haşlayın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

TEŞEKKÜR

“ İlk günden itibaren Bolu Mutfak Envanterinin hazırlanması projesine gönüllü olarak her türlü desteği veren, değerli bilgilerini ve tecrübelerini bizimle paylaşarak bu kitabın hazırlanmasında emeği geçen Necati Aydoğan’a, Niyazi Güler’e, Ramazan Karaduman ve ailesine, Safiye Kayış’a, Şevket Bulut’a ve Vedat Kayış’a emeklerinden ve katkılarından ötürü teşekkürü bir borç bilirim.”

KAYNAKLAR

Yeniçağa Belediyesi (yenicaga.bel.tr)

Yeniçağa Kaymakamlığı (yenicaga.gov.tr / Çağa ve Köylerinin Tarihi (Yeniçağa Tarihi I) (İdris KELEŞ)

GEREDE 1 GENEL

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Genel Coğrafi Özellikleri

Gerede, güney doğusunda Kızılcahamam ve Çamlıdere, kuzeydoğusunda Çerkeş ve Eskipazar, güneybatısında Dörtdivan, kuzeyde Mengen, batıda Yeniçağ ile çevrelenen 1255 km2 yüzölçümü olan ilçedir. Bolu'nun doğusunda, dalgalı bir arazi şeklinde etrafı orman ve dağlarla çevrili, 1350 metre yükseklikte yer alır. İklim sert ve bol yağışlıdır (Doğan, 2010, s.16). Türkiye'nin deprem kuşağı içerisinde bulunan Gerede'nin ilk çağlardan itibaren iki büyük deprem ile ilgili kayıtlar mevcuttur. Birincisi; ilk çağda tarihi Bitinya şehrini yok eden büyük deprem, ikincisi ise 1944 yılında olan deprem olarak bilinmektedir.

İklimi, Bitki Örtüsü, Toprak Özellikleri, Su Kaynakları, Zoocoğrafik Özellikleri

Gerede, İç Anadolu Bölgesi'nin Batı Karadeniz'e geçit veren yüksek bir konumda etrafı çam, köknar kayın, meşe, kavak ağaçlarından oluşan ormanla kaplı dağlarla çevrili bol yağış alan sert iklime sahiptir. Yıllık sıcaklık ortalaması 7.6°C, yağış ise, 662.5 mm.'dir. Kuzeyde dağlık alanın 1600-1800 metre yüksekliklerinde düz şeritler halinde Gerede yaylaları yer almaktadır. Ulusu, Markuşa, Yenecik çayı, Kösreli deresi Gerde havzasındadır. Ulusu, güneybatıdaki Köroğlu dağlarından inip yan kollarla ve şehrin içinden geçen Dayıoğlu deresiyle birleşerek Gerede Çayı adını alır. Bolu sınırları dışında Karabük'te Filyos Nehri ile birleşir. Bolu çıkışında Gerede Gölü, Karabük çıkışında on beşinci kilometrede Kuru Göl ve Keçi Gölü yer alır. Doğu-batı şeridinde ise yer yer bodur ağaçlar mera ve otlaklar görülür. Şehir içinde bol miktarda bulunan meyve bahçeleri yanlış imar nedeniyle günümüzde kaybolmakta birlikte şehir ve çevresinde genelde yeşil bir bitki örtüsü hala hakimdir.

Nüfus ve Yerleşme

1831 yılında yapılan ilk Osmanlı nüfus sayımında Gerede'nin islam nüfusu şehir merkezinde 795, reaya ise 5 dir. 1831'de köyler nüfusu 5.566 dır. 2007 yılı T.C.Başbakanlık Türkiye İstatistik Kurumu'nun Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistem (ADNKS) verilerine göre İlçe merkezi nüfusu 23.310 köy nüfusu 11134 olmak üzere ilçe toplam nüfus 34.444 olarak tesbit edilmiştir. Bu verilere göre ilçemiz nüfusunda belirgin bir azalma görülmektedir (Tablo 1).

Tablo 1. Gerede'nin 1927'den günümüze nüfus gelişimi.

Yıl	Merkez	Köyler	TOPLAM	Alan (km2)	Yoğunluk
1927	4123	44388	48511	2510	19
1935	4444	51017	55261	2510	22
1940	3960	52201	56161	2510	22
1945	4012	55527	59539	2510	24
1950	4155	45576	51733	2666	19
1955	5331	56735	51066	1914	26
1960	6398	49233	55631	1956	28
1965	6267	50438	56705	1956	29
1970	7536	52745	60281	1956	31
1975	8259	54826	62785	1956	31
1980	9885	53252	63137	1956	32
1985	13712	51313	65025	1956	33
1990	18609	46650	65259	1956	33
1992	18780	22494	41274*	1255	33
1997	28320	15757	44077	1255	35
2000	25188	16203	41391	1255	35
2007	23310	11134	34444	1059	33

* Dörtdivan ve Yeniçağa ilçe olarak Gerede'den ayrıldı.

Ekonomik Faaliyetler

Gerede, eski dönemlerde ipek yolu tüccarlarının konaklama yeri iken İpek yolunun önemini yitirmesiyle düşen ekonomik hayatı Ankara İstanbul ve Doğu Karadeniz kara yollarının faaliyete geçmesiyle yeniden canlanmıştır. 1940'lı yıllardan itibaren ziraat, ticaret ve sanatın genel olarak gerilediği söylenmektedir. Bununla birlikte son yıllarda yaşanılan göç nedeniyle yeni iş yerleri, konut ve ulaşım araçlarının artması etkisiyle yeni çalışma alanları ihtiyacı gerekli olmuştur.

Gerede halkı, sadece haftanın belirli günü kurulan Gerede pazarına değil civarda bulunan Viranşehir, Dörtdivan, Çağa, Mengen ve Bolu pazarlarına da alım-satım için gitmektedir. Gerede arazisinin büyük çoğunluğu ormanlarla kaplı olduğundan verimli ve ekilebilir arazi çok azdır. Toprağın veriminin az olması, modern tekniklerle yapılmamasından dolayı hububat ziraatı sınırlı düzeydedir. Bu nedenle tüm sebze ve meyve ihtiyacı civar ilçelerden karşılanmaktadır. Tiftikçilik önceleri tercih edilen bir gelir iken, keçilerin orman sahası dışarısına çıkarılması bu mesleğn kaybolmasına neden olmuştur. İlçe merkezinde dericilik, yemenicilik, şekerci, helvacı ve kunduracılık gibi meslekler olsa da pazar kurulan Cumartesi günü dışında ticari hayat sınırlıdır. Gerede'nin tarihi kadar eski ve en önemli mesleklerden birisi demirciliktir. 1950'li yıllarda yüzlerce kişi yaklaşık 50 kadar olan demirci dükkânında çalışıyordu. Ancak nal, mıh, sapan demir gibi ihtiyaçlarını karşıladıklarından fazla kazançları bulunmamaktaydı.

Tarım, Ziraat, Hayvancılık, Ormancılık, Kümes Hayvancılığı, Arıcılık, Balıkçılık, İpek Böcekçiliği

Ormanlık alan nedeniyle ekilebilir arazi fazla olmadığından tarım sınırlı düzeyde yapılmaktadır. Küçük ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliği deri sektörünün gelişmesine yol açmıştır. Deri işleme ve yan ürünleri Osmanlı'dan Cumhuriyete hatta günümüzde de dikkati çekmektedir. Diğer ilçelerde bulunmayan panayır geçim kaynağı açısından önemli bir yere sahiptir. Kaynaklar denilen bölgede her sene Eylül ayında on beş gün ara ile iki kez şakşak helvası, tahin helvası, köfter, kızarmış kaz ve bakır eşyasının satıldığı panayır kurulur.

Bakır İşçiliği

Bakırcılık, az sayıda işletmeci tarafından yaşatılan eski el sanatlarındandır. Bakırcılar çarşısında el yapımı bakir ibrikler, güğümler, sini, kazan gibi eşyalar satılmaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2017a).

Dericilik

Gerede için dokuz yüz yıllık geçmişiyle bir gelenek olan dericilik aynı zamanda önemli bir geçim kaynağıdır. Türkiye'nin ayakkabı ve kemer deri ihtiyacının yaklaşık yüzde elliye yakınını karşılayacak güçlü bir sanayi koluna sahiptir.

Gerede Panayırı

Kaynak: (Anonim, 2017b).

Türkiye'nin en eski panayırı olduğu söylenmektedir. Başlangıç tarihi bilinmemektedir. Her yıl Eylül ayının üçüncü haftası (Cuma, Cumartesi ve Pazar günleri), Ekim ayının birinci haftası (Cuma, Cumartesi ve Pazar günleri) üçer gün gerçekleştirilen etkinlikle halk, geleneksel hayvan ve emtia panayırında bir araya gelir. Bu tarihlerde düzenlenmesinin sebebi, hayvansal ve tarımsal ürünlerin satışına uygun mevsim olması ile ilgilidir. Ayrıca panayırlarda bakırcılık ve demircilik ürünlerinin kısmen de yer alması, geleneğin zamana karşı direncinin göstergesidir. Eylül ayının üçüncü haftası panayır kurulduğunda ilk gün, tavuk, ördek ve kızarmış kaz almaya gidilir. Peynir, yağ, süt, yoğurt ve keş gibi hayvansal ürünler ile birlikte pirinç, soğan, patates, bulgur, mercimek, kavun gibi tarım ürünleri yanı sıra cevizli sucuk çok tercih edilen bir üründür. Ayrıca yöresel işlemeli kıyafetler de bulunur.

Turizm

Gerede doğudan batıya pek çok medeniyetin, yaşanmış ve yarım kalan hayatın mekanı olarak bir bütün olarak bölgenin kültürünü ve kimliğini yansıtır. Bu medeniyetlere tanıklık eden önemli tarihi mekanlardan birisi Keçi kalesidir. Ancak bakımsızlıktan bir şehir merkezi görünümünden oldukça uzaktır.

Keçi Kalesi

Kaynak: (Anonim, 2017d).

Rivayete göre Bitinyalılar döneminde kale harp halindedir. Şehir halkı keçilerini de alır kaleye sığınır. Keçilerden oluşan meşale taburu düşman püskürtmede kullanılır. Boynuzlarına mum ve meşaleler takılan keçiler gece düşman üzerine gönderilir ve yanıltılır ve şehir kurtulur. O dönemden sonra kale Keçi Kalesi olarak anılır.

Asar Kalesi

Bizans döneminden kalan kale ilçe merkezine yaklaşık 20 km mesafede, Çağış, Akçaşehir, Ertuğrul, Çalışlar köyleri yolu üzerinde her yöne hakim kaya bir tepede bulunur. Çevreye olan hakim olan bir tabiat güzelliği manzarası sunar.

Yukarı Tekke Cami ve Aşağı Tekke Cami

Abdullah Efendi tarafından 1850-1851 yıllarında yaptırılmıştır. Dikdörtgen planda yapılan cami kerpiçten ve çatısı ahşaptır. Güneybatısında mimarinin tamamlayıcısı olan Abdullah Efendi türbesi bulunur. 1944 Gerede depreminde yıkılan Aşağı Tekke Cami yukarı tekke caminden ayrı düşmüş genç bir ölüm gibidir. Bahçesi Gazi Ahmet Muhtar Paşa tarafından yaptırılan ve Hacı Haili Efendi, Mustafa Efendi, Mesut efendiyi kucaklayan camiyle aynı adı taşıyan türbeye ev sahipliği yapar.

Kiliseli Tüccar Hanı

Osmanlı'nın hoşgörüsünü yansıtan, kim tarafından yaptırıldığı bilinmeyen 18. yy a ait han bir çok gayrimüslim ayakkabı ustalarına ev sahipliği yapmıştır. Bir odası kilise, alt katı, hayvan barınağı, kahvehane ve dükkanlar, üst katı ise konaklama odaları olarak kullanılmıştır.

Vezir Han

Vezir Han 1944 yılında gerçekleşen deprem ile üçüncü katı yıkılmış olmasına rağmen iki katlı olarak kemergöz dükkanlarıyla dikkat çeker. Yapının üst kısmı at işlemeleriyle bezenmiş desteklerin üzerinde yükselen bir çıkmaya sahiptir.

Yukarı Hamam

Hacı Emir Efendi Caddesinde 1461 yılında yapıldığı rivayet edilen hamam tonoz örtüsü ve dikdörtgen planıyla geleneksel Türk hamamının tipik örneklerini yanıtmaktadır.

Saat Kulesi

Kaynak: (Anonim, 2017e).

Gerede Cumhuriyet Meydanı'nda yer alan yapı 1882 yılında dikilmiştir. Çam ahşaptan imal edilen kule 12 metre yüksekliğindedir. O günden beri zamana dimdik meydan okur.

Esentepe

Şehrin 1. km kuzeyinde 1300m. yükseklikte yaşları yüzyılları aşan çam ve köknar ağaçlan ile kendine has bir güzel koku ve görünümdedir. Yazın piknik, gezi, kros, çim kayağı, kış mev-siminde kış sporlan yapılır.

Kaynak: (Anonim, 2017f).

Esentepe'nin isim öyküsü ise şu şekildedir: Mesire yeri olan Ramazan Dede´de hazırlıklar yapılmış ve yemekler hazırlanmıştır. Atatürk beraberindeki heyetle birlikte doğruca Ramazan Dedeye gelmiş ve şehir eşrafıyla birlikte öğle yemeği yemiştir. Din adamları ile sohbet eden Atatürk Gerede´den neşeli bir şekilde Bolu´ya hareket etti. Bu ara çam ağaçlarının altında esen rüzgarla serinlemiş olduğundan buranın adının "Esentepe" olmasını söylemiştir. Atatürk´ün bu sözleri üzerine o günden itibaren Ramazan Dede "Esentepe" olarak kalmıştır.

Arkut Kayak Merkezi

1800 m rakımlı Arkut Dağı Kayak Merkezi, özellikle kayağa yeni başlayanlar, kayaklı koşu ve Alp disiplini için Bolu civarının tercih edilen bir bölgesidir.

Kaynak: (Anonim, 2017f).

Tarihi (Eskiçağ, Ortaçağ, Yeniçağ ve Yakınçağ)

Kuruluşu Anadoluda hüküm süren Bitinyalılar devrine dayanır. Bitinlerin Bolu hakimiyeti M.Ö. 278-74 yıllarına dayanır. Nikomedes tarafından kurulan Bitinya'da bir çok kral hüküm sürmüş ve Ziales Paplagonia fetihleri sırasında Kreteia'yı kurmuştur.. "Gerede" adının ilkçağlarda kullanılan "Kratia"dan türediği bilinmektedir. Tarih içersinde ''Flaviopolis, Geredia, Kratya, Gerdiboli, Gerdüpeboli, Gerdepeboli, Gerdele, Gerede'' isimleri ile söylenmiştir. Gerede'nin siyasi idaresi sırasıyla Bitinyalılar, Frigyalılar, Lidyalılar, İranlılar, Makedonyalılar, Romalılar ve Bizanslılar tarafından sürdürülmüştür. Gerede, Bizans İmparatorluğu zamanında İstanbul Patrikhanesine bağlı bir psikoposluk merkezi haline gelmiştir . Orta çağda müslüman Türk´lerin eline geçmeden önce şehir merkezinin Keçi Kalesi diye bilinen yerde Bizans Hakimiyetinde olduğu bilinmektedir.

Müslüman Türklerin eline geçtikten sonra bugünkü yerinde bir uç beyliği şeklinde yeniden kurularak Oğuz Türkleri ile iskan edilmiştir(1197). Günümüzde Kayı ön adlı köyleri hala varlıklarını devam ettirmektedirler. (Kayı, Kayıkiraz, Kayısopran, Salur, Afşar, Kösreli, ...) Uç beyliği döneminde yarı bağımsız bir şekilde, Büyük Selçuklular, Anadolu Selçukluları, İlhanlılar´a bağlı olarak, Osmanlılar´a geçmeden önce de bir müddet müstakil beylik olarak yaşadı. I.Alaaddin Keykubat(1219-1237) zamanında Gerede Anadolu Selçuklu Devletini meydana getiren 21 eyaletten biri idi. Yıldırım Beyazıt Kastamonu´ya ilerlerken Gerede´yi Osmanlı topraklarına kattı (1395). O devirde Yıldırım Beyazıt tarafından Gerede´ye bir cami, bir hamam ve iki medrese yaptırılmıştır. Köprülüler devrinde de 2 Kervansarayın varlığı bilinmektedir. 1692 yılında Gerede, Bolu Sancağına bağlı subaşılık haline getirildi. 1812 yılında 19 kazanın birleştirilmesiyle Bolu-Safranbolu birleşerek mutasarrıflık kurulmuş ve Gerede bu yönetim içinde kaza merkezi olarak yer almıştır. 1864 yılından 1870 yılına kadar nahiyelik dönemi yaşadı. 1870 yılında Bolu Sancağına bağlı kurulan 5 kazadan biri de Gerede´dir. Gerede 1923 yılında vilayet olan Bolu´nun Düzce, Mudurnu ve Göynük ile birlikte 4 kazasından biri haline gelmiştir.

İbn-i Batuta Seyahatnamesinde Gerede´yi;*"Burası bir yayla eteğinde güzel ve büyük bir şehirdir. Çarşı ve caddeleri geniştir. Dünyanın en soğuk yerlerinden biridir. Ayrı ayrı mahallelere bölünmüş olup, her mahalle halkı kendi aralarında yaşar, öteki mahallelerle bir yakınlık kurmaya çalışmaz. "* diye anlatır.

Evliya Çelebi XVII.y.y.da Gerede´den geçmiş ve Seyahatnamesinde Gerede´yi şöyle ifade etmiştir;*"Gerede, Bolu sancağı hakinde subaşılıktır. 150 akçelik kazadur. Yeniçeri serdarı vardır. Şehir bir vasi ova içinde olup 100 adet tahta ve kiremit örtülü tarzı kaim hanesi vardır. 9 mahallesi, 10 mihrabı var. Çarşı içindeki cami güzeldir. 3 tekke, 1 hamam, 3 han, 200 dükkan, 7 kahvehanesi vardır. Cümle esnafından ziyade debbağ ve bıçakçısı vardır. Gerede göni ve sathiyanı meşhurdur. Abu havası latif yayla yerdir. Ahalisi gayet tendürüttür. Halkı ekseriya softa ve talebedir. Soğuğu pek çoktur. Efvah-ı nasta soğuk anılsa; Erzurum soğuğu beni Geredede bulun demiş, deyu darbumesel söylerler. Halkı zinde, mücessem, seci Türk taifesidir. 4 çevresi, cenubu Kenkırı şehrine varıncaya kadar mamur nahiyelerdir. 40-50 bin Etrak taifesi vardır. "*

2 GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

GEREDE

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Gündelik Hayat

M. Kemal Özyiğit'in çocukluk anılarından 1940'lı yılların adetleri incelendiğinde; yemekler yer sofralarında yenildiği, herkesin tek kaptan yemeğini kaşıkladığı ve çatalın kibar insanlar tarafından kullanılan araç olarak algılandığı belirtilmektedir. Ekmekler evde yapılır ve bahçedeki fırınlarda pişirilir, esmer ve sert olan bu ekmeklere 'ev ekmeği' denilir ve yirmi gün muhafaza edilebilirdi. Çarşı fırınından alınan beyaz ve yumuşak ekmeğe, 'Pazar ekmeği' denilirdi. Yeni fırından çıkmış çarşı ekmeğinin içine tereyağı ve peynir koymak ayrıcalıklı bir lezzetti. Pazar günleri sabahları pide yaptırılırdı. Gerede'ye özgü olan bu pide bilinenlerin dışında kapalı ve çok ince hamurludur. Yoğurtlu, peynirli, kıymalı-soğanlı, kıymalı peynirli gibi çeşitleri olurdu. Sabah namazından sonra özel pideci fırınlarında yaptırılırdı (Özyiğit, 1997, s.25).Genelde dede, ebe, anne, baba ve çocuklar aynı anda sofraya otururlardı ancak misafir durumunda önce misafirler ardından erkekler en son kadınlar ve çocuklar yemeklerini yerlerdi. Yemeğe çorba ile başlanır, daha sonra sebze yemeği ve pilav gibi ana yemekler ile devam edilir ve tatlı ile yemek sonlandırılırdı.

DOĞUM

Doğum Öncesinde ve Sonrasında Gebe Kadına Yedirilen ve Yedirilmeyen(Yasaklı) Yiyecekler

Anne adayının doğum öncesinde her istediği yerine getirilmeye çalışılırdı. Anne adaylarına halkın itimadı büyüktü. Gebelere 'boynunda çocuk var' diye ilaç bile vermekten sakınılırdı. Anne adayına çocuğu gamzeli olsun diye ayva yedirilirdi. Lohusa şerbeti(nöbet şekeri) mutlaka yapılırdı. Gebe kadının annesi, höşmerim ve nişasta helvası getirirdi. Gerede'de gebe kadınlara balık yedirilmesi tavsiye edilmezdi. Batıl yöntemler olarak lohusa kadına su verilmemesi ve kanını sulandırır düşüncesiyle portakal yedirilmemesi gibi yöntemler, su kaybına uğramış bir kadın için sağlıksız bir yöntemlerdi. 1940'lı yıllarda yeni doğan bebeğin yüzü görünüp nazar değmesin diye beşik 3-4 ay süre ile tülbentle örtülürdü. Doğumun yedinci günü "Beşiğe Yatırma" merasimi gerçekleştirilirdi. Bunun için ebe ve yakın akrabalar davet edilir, beraber yemek yenir ve mevlit okutulurdu. Bebek ebesinin kucağında olmasına rağmen beşiğinin etrafında üç kere dönülüp dua edilirdi. Bebeği görmeye gelen akraba ve komşular hediyelerini sunarlardı. Beşiğe yatırma merasiminde okuyucu kadınlar şöyle bir ninni söylerlerdi:

Belediğim bir mermer taş
Dilediğim Hacı Bektaş ninni..
Evliyalar himmet etsin,
Mevlam sana bir dil versin ninni..
Yük dibine yerin yaptım,
Üstüne ipek halılar örttüm ninni..

Lohusanın kırkıncı gününde hamam gidilirdi. Merasimle yıkanan lohusanın başından kırk kere kesilen bir tas su dökülürdü (KUT, 1998, s. 14)

DÜĞÜN

Kız İsteme (Görücüye Çıkma)

Görücü usul ile beraber günlük yaşamda oğulları evlenme çağına gelmiş aileler, gelin adaylarını belirlemek için düğün, nişan, mevlit hamam gibi toplu bulunulan yerlerde genç kızları gözlemlerler. Uygun gelin adayını tespit eden erkek tarafı kız tarafına, kızlarını istemeye geleceklerini ima edecek şekilde haber verirler. Kız evine misafirliğe gidildiğinde, tanışmadan sonra konu açılır ve kız tarafı erkek tarafı hakkında araştırma yapmak amacıyla .düşünme süresi ister. Bu süreçte kız ve oğlanın görüşmeleri ve tanışmaları sağlanır.

Bir kaç gün sonra kız tarafı uygun görürse dünürlük için kız evine aile büyükleri ile birlikte sözü geçen bir kaç kişi ile gidilir ve "Allah'ın emri, Peygamberin kavli ile" kız istenir. Kız istemeye giderken lokum götürülür. Kız isteme kabul edilirse, bir tepsi baklava ve çeşitli hediyeler erkek evine gönderir. Hediyeleri alan damat adayı evi karşılık olarak kıza ipek bir entarilik ile nişan yüzüğünü tepsiyle beraber geri gönderir.. Düğün hazırlıkları böylece başlar ve herkesin duyması için toplu bulunulan bir yerde (şehirde genelde camilerde) "Şerbet içme" günü yapılır ve maddi durumu iyi olan aileler tüm köye veya eş, dost ve akrabalara söz yemeği verirdi.

Eskiden düğün köylerde Cumartesi günü 'sac koyma' adetiyle başlardı. Düğün zamanı köylerde düğün gününü belirlemek için düğünden belli bir süre önce erkek tarafı sırtlarında heybeleriyle veya bir zembil içinde hindi, pirinç, baklava, çörek içinde çerez ve çeşitli hediyeler gönderirdi. Birlikte kız evine düğün gününü belirlemeye giderler (pazartesi günü) oraya getirilen yiyecekler pişirilerek bulunanlara ikram edilir. Eğlence, oyunlar yapılırdı. Damadın babasına kız tarafından tuzlu çay içirilir. Damadın babası tuzlu çayı fark eder ve almazsa bir başkası içmek zorunda kalırdı. Buna "yavukluk" denirdi. Bu görenek günümüzde uygulanmamaktadır. Salı veya Çarşamba günü farklı saatlerde damat ve gelin tarafı hamama giderlerdi. Hamamdan sonra kız evinde kına başlar ve kadınlar toplanarak şarkı söyleyip eğlenceler yaparlardı. Perşembe günü erkek tarafı toplanarak kafile halinde gelin evine gider, hazırlıklardan sonra gelin kayınpederinin elini tutarak arabaya bindirilir ve damat evine gelinirdi. Pazar günü ise damat kayınpederinin elini öpmeye gider ve aileyle birlikte yemek yendikten sonra düğün sona ermiş olurdu.

Dua (Nişan) Töreni

Köylerde nişan töreni önemlidir. Kız evi tarafından yapılan nişanda geline "nişan pırtısı"(giyecekleri) alınır, ikramda bulunulur ve iki tarafın kadınlarının eğlendiği ve oynadıkları yemekli bir eğlence yapılır. Geline takı ve yüzük takılırdı.. Bayramlarda, panayırlarda, yayla göçlerinde nişanlıların birbirlerine koç, elbise ve benzeri hediye sunmaları pahalıya mal olduğundan nişanla düğün arası kısa tutulurdu.

eğlenirler. Kadınlar hem erkek evinde hem de kız evinde toplanırlar. Gecenin geç saatlerinde erkek evinde toplanan kadınlar hep birlikte bazıları çeşitli kıyafetlerle ellerinde 'nakıl' denilen uzun sopaların ucuna taktıkları elbise, zil, meyve, oyuncak vb. ile erkek kılığına girenin bindiği eşeği yularından çekerek kız evine giderler (hatta eşek oyun yerine bile sokulurdu). Orada eğlence yeniden canlanır. Gece yarısına doğru kız evinde türkü ve manilerle geline kına yakılır ve kadınlar dağılır fakat gelinin yanında kız arkadaşları kalır ve sabaha kadar süren eğlenceler yaparlar. Şafak vakti kızlar gelinle beraber maniler söyleyerek köy çeşmesine gece ellerine yaktıkları kınayı yıkamaya giderler. Giderken genelde şu maniyi söylerler.

"Ah sabah oldu, sabah oldu
Sigaram yanmaz oldu
Sigaramın dumanına
Gözlerim görmez oldu."

Düğünden sonra 'güvey ekmeği' adeti görülür. Kızın yengesi ve ablası tavuk, pilav, baklava ve helvayı çiftin odalarına götürürler. Daha sonra çiftin birlikteliği bozulmaması ve bebek sahibi olmaları amacıyla haşlanmış yumurta gönderilir.

Baba Evi Ziyareti

Düğünden bir hafta sonra damat, eşi ve büyükleriyle beraber kız tarafına "el öpmeye" giderdi. Damat ve savdıcı sobaya yakın bir yerde ayakta bekletilirdi. Kayınpederi damada altın, ev eşyası, kuzu, dana gibi hediyeler verirdi. Damat hediyeyi kabul ederse el öpülür, etmezse hediye büyümeye başlardı. Bu esnada soba aşırı şekilde yakılarak damadın terlemesi sağlanırdı. Sıcaktan bunalan damat hediyeyi kabul etmek zorunda kalırdı. El öpme yapıldıktan bir kaç gün sonra kız evi erkek evine gider ve yemek yenir sohbet edilir. Bu adete "kız arkası" denir. Ayrıca düğün gününden önce ellerine kına yakılır ve "gelin hamamı", "güvey hamamı" adetleri görülür.

Ferfene Geceleri

Anadolu'da unutulmaya yüz tutmuş, üç asırdır devam eden geleneklerden olan, erkeklerin toplanıp sohbet ettiği, müzikli ya da müziksiz "kabak" gibi oyunlar oynadığı. Ferfene gecesi yapılırdı. Ferfene gecelerinde misafirlere ilk pilav, tavuk veya hindi eti gibi yemeklerle ikram edilirdi.

Kaynak: (Anonim, 2017f).

Kabak, hızlı düşünme, çabuk cevap verme, takip ve hafıza üzerine kurulu bir oyundur. Oyun, ortada duran bir ebe etrafına halka biçiminde dizilmiş erkeklerle oynanır. Halkada bulunanlar birer numara alır. Ortada duran ebe, bir kabak numarası vererek oyunu başlatır. Numarası söylenen kişi, çok çabuk bir şekilde bir başka oyuncunun numarasını söylemezler ebe tarafında cezalandırılır. Bu ceza yöntemi ise genelde kemerle dövülmedir. Ferfene gecelerinde oynanan oyunlardan bir başka olanı ise müzikli "Cezayir" oyun havasıdır. Sıra halinde dizilen erkekler ilk baştaki kişinin hareketlerinin aynısı yapar, yapamadıklarında ebe tarafından cezalandırılmaktadır.

Destur Töreni

Osmanlılar zamanından Cumhuriyet dönemine kadar esnaflık ve sanat Ahilik teşkilatları gibi kurumlarla belli kurallara bağlanmıştı. Bir sanata çırak olarak başlanır, devamında kalfalık ve belli tecrübe ve meziyetler kazanılınca ustalığa terfi edilirdi. Saygı, dürüstlük ve vefa gibi kavramların, genç kuşaklara aktarılması yoluyla bu sanatı icra edeceklere manevi miras bırakılması için demirci, bakırcı gibi meslekleri icra edecek gençlerin ustasından destur almasıdır. Ustalarında destur almaya hak kazanan kalfalar destur aldıktan sonra imam tarafından dua yapılır, şerbet içilir, pilav ve yemekler yenirdi (Erdoğan, s.39, 2000).

CENAZE VE DEFİN

Cenaze evi yemek pişirmediği için komşuları tarafından hazırlanıp götürülürdü. Cenaze gününe has pişen yemek yongalı pilavdır. Ancak günümüzde cenaze yemeği olarak pide ve ayran gibi hazır yemekler ikram edilmeye başlanmıştır. Eskiden 'köy mektebi, hoca mektebi' denilen günümüzde köy konağı olarak adlandırılan köyün merkezi konumuna inşa edilen bir evde cenaze bayram, iftar vb. günler için yemekler pişirilir. Bu yemeklere örnek olarak sütlü pirinç çorbası, etli pilav (üzerine kavrulmuş kıyma veya kuşbaşı et dökülen pilav), ayran ve tahin helvası verilir.

ASKER GÖNDERME VE KARŞILAMA

Anadolu'nun neredeyse tümünde olduğu gibi Gerede'de de askere gidecek gençlere uğurlama töreni düzenlenir. Askere gidecek gencin boynuna Türk bayrağı, al yazma bağlanır ve çiftetelli oynayıp halay çekilir. Asker türküsü söylenir kına yakılır ve salimen dönüşü için dua edilir.

HACI UĞURLAMA VE KARŞILAMA

Hacı uğurlama ve karşılama mevlit eşliğinde gerçekleşir. Hacca giden kişi tarafından kavurma, etli patates, pilav, börek ve hoşaf ikram edilirdi.

ÇEŞİTLİ ÂDET VE İNANÇLAR

Eski dönemlerde ihtiyar kadınların koca karı yöntemleri denilen bazı yöntemler uyguladığı eğer faydalı olmazsa son çare olarak doktora ve ilaca başvurulduğu görülmektedir. Bir insanın ateşi yükselirse müshil içirilerek terletilmeye çalışılır; ateş düşmezse söğüt yaprağına yatırılırdı. Üşüyüp titreyen hastalar için koyun kesilir ve derisi sıcak sıcak hastaya sarılırdı. Bu adete 'deriye çekmek' denilirdi. Her türlü yaralanma, ezik ve çürükler için en kıymetli görülen yöntem 'kuyruk kapağı(koyunun kuyruk kısmının derisi)'dır. Yine bu yöntem de mikrop üremeye çok müsait ortam oluşturacağı için günümüzde kabul görmemektedir. Kişide öksürük varsa sırtına bal sürülür ve karabiber serpiştirilir 'biiznillah' iyileşmesi beklenirdi. Kan bozukluğuna köstebek ayağı haşlanıp içirmek ve korkan insana 'kardeş kanı' denilen toprağı ezip içirmek yine denenmiş adetlerdi. Ruhsal hastalıklar ve bilhassa asabiyet için gösterilen ilk sebep nazardır. Bazı kadınlar bu hastalara 'tazenin yüreği oynamış, bir kurşun dökeyim bir şeyi kalmaz' diyerek başının üzerine bir tülbent gererler ve bir tas suya ermiş kurşun dökerlerdi. Döküntülü denilen hastanın göğsüne 'gelincik taşı' konulursa iyi gelirdi. Siğillerin tedavisi için söğüt dalı okunur ve ocağa asılırdı. Dal ocakta kururken siğilin de ciltte kuruduğuna inanılırdı.

GEREDE 3

KUTSAL VE GELENEKSEL GÜNLER

Kutsal Günler
Dini Gün, Gece ve Kandiller
Birlik ve Beraberlik Geleneksel Kutlamalar
Diğer Kutlamalar

KUTSAL GÜNLER

Ramazan Ayı

Ramazan ayı gelmeden önce evlerde genel bir temizlik yapılır, mutfak eşyaları çeşmeye götürülüp kum veya sarı çamur ile iyice ovularak yıkanır, yufka açılır, reçel yapılır, bol miktarda ceviz, pirinç ve mercimek ayıklanırdı. İftar davetlerinin önemli olduğu Gerede'de sütlü çorba, makarna, ahlat hoşafı, bulgur pilavı, palize, gözleme ve helva Ramazana özgü geleneksel yiyeceklerdi. Emekli mütercim Kemal Özyiğit'in (2003) ramazan sofraları ile ilgili detayları anılarında; ramazan davetlerinde davetli sayısına göre iki odanın birleştiği bir noktaya büyükçe bir ramazan sofrası kurulduğunu kabartlama (pide), çorba ve sulu gıdalar için çiçek işlemeli, çeşitli renklerle boyanmış ve cilalanmış tahta kaşıklar dizildiğini belirtmektedir. İftariyelik olarak mutlaka gül reçeli, rendelenmiş Gerede peyniri, siyah zeytin konulurdu. Maddi durumu iyi olanlar tüm çeşitleri bulundurur, reçel çeşitlerini erik, kayısı olarak arttırır, peynirleri de kaşar ve beyaz peynir olarak çeşitlendirirdi. Kişi ilk olarak pideyi reçele bandırıp sonra rende peynire bandırarak yerlerdi.

Ramazan Dede Günü

Yaz mevsiminde aile yemekleri ile birlikte Esentepe'ye çıkılırdı. Ayrıca baharın ilk günlerinde "Ramazan Dede Günü" denilen kadınlara mahsus bir günde kadınlar toplanıp Esentepe'ye çıkar ve kendi aralarında eğlenceler yaparlardı. Erkekler ise uzun kış gecelerinde "Sohbet âlemleri" denilen kendi aralarında bir çeşit oyunlardan oluşan eğlenceler düzenlerlerdi. Sohbete özel geleneksel tekerlemelerden sonra oyunlar başlar, sazlar çalınır ve sohbet şarkıları söylenirdi.

4 GERÇEK YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

01

Kızarmış Kaz (Tirit ile)

Malzemeler

1 Adet bütün kaz (temizlenmiş)
Yufka (tiritlik)

Tarif

Bütün kaz tepsiye konur ve kuru ısıda yaklaşık 250 C derecede butları ayrılacak kıvama gelene kadar yavaş yavaş kızartılır. Kazın tepside kalan suyu ile yufkalar ıslatılır. Islatılan yufkaların üzerine liğmelenmiş kaz etleri dökülür.

Malzemeler

1 kg un
1 Paket yaş maya
Tuz
50 gr kıyma
1 Demet maydanoz
Su
Sıvı yağ

02

Göbe (Çiğ Börek)

Tarif

Un ve maya ile birlikte bir hamur hazırlanır. Hamur mayalanması için dinlendirilir. Hamurdan orta boy soğan büyüklüğünde bezeler koparılır ve daire biçiminde açılır. Kıyma ve maydonoz karışımı hamurun içine konur ve hamur yarım daire şeklinde kapatılır. Hamurlar kızgın yağda altın sarısı olacak şekilde kızartılır.

Malzemeler

5 bardak un

1 Tatlı kaşığı kuru maya

Ilık su

Tuz

Sıvıyağ

03

Kol Gözlemesi

Tarif

Tüm malzemeler yoğrulup suyun miktarı hamura yumuşak bir kıvam verecek kadar eklenir. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bezeler oluşturulur. Bezeler un serpilerek küçük boy tepsi ya da geniş servis tabağı büyüklüğünde açılır. Kızgın yağda kızartılır. Üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürülür.

04

Çüküdür Haşlaması

Malzemeler

2 Adet çüküdür (kırmızı pancar)
2 lt su
200 gr yoğurt
¼ bağ maydanoz

Tarif

Temizlenmiş pancarlar yaklaşık 2 litre suda 3-4 saat kadar haşlanır. Haşlanan pancarlar sudan alınarak dışları soyulur ve dilimler haline getirilerek tabaklara dizilir, üzerine yoğurt dökülür ve maydanoz gibi yeşillikler konarak süslendikten sonra servis yapılır.

05

Kabak Tava

Malzemeler

250 gr Gerede kabağı
200 gr Dana döş kıyma
200 gr Soğan
1 adet Havuç
2 adet Domates
1 adet kırmızı biber
15 gr salça
½ çay bardağı sıvıyağ

Tarif

Soğan ve havuç küp şeklinde doğranır. Yarım çay bardağı sıvıyağda sırasıyla havuç ve 50 gr soğan yakılmadan kavrulur. Ardından salça eklenir biraz daha kavrulur. Sıcak su eklenerek havuçlar yumuşayana kadar pişirilir. Julyen doğranmış kabaklar eklenip pişmesi sağlanır. Ayrı tavada 150 gr soğan ve kıyma az sıvıyağda kavrulur ve pişen kabağın üzerine eklenir. Fırın tepsisine yayılan yemeğin üzeri domates ve biberle süslenir. Yağlı kağıt ile kapatılan tepsi 180 derece ısıtılmış fırında domates ve biber kızarana kadar pişirilir.

06

Patatesli Köy Somunu

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 Paket kuru maya
- 3 yemek kaşığı Patates (çiğ rendelenmiş)
- 25 gr tereyağı
- 1/2 su bardağı Ilık Süt
- 1/2 su bardağı Ilık Su

Tarif

Ilık süt, şeker ve mayayı karıştırılır ve mayalandırılır. Karışıma, tuz, ılık su, erimiş tereyağı eklenir ve çırpma teli ile iyice karıştırılır. Ardından elenmiş un ve patates eklenir. Hamur tekrar toplanır ve özdeşleşmesi için hava almayacak şekilde örtülüp 1.5 saat bekletilir. Hamur iki katı kadar kabarınca eller sıvı yağ ile yağlanarak hamurdan parçalar koparılır ve 8 eşit beze yapılır. 200 derece ısıtılmış fırında 30 dk kadar pişirilir.

KIŞ HAZIRLIĞI

Salamura peynir hazırlanırdı. Fasulye gibi baklagiller kurutulur ambarlara doldurulurdu. Pancardan pekmez yapılırdı. Kışa doğru hayvan, özellikle inek kesilirdi. Etler kendi yağıyla kavrulup tenekelere basılır ve serin yerde saklanırdı. Ahlat turşuları yapılırdı. Samanlıklarda kavun asılıp bekletilirdi.

GIDA HAZIRLAMA GEREÇLERİ

Bolu'da kullanılan mutfak araç ve gereçleri Bolu'nun ilçeleri arasında çok fazla farklılık göstermemektedir. Ancak bu bölümde gösterilen araç ve gereçler, Gerede ve Mengen ilçelerinden elde edilen envanterlerdir. Envanter desteği Gerede ilçesinden Mukaddes RENKLİ ve Mengen ilçesinden Rafet Yeler Mutfak Müzesi adına Tuncay Yeler tarafından sağlanmıştır.
Hamur teknesi: Ağaçtan oyulmuş, ağzı tabanından geniş hamur yoğurma kabıdır.

El yaslıyacı: Yassı ve geniş kürek şeklinde, ağaçtan yapılan, kısa saplı genelde bazlama yapımında kullanılan alet.

Pisliyaç: Genişliği yaklaşık el kadar olan, yaslı ve saplıdır. Bazlama, gözleme, cizleme ve gözleme gibi hamurların fırında çevrilmesinde kullanılır.

Eğsiren: Üçgen şekilli saplı hamur kazımada kullanılan 20-25 cm uzunluğunda demirden bir alettir.

(Eğsiran, Yaslıyaç ve Hamur tekneleri)

Oklağaç(Oklava): Yaklaşık 80cm. uzunluğunda ve orta parmak kalınlığında olan, ince hamur açmaya yarayan alet.

Kaynak: (Anonim, 2017i).

Demir sac: Altında ateş yakılarak üzerinde hamur pişirilen yuvarlak bir alettir. Genelde sac ayağı üzerinde durur.

Toprak Sac: Yuvarlak ve farklı ebatlarda ve üzerinde bazlama pişirilen topraktan yapılmış araçtır.

Sac Ayağı: Üzerine tencere, tava ve sac gibi pişirme gereçleri konulan, ateş içine oturtulan genelde üçgen biçiminde demir tutacaktır.

Çorba leğeni: Çorba koymada, unu hamur haline getirmede kullanılır.

El leğeni: Tabanı dar, üste doğru oldukça genişleyen ve yayvanlaşan, üzerinde delik kapağı olan el yıkamaya mahsus kap.

Sahan: Ağzında kapağı olan, bakırdan yapılmış kenarı düz veya işlemeli tabak.

Güvlek/Helke: Tabanı dar, ağzı geniş, saplı ve uzunca olan süt kabı.

Güğüm: Yandan kulplu, boynu uzun, bakırdan yapılan su kabı.

Pirinç Süzgeci: Genelde bakırdan yapılan, yuvarlak şekilde ve bir tarafından suyun akıtılması sağlanan oluk ağzı bulunan gereçtir.

Soba Üstü Kazan: Soba kurulan evlerde kullanılan ve soba borusuna yaslanacak şekilde girintisi bulunan su kaynatma gereci.

Gaz Ocağı: Bir yanında pompa bulunan gaz yağı ile çalışan ve zamanın piknik tüpü ya da set üstü ocağı olarak kullanılan ocaktır.

Emaye Kaplar: Granit ve teflon mutfak araçlarından önce yaygın olan, emay denilen malzeme ile kaplanmış, yüzeyi parlak ve ısıya dayanıklı kaplardır.

Süzek: Genelde bakırdan yapılan, sık delikli ve ince taneleri sudan süzdürülmesini sağlayan alettir.

Heybe: Gerek binek hayvanlarına asılan gerekse omuza geçirip taşınabilen, pazar alışverişlerinde kullanılan, deriden ve hasırdan yapılmış dayanıklı tek gözlü çantadır.

Yayık: Süt ve yoğurdun çalkanalarak tereyağı üretilmesinde kullanılan alettir.

KAYNAKÇA

Anonim (2017a) https://aguidetofethiye.files.wordpress.com/2012/08/gaziantep.jpg 16 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017b) http://gezelimgorelimns.blogspot.com.tr/2012/11/gerede-panayr.html 14 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017c) http://gezelimgorelimns.blogspot.com.tr/2012/11/gerede-panayr.html 14 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017e) http://www.gezidokya.com/2017/03/gerede-bolu-gezilecekyerler.html 22 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017e) http://www.boray.org/gerede-esentepe-seviller-yaylasi-sirinyazi-turu.html, 22 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017f) http://www.bolueksprés.com/icerik/haber.php?i=4619122 10 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017g) http://www.on5yirmi5.com/dosya/turkiyenin-illeri/14-bolu-hakkinda-genel-bilgi 10 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017h) http://www.bolueksprés.com/icerik/haber.php?i=4619122 10 Temmuz 2017'te erişildi.
Anonim (2017i) http://www2.manset67.com/Haberler/Detay/5397/DAMAK_TADINIZIN_FARKLI_ADRESI___ 29 Temmuz 2017'te erişildi.

http://www.gerede.bel.tr/idet/20/2/tarihce (5.11.2016 tarihinde erişildi)
http://gerede.net/Default.aspx?Sayfa=bolumler (4.10.2016 tarihinde erişildi)
http://www.geredemedyatakip.com.tr (10.02. 2017 tarihinde erişildi)
http://gerkav.org.tr (16.04.2017 tarihinde erişildi)
http://www2.manset67.com/Haberler/Detay/5397/ (08.06.2017 tarihinde erişildi)

CANER, M. (1999). Yakakaya Köyü. Gerede Kültür, Kalkınma ve Dayanışma Vakfı Bülteni(4), 30-31.
Doğan, M. (2010). Mengen Hafzanın Beşeri ve İktisadi Coğrafyası. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı.
ERDOĞAN, Halil. (2000). Gerede'de Destur Töreni. Gerede Kültür, Kalkınma ve Dayanışma Vakfı Bülteni(5), 39.
KUT, F. (1998). Gerede Folkloru. Gerede Kültür, Kalkınma ve Dayanışma Vakfı Bülteni(3), 14.

ÖZYİĞİT, M. Kemal. (1997, Nisan). Anılarım. Gerede Kültür, Kalkınma ve Dayanışma Vakfı Bülteni(2), 25.

MODÜL 1

GENEL

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Tarihçe

Mudurnu'nun tarihinin çok eskilere dayandığı bilinmektedir. Bolu ve çevresinin tarih öncesi Hitit ve Frig devirlerinin yaşamlarını sürdürdükleri alanlar olduğu son devirlerde yapılan araştırmalarla ortaya çıkarılmıştır. İlçe ilk olarak günümüzdeki yerleşim merkezinin doğusunda bulunan Hisar Tepesi'ne kurulmuştur. Bursa Rum Tekfurunun kızı Matarni, buraya bir kale inşa ettirmiş ve Matarni ismi, Modrones, Moderna, Mudurlu gibi değişmelere uğrayarak günümüzdeki ismini almıştır.

Osmanlılar Devleti himayesinde Mudurnu'ya ilk gelen Akıncı Ertuğrul Bey'in arkadaşlarından Samsa Çavuş olarak bilinmektedir (1292). Kesin olmamakla birlikte kabrinin ilçede Samsaçavuş köyünde olduğu düşünülmektedir. Mudurnu'nun Osmanlı topraklarına dahil oluşu 1307 olarak bilinmektedir. Evliya Çelebi kitabında; Mudurnu Kalesini "8 köşeli 20 kuleli, 1 kapılı, binası kararmış, sur ve kaleleri çökmüş eski bir yapı" olarak tarif etmekte ve kalede top ile cami olduğu, şehrin 17 mahallesi, 3.000 kadar ahşap evi bulunduğunu, Yıldırım Han Camii, Yıldırım Han Medresesi ile 1 Dar'ül Hadis, 13 Sübyan Mektebi, 3 han ve hamam olduğunu ve dükkanların genelinin iğneci olduğunu, Anadolu'ya bu şehirden her gün binlerce yük iğne gönderilip taşındığını anlatmaktadır.

17. Yüzyılda Bolu çevresinde en büyük yerleşim merkezi Mudurnu olarak bilinmektedir. Nüfusu 30.430 ve 123 köyü bulunduğu ifade edilmiştir. 1307 - 1324 yılları arasında Bursa'ya bağlı olarak yönetilmiştir. Bolu'nun Osmanlı topraklarına dahil olması ile 1324-1811 yılları arasında Mudurnu Bolu'ya bağlı Voyvodalık olarak yönetilmiştir. 1811-1865 tarihleri arasında II. Mahmut'un emri ile Voyvodalık kalkınca Bolu Sancak olmuş ve Mudurnu ve çevresini Ayanlar yönetmiştir. 1865'de yeni teşkilatlanma üzerine Bolu Sancağı Kastamonu'ya bağlanmış ve Mudurnu Bolu Mutasarrıflığına bağlı bir kaza olmuştur. 1923'de Cumhuriyet ile idari teşkilat yeniden düzene koyulurken Mudurnu da Göynük, Gerede ve Düzce ile birlikte Bolu'nun ilk kazalarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Genel Coğrafi Özellikleri

Bolu'nun güneybatısında bulunan Mudurnu ilçesi Hisar ve Kulaklı Tepelerinin arasında yer alan vadide bulunmaktadır. Mudurnu'nun doğusunda Seben ilçesi, batısında Göynük ve Akyazı ilçeleri, Güneyinde Nallıhan ve batısında Düzce yerleşim yerleri olarak karşımıza çıkmaktadır. İlçe merkezinin deniz seviyesinden yüksekliği 840 metre ve yüzölçümü 1349 kilometredir. Mudurnu'nun kuzey ve kuzey batısında mezozoik tortul kayaçlar görülmektedir. İlçenin jeolojik yapısı filiş formasyonu teşkil etmektedir. Kıvrıntılı, kırık ve çöküntülü özelliğe sahip filiş aralarında kireç taşı tabakaları da bulunan killi, çimentolu, çoğunlukla çok kalın olmayan tabakalar halinde çeşitli kumtaşı ve konglomera tabaka değişimlerinden oluşmaktadır. Bu tabakalar genellikle killi toprak olduklarından heyelanlara çok sık rastlanılmaktadır. Arazi henüz tam olarak oturmamış olduğundan eskiden beri çok sayıda deprem meydana gelmiştir. İkinci derecede tehlikeli deprem bölgesi üzerinde bulunmaktadır.

İklim ve Bitki Örtüsü

Mudurnu, deniz ikliminin etkileri ile İç Anadolu'nun tam karasal iklim özelliklerinin bir geçiş noktası olarak karşımıza çıkmaktadır. Yağışlar genellikle kış ve ilkbahar aylarında görülmektedir. Kuzey ve kuzeybatıdan gelen rüzgarlar Mudurnu'daki yağışlarda etkili olmaktadır.
Mudurnu'nun tabi bitki örtüsünü ormanlar oldukça etkilemektedir. İlçe ormanlarında genellikle geniş yapraklı ve iğne yapraklı ağaçlar bulunmaktadır. Çoğunlukla; sarıçam, karaçam, kızılçam, ardıç, köknar, meşe, kayın, gürgen, orman kavağı, kızılağaç, çınar, karaağaç ve kestane ağaçlarından oluşmaktadır. Orman iç bölgelerinin alt bitki örtüsünü sıklıkla alçak boylu dikenli bitkiler, çalılar, fundalıklar, nadiren şimşir ve orman gülleri oluşturmaktadır. İlçede ormanların kapladığı alan 866.160 dekardır. Meralarda ise her türlü meyve ağaçları bulunmaktadır.

Sıra Dağlar, Tepeler, Ovalar Ve Yaylalar

Mudurnu, engebeli bir arazi yapısına sahiptir. Dağ sıraları batı yönüne sıralanmakta ve batıdan doğuya doğru yükseklikler artmaktadır. Baskın olarak karşımıza çıkanlar, ilçenin en kuzeyinden geçen Düzce il sınırı ile sınır çizgilerini meydana getiren Abant Dağları ve Akyazı Göynük sınırından başlayarak doğuya doğru, Akkaya Tepe, Kuzgunkaya Tepe, Alaçam Tepe ile devam eden ve Bolu'nun Aladağ ile Köroğlu sıra dağları ile birleşen tepelerdir. Ayrıca, Mudurnu ilçesinin merkezinin doğusunda bulunan Hisar Dağı ve Şehriman Tepesi Mudurnu'ya girişte dikkat çeken iki yükseltidir.
Mudurnu ve çevresi engebeli bir araziye sahip olduğundan dolayı ovalar oldukça az durumdalardır. Abant Dağları'nın güney batısının kuzey doğu istikametinde Mudurnu ovası yer almaktadır. Doğudan ve güney batıdan da dağlarla örülüdür. Toprağın, şiddetli kara ikliminin etkisi ile sulamanın az yapılmasından kaynaklı fakir oluşu ve devamlı aynı tür bitki üretilmesinden dolayı verimliliği düşüktür. Mudurnu'da ovalar yakınında bulunan köylerin ismini almaktadırlar.
İlçe merkezinin 12 km kadar kuzey yönünde ve Abant Göl'ünün güneyinde yer alan ve yarım daire şeklinde bulunan yaylalar sıralanarak Mudurnu'nun kuzey sınırını oluşturmaktadırlar. Önemli yayla isimleri; Durga, Sırçalı, Göllüören, Örencik, Bulanık, Samat, Pelitözü, Sarıyer, Çepni ve Babalar köyü yaylaları olarak karşımıza çıkmaktadır.

Akarsu ve Göller

Mudurnu Çayı: Abant dağlarının güney kısımlarından doğmaktadır. Küçük kaynakların ve derelerin toplanmaları ile meydana gelmektedir. İlkbaharda eriyen karlar ve fazla yağışlardan dolayı sel felaketlerine sebep olmaktadır. En büyük kolu yine Abant Dağlarında oluşan Seymen Deresi olarak bilinmektedir. Kuzey batıya doğru akarak Sakarya nehrine karışmaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2016-1)

Mudurnu Suyu:

Ardıç dağlarının kuzey eteklerinden görülmeye başlanmaktadır. Belirgin bir kaynağı bulunmamaktadır. Küçük kaynaklar ve yan derelerden toplanarak meydana gelmiştir. Akkaya Boğazında Büyüksu Deresiyle birleşmektedir.

Karamurat Gölü: Mudurnu, Akyazı yolu kenarında Mudurnu'ya 35 kilometre uzaklıkta yer almaktadır. Kaynak suları ile beslenmektedir. Üç tarafı dağlarla çevrili göl 50-55 dönüm bir büyüklüğe sahiptir.

Abant Gölü:

Abant ve Mudurnu sıradağları arasında yer alan oval biçimli bir göldür. Modern turistik dinlenme tesislerinin bulunduğu gölün alanı 125 hektar, derinliği 10-15 metre civarında olup, en derin yeri 45 metredir. Göl seviyesinin denizden yüksekliği 1325 metredir. Tektonik bir çukurluğun erimelerle derinleşmesi sonucunda oluşan bir dolin gölü olduğu bilinmektedir.

Sülük Gölü:

Mudurnu, Akyazı yoluna 9 km uzaklıktadır. Yer kayması setti gölü olup 55-60 dönüm bir büyüklüğü bulunmaktadır. Üç tarafı dik yamaçlar üzerinde yeşillikler ve çok çeşitli ağaç türleri ile çevrelenmiştir.
İlkbaharda yemyeşil bir örtüyle kaplanan ve çam ağaçlarının etkisi altında olan tepelerden gelen kokulara, çiçek kokularının karışmasıyla Mudurnu çevresinde yer alan Sünnet, Sülüklü ve Abant göllerine farklı bir güzellik katmaktadır. Bu alanlar Mudurnu da yaşayan günübirlikçilerin mesire alanları arasında bulunmaktadır. Çam kozalağı ve Mudurnu Saat Kulesi ilçenin simgesi olarak görülmektedir.

Nüfus ve Yerleşim

Mudurnu'nun nüfusu 2015 yılında yapılan adrese dayalı kayıt sisteminden alınan sonuçlara göre Merkezde 5.117 kişi, İlçeye bağlı kasaba ve köylerde 14.604 kişi olmak üzere toplam 19.721 kişi olarak belirtilmiştir. İlçe nüfus kütüğüne kayıtlı kişi sayısı ise 44.347 kişi olarak ifade edilmektedir. Osmanlılar döneminde kalabalık bir nüfusa sahip olan Mudurnu sürekli göç vererek nüfus kaybına uğramıştır.
Mudurnu 1865 yılında Osmanlı idaresinde görülen yeni teşkilatlanmada, Bolu Mutasarrıflığına bağlı bir kaza durumuna gelmiştir. Cumhuriyetin ilanıyla idari teşkilat yeniden düzenlenmiş ve Mudurnu Bolu'nun ilk kazalarından biri olmuştur.
İlçe merkezinde Büyük Cami, Kaygana, Seyrancık, Musalla, Hızırfakı, Karacakaya ve 14.07.1995 tarihinde kurulan Yıldırım Beyazıt Mahallesi olmak üzere 7 mahalle bulunmaktadır. Taşkesti Beldesinde 1989 yılında Belediye kurulmuş ve 1 merkez mahallesi bulunmaktadır. İlçeye bağlı köy muhtarlığı sayısı 73 olarak bilinmektedir.
Mudurnu ve köylerinde toplum hayatı geleneklerin etkisinde olmasına rağmen, şehirleşme hareketi geleneksel hayatı etkilemektedir. Son yıllarda eğitim ve öğretim sebebiyle büyük şehirlere ve özellikle Bolu'ya göçler yaşanmaya başlamıştır. Yakın zamana kadar ilçe merkezinde büyük ölçüde konut sorunu yaşanmıştır. Çoğunlukla konutlar sahiplerinin kendi ihtiyacını karşıladığından, ilçeye diğer şekilde gelenler ev bulmakta sıkıntı çekmişlerdir. İlçe yaşanan ekonomik krizden sonra ilçeden ayrılan aileler nedeniyle konut sorunu azalmıştır. Evlerin çoğu eski yapı olup, biçimlenmesinde en önemli etkeni yöresel şartlar oluşturmaktadır. Köylerde yapıların biçimi genelde alt kat ahır, samanlık, üst kat üç veya dört oda ve mutfaktan oluşmaktadır. Yapılarda en çok kullanılan malzeme ahşap olup, daha çok toprakla kombine edilerek ahşap-karkas şeklinde bir yapı tarzı kendini göstermektedir. İlçede tarihi özellik arz eden 162 adet ev ve işyeri (çoğunluğu ev olmak üzere) 1991 yılında Kültür Bakanlığı ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu kararıyla koruma altına alınmıştır.

Ekonomik Faaliyetler

Tarım ve Hayvancılık: Osmanlılar döneminde ticari yolların Mudurnu'dan geçmesi, iğnecilik ve el sanatlarının gelişmesi, Mudurnu'yu çevrenin en büyük yerleşim merkezi haline getirmesine karşın, zamanla toprağın dağınık oluşu ve hep aynı tarımın yapılması, teknolojinin gelişmesi ve el sanatlarının önemini kaybetmesiyle ilçe eski ekonomik gücünü kaybetmiştir.
Mudurnu halkının önde gelen gelir kaynağı tarım, hayvancılık ve ormancılık olarak bilinmektedir. Mudurnu'nun Coğrafi Konumunun dağlık ve engebeli olması tarıma elverişli araziyi azaltmış, bunun sonucu olarak tarımın yanında hayvancılığın önemi artış göstermiştir. Özellikle son dönemlerde tavuk besiciliği önem kazanmıştır. Mudurnu'da 1000 civarında broiler civciv yetiştiriciliği ile bu alanda faaliyet gösteren kümes bulunmaktadır. İlçede kayıt altında, 25000 adet büyükbaş 10000 adet küçükbaş hayvan bulunmaktadır. Günlük süt kapasitesi ise 130.000 kilogram olarak ifade edilmektedir.
180.853 dekar tarım alanından nüfusun % 90'ı yararlanmaktadır. En çok buğday, arpa, yulaf, fiğ, yonca ve mısır ekilmektedir. Sulanabilir arazilerde şeker pancarı, patates ve sebze de az miktarda yetiştirildiği görülmektedir.
85.555 hektar orman alanı Mudurnu'nun en önemli bitki örtüsü olmasının yanında halkın da en önemli geçim kaynağını oluşturmaktadır. Ormancılık sektörünün köylere sağladığı en önemli iş sağası üretim, kesme, tomruklama, çekme, istifleme uğraşları olmaktadır..

Sanayi Kuruluşları:

Mudurnu'da Masstaş Sunta Fabrikası, Arbil Saray Helvası Fabrikası, Kılıç Entegre Tavukçuluk (Mupi) tesisleri, C.P. Yem ve Tavukçuluk Entegre Tesisleri bulunmaktadır. Kılıç Tavukçuluk A.Ş. Entegre tesislerinde 2007 Aralık Ayı Sonlarında - 2008 Yılı Ocak başlarında üretime başlanmıştır. Taşkesti Beldesinde Taşkesti ve Çevre Köylerini Kalkındırma Kooperatifine ait faal Kereste Fabrikası, Tosunlar ve Çevre Köylerini Kalkındırma Kooperatifine ait faal olmayan Yem Fabrikası bulunmaktadır.

Mudurnu'ya Ulaşım

Mudurnu'nun merkezi 3 ayrı yönden gelen karayolunun birleştiği bir yerde kurulmuştur. Bolu iline olan bağlantısını 52 kilometrelik asfalt bir yol sağlamaktadır. 6. kilometresinden ayrılan ve 1993 yılında asfaltlanan yol Abant Gölü'ne gitmektedir. Abant Gölü'nün Mudurnu'ya mesafesi 18 km olarak bilinmektedir. İkinci yol seçeneği ise; Nallıhan üzerinden Ankara bağlantılı ve bu yol yeni yapılan E-1 karayoludur. Göynük ilçesi ilçeye 48 kilometre uzaklıkta yer almaktadır. Mudurnu'dan Bolu'ya her yarım saatte bi halk otobüsleri hareket etmektedir. Halk otobüslerinin işletilmesi belediye tarafından sağlanırken, 1995 yılında özelleştirilmiştir.

Mudurnu'da Turizm

Hacı Abdullahlar Konağı: 1800'lü yıllardan günümüze uzanan asırlık geçmişiyle Hacı Abdullahlar Konağı, Osmanlı'nın ilk kasabalarından olan Mudurnu'nun en güzel yerinde konumlanmaktadır. Orijinal haline zarar vermeden 2002 yılında restore edilmiştir. Geleneksel Türk Evi şeklinde dekore edilen konağın; ahşap mobilyaları, el dokuması kilimleri, yün halıları ve yerel kumaşlarla detaylandırılmış toplam 7 odası bulunmaktadır.

Fuat Beyler Konağı: Konak ismini 1886-1962 yılları arasında yaşamış olan İbrahim Fuat Armutçuoğlu'ndan almıştır. Fuat Bey Mudurnu'da Cumhuriyet döneminin ilk belediye başkanlarındandır. Konak'ta üç kat, on dört oda ve dört salon bulunmaktadır.

Keyvanlar Konağı: 160 yıllık konağın özelliği tamamıyla ahşap ve toprak sıva ile yapılmış olması olarak bilinmektedir. Her odasında şömine ve dolaplara gizlenmiş banyoları bulunan konak, şömine başı sohbetleriyle, canlı fasıllarıyla ara sıra sadece buraya özgü birikme gecesi denilen köylülerin oynadığı orta oyunları ile konuklarına farklı deneyimler yaşatmaktadır.

Yarışkaşı Konağı: Sivil mimari örneği bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır. Konağın inşaasından sonra ahşap giydirme çalışması yapılmıştır. Konak'ta ayrıca organik ürünler üretilen bir çiftlik bulunmaktadır. Konak Mudurnu ilçesinin girişinde yer almaktadır.

Hacı Şakirler Konağı: 1842 yılından günümüze kadar doğal güzelliğinden bir şey kaybetmeyen konak, günümüzün bireysel tüketim alışkanlıklarına karşı sosyal, kolektif bir yaşamı benimseyen, yöresel gelenek ve kültürleri tanımayı ve tanıtmayı görev edinen, doğal kaynakları koruyarak hizmet veren eko-turizm anlayışına göre işletilmektedir.

Karataş Konağı: Klasik Mudurnu evleri ve antika yapıların sardığı Karataş Konağı, kapısından içeri girdiğiniz ilk andan itibaren tarihi dokusuyla karşımıza çıkmaktadır. Sarkıt ferforje avizelerden tahta beşiğe, oyma ahşaplardan el dokuma halılara kadar iç dekorasyonunu güzelleştiren birçok detay özenle seçilmiştir.

Mudurnu Evleri: Mudurnu, birkaç yüz yıl öncesinin sivil mimari özellikleri günümüze kadar ulaştırması nedeniyle kentsel SİT alanı ilan edilmiştir. İlçenin tarihini ve kültürünü öne çıkaran bu evler koruma altına alınmıştır. İlçede bulunan 207 konut, 20 dini kültürel yapı, 2 askeri yapı, 2 doğal anıt, çeşme ve hamam olmak üzere toplam 231 adet mimari değeri yüksek yapı bulunmaktadır. Mudurnu evleri, genellikle iki ve üç katlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Zemin katlarında depolar, kiler, hizmetçi odaları, mutfaklar ve geleneksel günlerde ailenin birlikte yemek yediği fırın odaları bulunmaktadır. Genellikle odalar, bir sofanın etrafında sıralanmıştır. Odaların içlerinde ocaklar, yüklükler sedirler bulunmaktadır.

Evlerin bazıları, dışa doğru çıkmalı, şahnişli ve cumbalıdır. Ayrıca, balkon süslemelerinde ahşap oymacılığının yanında maden işçiliğinin dekoratif örnekleri görülmektedir. Özellikle kapı ve pencerelerde Osmanlı ağaç işçiliğinin en güzel örneklerine rastlanılmaktadır. Evlerin üzerleri genellikle ahşap kırma çatılı ve alaturka kiremitlidir, bunların arasından çıkan bacalarda ise estetik görünüme önem verilmiştir.
Mudurnu evlerinde, giriş katlarında kiler, mutfak, su sarnıçları bulunurken, geniş taş duvarlar üzerine inşa edilen üst katlarda avlu veya sofa etrafında oturma, yeme, yatma amaçlı odalar yer almaktadır. İç ve dış mekânlarda ahşap işlemeciliğinin en güzel örnekleri görülebilmektedir.

Armutçular Konağı ve Haytalar Konağı ise bu yapılar içinde öne çıkmaktadırlar. Konaklar da dört katlı kare planlı, cihannümalı, çok odalı (15 -17) dört büyük salon ve büyük sofalar bulunmaktadır. Çıralı çamdan karkaslı ve ahşap kaplamalı konaklarda ahşap oymalar, muhteşem tavan süslemeleri ve kapı tokmağı gibi ayrıntılar, ziyaretçiler açısından hayranlık duygusu uyandırmaktadır.

Mudurnu Tarihi Eserleri

Mudurnu Kalesi: 1650 yılında Mudurnu'ya gelen Evliya Çelebi Mudurnu Kalesi'ni 8 köşeli, 20 kuleli, bir kapılı, binası kararmış, sur ve kaleleri çökmüş eski bir yapı olarak tasvir etmektedir. Bizans Dönemi'nden günümüze kadar ulaşmış olan kale kurtarılmayı beklemektedir. Mudurnu, Osmanlı Dönemi'nde üç sultan adına cami yapılmış kültür ve ticaret merkezi olan bir yer olarak karşımıza çıkmaktadır. Mudurnu Kalesi dışında, Çevreli Köyü Cinler Tepesi Mevkii'nde Bizans Kalesi kalıntıları günümüze kadar gelmiştir. Ayrıca Taşkesti Beldesi, Asartepe Mevkii'nde yine Bizans Dönemi'nden kalma kale kalıntıları mevcuttur. Gedikler ve Pelitözü yaylalarında ise tümülüsler bulunmaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2016-3)

Yıldırım Bayezid Camii: Padişah 1.Murat'ın oğlu Yıldırım Bayezid'in Bolu şehzadeliği döneminde 1374 yılında yapılmıştır. Caminin yapısı geometrik olarak kareye yakın, yan taraflara dar birer kemer ilavesi ile bir metre kadar genişlik sağlanmıştır. Ortalama kalınlığı 1.60 m olan duvarlara 8 tane yaslama ayak eklenerek aralarına kemerler atılmıştır. Duvardan duvara açıklık 20.70 m'dir. Direksiz kubbe açıklığı 19.65 metredir. 637 yıldır ayakta kalan ve kullanılır durumdaki Osmanlı erken dönem mimarisinin en güzel örneklerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır

Kanuni Sultan Süleyman Camii: 1546 yılında Kanuni Sultan Süleyman tarafından yaptırılmıştır. Caminin tavanı ahşap, duvarları taş şeklinde görülmektedir. Duvar kalınlığı 90 cm'dir. Tavan, açma tavan olarak inşa edilmiş olup Selçuklu mimarisini andırmaktadır. Tek minareli bir yapıdadır. Minare, mimari tarzda tuğladan örülmüş ve tek şerefelidir. Halk arasındaki bir söylenceye göre Kanuni, caminin istediği büyüklükte yapılmadığı için beğenmeyip kapısına kilit vurdurmuş, cami ancak vefatından 50 yıl sonra ibadete açılabilmiştir.

Orhan Bey Camii: Orhan Bey Camii'nin inşa tarihi tam bilinmemekle birlikte 1920'li yıllara ait siyah beyaz Mudurnu fotoğraflarında görülmektedir

Samsa Çavuş Camii: Mudurnu'nun Güveytepe Köyü yakınında bulunmaktadır. Kareye yakın dikdörtgen planlı cami, bir Cuma mescidi olarak bilinmektedir. Hakkında yazılı bir belge bulunmayan caminin, Osman Gazi'nin silâh arkadaşı ve Osmanlı Devletinde ilk çavuş unvanını taşıyan Samsa Çavuş tarafından yaptırıldığı kabul edilmektedir. Moloz taş duvarlarıyla sade bir görünüme bürünmüş olan cami; ayakta kalmış en erken Osmanlı eserlerinden biri olması bakımından önemli sayılmaktadır.

Yıldırım Bayezid Hamamı: Bayezid şehzadeliği döneminde yapılmış olduğu, hamamın kapı üzerinde yazılı bulunan kitabesindeki 1382 ibaresinden anlaşılmaktadır. Kitabeye; 'Hamamın ustası (mimarı) İbrahim oğlu Ömer' diye yazılmıştır. Hamamın stalak fitleri Osmanlı mimari süslemeleri döneminde bir dönüm noktası oluşturacak derecede önemli kabul edilmektedir. Hamamın iç taksimat ve tezyinatı, tanınmış mimarlar tarafından benzerine ender rastlanan şaheser bir yapı olarak ifade edilmektedir. Keçeciler bölümü ile giriş kapısının soluna gelen her tarafı geometrik kurallara göre süslenmiş olan üzeri kubbe ve tonaz kemerli soğukluk kısmı ile balıklı kurnası, göbek taşı ve sıcak halveti ile hamam görülmesi gereken tarihi bir eser olup, günümüzde de hizmet vermektedir.

Saat Kulesi: Mudurnu'nun doğusundaki bir yamaç üzerindeki saat kulesi, 1890 - 1891 tarihlerinde ahşap olarak inşa edilmiş, 1900 yılında yangın geçirmiştir. 1905 yılında civardan getirilen taşlar ile Mudurnu Nezareti'ndeki mahkûmlara yaptırılan kuleye Mudurnu'lu bir demirci ustasının yaptığı saat eklenmiştir. Kule yaklaşık olarak 3.80 x 3.80 metre boyutlarında kare prizma gövdeli ve 12 metre yüksekliğindedir. Doğuya dikdörtgen söveli bir kapısı bulunmaktadır. Bu kapıdan, 30 basamaklı ahşap merdivenlerle üç yöndeki saat kadranlarının bulunduğu yere çıkılmaktadır Kule üzerindeki çanın ağırlığı 140 okka (yaklaşık 185 kg) civarında olduğu söylenmektedir. Saat kulesinin dış cephesi 1990'lı yıllarda ahşap ile kaplanmış ve günümüzde Mudurnu halkı ile gelen konuklarına her saat başı zamanı hatırlatmaktadır.

Kaynak: (Anonim, 2016-4)

Mudurnu'da Ahilik Geleneği

Ahiliğin Sözlük Anlamı:

Dil bilimciler arasında "Ahi" sözcüğünün kökeni konusunda görüş birliği bulunmamaktadır. Ahi kelimesinin kökeninin Türkçe olduğu görüşünde olanlar "Akı" kelimesinin Anadolu'daki telaffuz şeklinden kaynaklandığını kabul etmektedirler. Öz Türk'çe "Akı" kelimesinin eli açık, cömert, yiğit anlamlarını ifade ettiğini bildiren Fransız Türkolog Denny ve Fuat Köprülü, "Akı" kelimesinin zamanla değişeme uğrayarak "ahi" şekline aldığını ileri sürmektedirler.
Divanü Lûgatü't Türk'te "Ahi" kelimesinin yiğit, eli açık, cömert anlamına gelen "Akı" kelimesinden meydana geldiği ifade edilmiştir. "Ahi" kelimesinin Türk'çe olduğunu ortaya atan dil bilimciler, kelimedeki "k" harfi genelde "h" şekline dönüşerek çakı-çahı, yakı-yahı, okumak-ohumah, tarzında telâffuz edildiği gibi, "akı" da "ahıya" dönüşmüştür. Anadolu'da şuanda bile birçok yerleşim birimine verilmiş olan "ahi" adı halk arasında "ahı" olarak söylenmektedir. Fakat "ahi" kelimesini araştıran bir kısım uzman ise ahiliğin "kardeşim" anlamına gelen Arapça kökenli bir kelime olduğunu belirtmektedirler. Kardeş kökünden türeyen kardeşlik, dostluk, yardımlaşma, birlik, beraberlik anlamıyla ahiliğe yaklaşılmakta, fakat Ahilik adına bir kuruma Arabistan'da rastlanmadığı için Ahilik, akılıktan gelen ve Anadolu'da kurulan bir Türk Kurumu olarak kabul edilmektedir.

UNESCO Dünya Miras Geçici Listesinde Ahi Kenti Mudurnu:

Tarihi İpek Yolu ile diğer önemli yolların çakışma noktasında bir ticaret merkezi ve askeri menzil olarak gelişim gösteren Mudurnu, Erken Osmanlı Dönemi'nin önemli bir ahilik-esnaf şehri ve kültür merkezi olarak yükselmiştir. Mudurnu Çayı'nın bulunduğu vadide kayalık ve ormanlık tepeler arasında yer alan sık dokulu yerleşim alanları, doğal topografya ile kentsel sit dokusu arasında uyumlu bir birliktelik sağlamıştır. Dramatik bir morfoloji ve aynı zamanda korunmuş tarihi kentsel peyzaj sunmaktadır. Osmanlı ticaret ve birikiminin yarattığı zengin anıtsal ve sivil mimarisi, gerek Osmanlı Devletinin gerekse Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecine katkısı, bu peyzaj unsurunun başta gelen değerleri olmaktadır.

Esnaf Duası:

Mudurnu'da geleneksel olarak yüzyıllardır devam etmektedir. Cuma günleri salâ okunduktan hemen sonra yapılmaktadır. Esnaf duasına esnaflar dükkanlarının önüne ayakta hocanın duasına amin diyerek katılım sağlamaktadır. Yapılan bu bereket duası Orta çarşı ve Demirciler çarşısı olmak kaydıyla iki ayrı yerde aynı anda gerçekleşmektedir. Orta çarşıda edilen duaya esnaflar ayakta amin diyerek katılırken, demirciler çarşısı esnafları ise duaya oturdukları yerden amin demektedirler. Bunun nedeni ise orta çarşı esnafının tüm hafta boyunca dükkanlarında oturduğu yerden, demirciler çarşısı esnafı ise hafta boyunca ayakta demir dövdükleri için ahilik geleneğinden meydana gelen saygı gösterisi olarak kabul edilmektedir.

Duadan sonra gönlünden kopan, ailesinden vefat edenlerin ruhuna dua okunmasını isteyen varsa "hayır" adı altında simgesel olarak ekmek, lokum gibi elde yenebilecek yiyecekler dağıtmaktadırlar. Esnaf Duasının Mudurnu için başka bir önemi daha bulunmaktadır. Mudurnu'da eğer birisi yeni bir işyeri açmak isterse açılışını mutlaka Esnaf duasından sonra gerçekleştirmektedir. Açılışı gerçekleşecek olan dükkan dua sonrası anons edilir, kalabalık cemaat açılış yapılacak dükkanın önüne giderek orada dükkanın bereketli olması hayırlı kazançlar sağlaması için hep birlikte dua merasimi gerçekleştirmektedirler.

Mudurnu'da Şed Kuşatma: Ahi Birlikleri'nin günümüze kadar gelebilmeyi başarabilmiş geleneklerinden biri de Şed Kuşatma geleneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Şed Kuşatma geleneği, herhangi bir usta yanında uzun süre çalışan bir gence, mesleğinin ustalığını, tüm inceliklerini ve iş ahlâkını tamamlamış hale geldikten sonra törenle şed kuşattırılmaktadır. Dualar ve öğütler ile kuşatılan şed, peştemal benzeri bir kumaş parçasıdır. Fakat Şed, bir ehliyet veya bir diploma gibidir. Bunu kuşanan genç, işinde mahir olmuş denmektedir.

Mudurnu Kültürü

Birikme Geceleri: Eski zamanlardan kalan ve bugün de varlığını devam ettiren geleneklerden birisi Birikme Geceleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Birikmeler; gençlere sosyal yaşamın kurallarının öğretildiği ve aynı zamanda doğaçlama olarak yöresel ağızla gösteri sanatlarından birisi olan orta oyunlarının gerçekleştiği, yöresel halk oyunlarının oynandığı bir aktivite olarak karşımıza çıkmaktadır. Yöresel problemlerin konuşulduğu, çözüm yollarının arandığı ve köylü vatandaşlar arasındaki sevgi, saygı ile güven duygusunun pekiştirildiği sosyal bir birliktelik olarak gerçekleşmektedir.

Kına Geceleri: Kına gecelerinde genç kızlar üçetek, yetişkin kadınlar ise, bindallı giymektedirler. Fakat kız tarafı olanların üçetek, erkek tarafı olanların ise bindallı giymesi âdetten sayılmaktadır. Çatkı ismi verilen ve pullarla işlenmiş kırmızı örtü, evlilik sembolü olarak bilinmektedir. Kına gecelerinde def çalınmakta, maniler söylenmekte ve oyunlar oynanmaktadır. Gelinin eline ve ayağına kına yakılmakta ve gelin ağlatılmaktadır. Bu sırada erkek ve kız tarafının yakınları geline takı merasimi gerçekleştirmekte ve çeşitli hediyeler sunmaktadırlar.

Hacet Bayramları: Mudurnu'da eskiden günümüze kadar devam eden bir gelenek olma özelliğini taşımaktadır. Bahar aylarının son zamanlarına doğru, hemen her köyde Hacet Bayramı düzenlenmektedir. İlçe merkezinden ve diğer köylerden gelen misafirlere etli pilâv ve gözleme ikram edilmektedir. Mevlit okutulmakta ve yağmur duası yapılmaktadır. Bayram en son 'karakucak güreşi' ile son bulmaktadır. Köyler arasında var olan dayanışma ve yardımlaşmaya katkı vermesi açısından, bu tarzdaki bayramların önemi oldukça büyük olmaktadır.

Damat ve Gelin Hamamı: Kız hamamı düğünün gerçekleşeceği hafta içindeki Perşembe günü okuyucu kadın, kızın arkadaşlarını, hısım ve akrabaları ile kasabanın ileri gelenlerini kız hamamına davet etmektedir. Hamamda yemekli ve içecekli eğlence yapılmaktadır. Erkek hamamında ise, hamama davet damadın sağdıcı tarafından gerçekleştirilmektedir.

Mudurnu Yöresel Yemekleri

Hamur İşleri: Mudurnu Böreği (kıymalı), Patatesli Börek, Ispanaklı Börek, Kaşık Sapı, Mantı, Ev Makarnası, Yağlı Gözleme, Kabaklı Gözleme, Hamursuz (Cevizli çörek), Sini Makarnası (Keşli, Cevizli Su Böreği), Atma Malak, Kalbur Malağı, Sıkma Malak, Bazlamaç, Kaygana, Cızlama, Lokma, Islama, Ekmek Makarnası, Katmerli.

Çorbalar: Oğmaç Çorbası, Tarhana Çorbası, Kızılcık Tarhanası Çorbası, Uhut Çorbası, Düğün Çorbası, Taze Tarhana (Yayla Çorbası), Erişte Çorbası.

Tatlılar: Höşmerim, Un Helvası (Basma Helva), Depme Helva (Saray Helvası), Mudurnu Baklavası, Fırında Tatlı Kabağı, Palize (Nişastadan Yapılan Muhallebi), Kalıp Tatlısı, Köpük Helva, Tırtıl Tatlısı.

Etli ve Diğer Yemekler: Etli Kuru Fasulye, Etli Patates, Göveç, Yoğurtlu Mancar, Yoğurtlu Fasulye, Yoğurtlu Bakla, Patates Piyazı, Fasulye Piyazı, Keşkek, Yaprak Sarması, Lâhana Dolması.

Turşular: Boz Armut Turşusu, Kelem (Lahana) Turşusu.

Hoşaflar ve İçecekler: Erik Hoşafı, Armut Hoşafı, Topal Hoşafı, Erik Pestil Ezmesi, Kızılcık Şurubu, Korava (Kızılcık Konsantresini Şurubu).

Keş: Süzme yoğurdun güneşte birkaç gün bekletilip, sabun kalıbı gibi şekiller verilerek güneşte kurutulmasıyla oluşan kuru bir gıdadır. Makarnalarda ve börek içlerinde kullanılmaktadır.

Mudurnu Helvası: Eski zamanlarda saraylara kadar girme başarısını göstermiş ve adını da bu başarısından almış olan dünyaca meşhur Mudurnu Saray Helvası, birçok çeşidiyle hizmetine devam etmektedir.

MODÜL 2

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YEMEKLER VE UYGULAMALAR

İklimi

Bitki örtüsü, toprak özellikleri, su kaynakları, zoocoğrafik özellikleri

Nüfus, yerleşme

Ekonomik faaliyetler, tarım, ziraat, hayvancılık, ormancılık, kümes, hayvancılığı, arıcılık, balıkçılık, ipek böcekçiliği

Sanayi

Ticaret

Turizm

Tarihi (eskiçağ, ortaçağ, yeniçağ ve yakınçağ)

Kültürel özellikler

Yaşamış Önemli Şahıslar ve Efsaneler-

Mani, şarkı, türkü

Mudurnu'da Günlük Yemekler

Mudurnu'da günlük olarak düğün, tarhana, kızılcık tarhanası, oğmaç, yoğurtlu un çorbası gibi çorba türleri tüketilmektedir. Mudurnu da eskiler daha çok mayanın doğal yolla ekşitilip mayalanmasıyla meydana gelen somunlar, katmerli çeşitleri, sütlü kül çöreği tarzında ekmekleri tercih ederlerdi. Salata olarak 'eşşek' bakla piyazı, sarımsaklı yoğurtlu sebzeler, çılbır ve patates salatası ile mevsim salataları tüketilmektedir. Sofraların asıl olan ana yemekleri ise kaşık sapı, etli fasulye, ekmek makarnası (bayatlamış ekmekler kuçuk parçalar halinde az su ile kaynatılır ve tepsiye çıkarılır keş ceviz ve tereyağı dökülürdü), etli sarma, etli ve tavuklu pilav gibi yemeklerden oluşmaktadır. Son olarak tatlılardan sarı burma, un helvası üzüm pekmeziyle birlikte, nişasta helvası, köpük helva, höşmerim, baklava kırk kat ve her katına ceviz, palize(muhallebi) ve çubuk helva tercih edilmektedir.

Mudurnu'da kanlıca, karakız, meşe mantarı, söğüt mantarı, yeryaran, dedebört, telli mantar gibi mantar türleri yetişmektedir. Bu mantarlar mutfaklarda genelde çorba, börek, ve tereyağında kızartma şeklinde kullanılmaktadır. Mantarlardan özel yemekler genelde mangal, fırında kaşarlı ve menemen tarzı bir şekilde yapılmaktadır. Diğer yabani türler ise ebegümeci, ısırgan, sirken otu gibi çeşitli ürünler bulunmaktadır.

Kışa hazırlıklar Mudurnu'da kızılcık, kuşburnu marmelatı, boz armut, yabani elma turşuları, tarhana, kekik, adaçayı, altın otu kurutma, alıç sirkesi, erişte, üzüm yaprağı salamura, domates kurusu ve ayrıca diğer kurutulmuş sebzeler hazırlanmaktadır.

Osmanlı döneminde saray mutfağına ceviz, tavuk ve armut Mudurnu ilçesi tarafından karşılanmaktadır. Mudurnu o dönemde Osmanlıya vergi borcunu bu ürünlerle ödemiştir. Mudurnu'da cevizin ayrı bir yeri bulunmaktadır. Çünkü üç iklim özellikleri görüldüğü için tarım ürünlerinin verimliliğini yüksektir.

Ayrıca Mudurnu'ya özel höşmenim bulunmaktadır. Höşmenim'in hikayesi ise şu şekilde başlamıştır bir çoban delikanlı ile bir zengin kızı birbirlerine aşık olmuşlardır. Çoban delikanlı kızı istemeye gitse de vermemişlerdir bunun üzerine genç kız ve oğlan birlikte kaçmak yoluna başvurmuşlar ve yakalanma korkusuna uzun süreler köylerin dışına kurulan samanlıklarda yaşamışlar. Kız bir gün samanlıkların yakınında bulunan ahıldaki keçilerden süt sağmış ve un ile karıştırarak Höşmenimi yapmıştır. Birlikte kaçtığı Ali ismindeki sevdiğine bu yaptığı yemeği sunmuş ve 'hoş mu Alim' diye sormuştur. O gün bu gündür o yemeğin adı Höşmenim olarak kalmıştır.

Mudurnu'da Özel Gün/Zaman Yemekleri

Mudurnu'da düğün ve sünnet yemeklerinde yoğurt çorbası, etli fasulye, etli patates yemeği, baklava, börek türünde yiyecekler bulunmaktadır. Düğünler eski dönemler de üç gün üç gece yapılmaktadır. Gelinler, oğlan evlerine atla gelir ve inmezlerdi. Oğlan tarafı geline kurban keser ve yüz görümlüğü verir ve bu şekilde attan indirilmektedir. Gelinin üstüne gelirken bozuk paralar atılmaktaydı. Düğünler genel olarak perşembe günleri düğün alanına yakın bir bölgede büyükçe bir ateş yakılarak başlamakta ve düğün bitene kadar ateş hiç sönmeden yanmaktadır. Cuma günü düğün sahibi kendi köy halkına düğün yemeklerini ikram etmektedir ki köyün delikanlıları ve ahalisi cumartesi günü düğün için başka yerlerden gelen misafirlere hizmet ederlerdi. Pazar günü ise köylü ve misafirler topluca eğlenmekteydi, pazar günü gece gençler eğlenceden sonra kule kurarak kule şeklinde yürüyerek ve maniler söyleyerek damadın o gece kalacağı odanın önüne gider ve damattan içki tepsisi alırlardı. Tepsi de ise rakı, tavuk, baklava ve mezeler bulunmaktadır.

Sünnet işlemini o dönemde Mudurnu'da çingeneler yapmaktadır. Erkek çocuklar ise çingeneleri gördüklerinde onlardan bir hayli uzağa kaçmaktadırlar. Sünnet karşılığında somun ekmeği, buğday, tavuk gibi ürünleri almaktadırlar. Sünnetten sonra Görmelik adı verilen bir merasim bulunmaktadır. Sünnet olan çocuk odasına alınır hediye olarak yumurta, yoğurt, örme çorap, örme şapka gibi malzemeler getirilmektedir.

Cenazeler de ise; cenaze evindeki insanlar yemek yapamaz ve taziyeye gelenlere yemek ikram edilmesi gerektiği için komşuları yemek getirmektedirler. Cenaze sonrası yedi gün mevlüt okutulur fakat yedi günün altı günü evde kuran okutulur. Yedinci günde ise camide mevlüt okutulur. Kırkıncı günü tekrar mevlüt okutulur ve mevlütler de külaha sarılmış şeker dağıtılmaktadır.

Mudurnu'da Acısu ve Hacet bayramı yapılmaktadır. Acısu bayramında davul zurnalar eşliğinde güreşler tutulur. Hacet bayramında ise; yardımlaşma, dayanışma, geçmişi anma günleri yapılmaktadır. İmece usulü pilavlar ve etler pişer daha sonra pilavın içine pişen etler karıştırılmaktadır. Civar köyler davet edilir ve geçmişlerini anarlar ve hiçbir ayrım olmadan fakir, zengin farketmez o pilavdan yemektedirler. Herkesin eşitlendiği bir bayramdır. Yemek kültürünün yaşadığı günlerdir. Bu güne özel yapılan yemekler salma usulü ile yapılmaktadır. Salma, köyde yapılacak yemeklerin masraflarının köylü tarafından toplanması ve kullanılmasıdır.

Askere gidenlere ise torba ve tahtadan valiz yapılmaktadır. Giderken bütün köy halkı toplanırdı dualar edilirdi ve gidicek olan asker veya askerler herkesin elini öperdi ve elini öptüğü kişiler ne kadara gücü yetiyorsa asker veya askerlerin cebine para sıkıştırırlar, ilahi ve dualarla gönderilmektedirler. Haç merasimi ise; Haçca gidecek olanlar gitmeden önce bütün köy halkı tarafından ziyaret edilmektedir. Haç merasiminin dönüşünde ise hacı pilavı dağıtılmaktadır. Hacıların durumuna göre pilavların yapılışları da etli veya sade olmaktadırlar.

Bayramlarda bayram namazına gidilmekte, namazdan sonra hoca başta olmak üzere yaş sırasına göre bayramlaşılmaktadır. Bayramlaşma sonunda dua ile bitirilmektedir. Mudurnu da Ramazan Bayramların da yemekler eskiden her hanenin kendi pilavını ve yufkasını köy odasına götürmesiyle oluşmaktaydı fakat sonradan ondan vazgeçilmiştir, çünkü gelenler etli olan tepsileri alıp gittikleri için bu sistemden vazgeçilmiştir. Daha sonra salma usulü toplu pişirmeye yönelme olmuştur. Kurban bayramlarında ise namazdan sonraki bayramlaşma merasimi aynı şekilde gerçekleşmekte, fakat yemek bayramın ikinci günü yapılmaktadır. Çünkü herkes birinci gün kurbanını kesip pay ayırmakta ve getirmektedir. Daha sonra getirilen etler ve pilav ortak kazanlarda pişmekte ve köy halkı ile gelenlere dağıtılmaktadır.

Kandiller Mudurnu'da dağlara eskiden ateş yakılmaktaydı, köylerin isimlerini ateşle dağl ve tepelere yakılmaktadır. Bir ay önceden hazırlıklar başlar evlerden çıra ve kül toplanmaktadır. İlahiler söylenir, köyün ileri gelen büyüklerinden para toplanırdı ve gaz yağı alınmaktaydı, çalılar toplanır ve ateş yakılacak alana götürülmektedir. Geceleri yazı olan yere çıkılır ve ateş yakılmaktadır. Ateş yakılan yere köy halkı tarafından pekmezli lokmalar gönderilmektedir. Çünkü köylüler ateşi yakan gençlerin geleneği sürdürdüklerini düşündükleri için bu organizasyona önem vermektedirler.

Hıdrellez de ise; her mahallede ateş yakılır yediden yetmişe herkes ateş üstünden atlamaktadır. O gün, Bednem yumurtası yapılmaktadır. Bu yumurtanın özelliği ise haşlarken yumurtanın suyuna soğan kabuğu atılması ve yumurtaların renkli olmasıdır. Daha sonra ise yumurta tokuşturmaca oynanmaktadır, kimin yumurtası kırılırsa kıran kişiye vermek zorunda kalmaktadır.

Hamile olanlara ciğer, diğer sakatatlara dokunmaması konusunda uyarılar yapılmaktadır. Bunun nedeni eğer elini o ürünlere sürüp herhangi bir yerine dokunursa doğacak çocuğun orasında leke olacağına olan inançtan kaynaklanmaktadır. Çok tuzlu yedirtmemektedirler. Hamile kadınların geceleri dışarı çıkması ve virane olmuş yerlere girmemesi konusunda da dikkat edilmektedir. Ayrıca kötü şeylere bakmaması konusunda da uyarılar yapılmaktadır. Doğumdan sonra soğuk su, kavun gibi ürünleri yedirtilmemektedir. Doğan çocuk eğer erkekse biraz süre geçtikten sonra saçları kesilir ve ağırlığınca altın ya da gümüş sadaka olarak verilmekte ve atika yemeği verilmektedir. Bir diğer merasim ise beşik içi merasimidir, doğan çocuk ilk çocuk ise kız tarafı komşularını haberleşerek davet ederler ve beşik içi merasimini gerçekleştirirler ve yemek verirler. Doğum sonrası toplanılır kuranlar okunur ve helva dağıtılmaktadır. Çocuğun yüzüne un sürülmektedir. Bunun nedeni olarak çocuğun ömrü, saçları beyazlayana kadar uzun sürsün diye sürmektedirler. Çocuk kız ise; kullanılmadık bir çivi ve boyayla kaş yapılmaktadır.

Mudurnu'da kullanılan şifalı ürünler ise; ateşi düşürmek için sirkeli su ve ceviz yaprağı, kırık-çıkıklarda kırık-çıkıkçı insanlar vardı fakat kırık-çıkıklar şiş olursa soğan rendeleyip konulur, burkulmalar da dertik otu, bazı yaralara yumurta, karın ağrılarında şerbet, sırt ağrılarına yumurta akı ve sabundan yapılan yakı, kanlı yaralarda tütün bastırma, diş ağrılarına rakı bastırma ve taze yeni yüzülmüş hayvan derisi kırık çıkıklarda ve kan oturmaları morluk şişlik gibi vakalarda kullanılmaktadır. Ayrıca şifa niyetiyle ısırgan otu, gelincik eti, kirpi eti, yılan eti ve köstebek etleri de kullanılmaktadır.

Mudurnu'ya Özel Yemek Materyalleri

Yörede yemeklerde bakır börek tepsileri, toprak güveçler, helva tabağı, bakraç, bulama kabı, toprak fıçı, ağaç fıçı, bakır sürahi, kapaklı ibrik, bez torba, bakır yedek tası, sini, güğüm, mandız (mangal), ilistir gibi kaplar kullanılmaktadır.
Yöreye ait yemekler genelde konaklarda ve halkın kendi evlerinde pişmektedir. En çok yapılan ürünler ise; keş, tarhana, erişte makarna, meyve kuruları, ekmekler, tereyağı, turşu, sirke, baklava, nane kekik gibi baharatların kurutulması olarak karşımıza çıkmaktadır.

Sadece Ramazan ayların da açılan aş evi bulunmaktadır. Mudurnu'da merkezde tarihi camiler, konaklar, hamamlar bulunmaktadır. Ayrıca Mudurnu'da eski evlerin içlerinde fırınlar, ateş ocakları, elma armut damı, hanbar gibi alanlar karşımıza çıkmaktadır.
Yörede yemekle ilgili kullanılan bazı sözcükler bulunmaktadır. Bunlar; gelberi, söndürecek, bakraç, sini, sini altı, yaslahaç, gazıycak, lökös, tekne, el değirmeni, cezeve gibi sözcükler kullanılmaktadır.

Mutfakta Kullanılan Terimler

Kak - Kuru
Kakaç – Pastırma
Gazıycak- kazıyacak
Zili - Sini
Zirfe zağrı - Kaşık
Yığma depe - Pilav
Saraş - Zerde
Karış katış – Aşır Aşı
Sıkı – Bulgur
Çoluk - Dutmaç
Döngel - Muşmula
Sarığı burma – Baklava Gibi
Havayi dızlık – Börek Gibi
Kekremsi - Şarap
Makrık - Mundar
Musmul - Temiz
Tok tok - Havan

Azık – Ekmek
Tahıl – Buğday

Tülice yumru - Şeftali
Dombak - Kestane
Kaplıca burka - Yumurta
Beğ aşı - Yumurta
Çullu cücük - Tavuk
Göynümi - Olmuş Meyve

3 MUDURNU YÖRESEL YEMEKLER VE REÇETELERİ

Yemekler ve Tarifleri
Yumurta ile Yapılan Yemekler
Çorbalar
Ekmekler
Mantardan Yapılan Yemekler
Yabani Ot Yemekleri
Börekler
Ana Yemekler
Tatlılar
İçecekler
Şifa Yemekleri
Kış Hazırlığı

01

Bacak Çorbası

Malzemeler

- 4 adet kuzu bacağı
- 15 su bardağı su
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- Tuz
- Pul biber veya biberli yağ

Tarif

Bacakları tencereye alınır ve üzerine 15 su bardağı su eklenir. 2,5 saat haşlamaya bırakılır. Bacaklar haşlandığında suyunu temiz bir tencereye süzülür. Bacaklardaki et kemikten ayrılır. Ayrı bir kapta sarımsaklar ezilir ve üzerine yoğurt, yumurta, un ve tuz ilave edilip çırpılır. Daha sonra bu karışım kaynayan suyu eklenerek kısık ateşte kaynatılır. Daha sonra bacaklardan ayrılan etler ocağın üzerindeki karışıma ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Son olarak pul biber veya biberli yağ ile servis edilir.

02

Bakla Çorbası

Malzemeler

200 gr taze bakla

1 adet kuru soğan

Yarım yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

1 demet dereotu

1 tatlı kaşığı tuz

1su bardağı et suyu

Su

Tarif

Soğanlar oldukça küçük doğranır ve pembeleşinceye kadar tereyağıyla birlikte kavrulur. Daha sonra taze baklalar ince ince doğranır ve kavrulan karışıma ilave edilir. Et suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Ayrı bir yerde un, su, yumurta ve yoğurt çırpılır kaynayan karışıma eklenerek bir süre daha kaynatılır son olarak tuzu eklenir ve dereotuyla birlikte servis edilir.

03

Lokma

Malzemeler

20 gr yaş maya

1,5 su bardağı ılık süt

3 su bardağı ılık su

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

Kızartmak için bol sıvı yağ

Tarif

Bir kabın içerisine maya su ve süt koyulur. Ayrı bir kabın içerisine 1 su bardağı un tuz şeker koyulup karıştırılır ve daha sonra sıvıların üzerine ilave edilir ve 5 dakika bekletilir. Bekleme işlemi sonunda geri kalan un yavaş yavaş yedirilerek cıvık bir hamur haline gelene kadar karıştırılır. Hazır edilen hamur mayalanma işlemi için dinlendirilir. Kızartma işlemi için ocak üzerine kızartma tenceresi koyulur ve yağ ilave edilir daha sonra ısıtmaya bırakılır. Mayalanmış hamur hava kabarcıkları gidene kadar tekrar yoğrulur. Yoğrulan hamur kızgın yağın içine küçük parçalar halinde kızarması için bırakılır. Kızarma işlemi tamamlandıktan sonra yağdan alınan lokmalar servis edilir.

04

Patates Piyazı (Paşa Pilavı)

Malzemeler

6 adet haşlanmış patates

1 adet orta boy kuru soğan

2 adet ince kıyılmış yaprak marul

1 adet rendelenmiş havuç

2 adet yaprak ince kıyılmış mor lahana

Yarım demet dereotu

Maydonoz

Yarım çay bardağı limon suyu

1 çay bardağı zeytinyağı

Karabiber, tuz, pulbiber

Tarif

Haşlanmış patatesler çok küçük olmayacak şekilde küp küp doğranır. Kuru soğan ay şeklinde doğranarak patateslerin üzerine eklenir. Dereotu ve maydanoz ince ince kıyılarak karışıma eklenir. Daha sonra kalan diğer malzemelerde eklenerek karıştırılır ve dolaba kaldırıp yarım saat soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis edilir.

05

Haşhaş salatası

Malzemeler

- 1 demet taze haşhaş otu
- 3 adet taze soğan
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet salatalık
- Yarım demet taze sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- Tuz
- 1 adet limon
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tarif

Bütün malzemeler temizlenip yıkanır. Haşhaş otu iri iri doğranır. Diğer malzemeler de isteğe göre doğrandıktan sonra zeytinyağı limon ve su eklenir, karıştırdıktan sonra servis edilir

06

Saray helvası

Malzemeler

un

2 Su bardağı su

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Su bardağı Şeker

Tarif

Un yağda kavrularak miyane haline getirilir. Şeker suda ağda kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra elde çekiştirilerek liflenmesi sağlanır. Biraz dinlendikten sonra tepsiye tepilir. Unun ve şekerin birbirine iyice karıştırılıp yedirilmesi gerekmektedir. Tepsiye tepilen tatlı baklava şeklinde kesilerek servis yapılır.

07

Tozmankara

Malzemeler

1 su bardağı un

1 su bardağı pekmez

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

2 yemek kaşığı tereyağı

Tarif

Un tereyağı ile birlikte kavrulur. Pekmez ayrı bir yerde kaynatılır ve kavrulan unun üzerine ilave edilir. Daha sonra ocaktan alınır ve içine cevizler eklenir. Soğuduktan sonra elle yoğurulur ve istenilen şekillere getirilerek servis edilir.

08

Saraylı

Malzemeler

3 adet yumurta

1 yemek kaşığı limon suyu

1 su bardağı zeytinyağı

Bir fiske tuz

1 su bardağı su

Aldığı kadar un

İç Harcı İçin:

1 su bardağı susam

2 su bardağı ceviz

Şerbeti İçin:

4 su bardağı toz şeker

5 su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

Tarif

Bir kabın içerisine yumurta, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve su alınır ve karıştırılır. Daha sonra un kontrollü bir şekilde eklenerek hamur yoğrulur. Elde edilen hamur mandalina büyüklüğünde koparılarak yuvarlanır. Daha sonra bu hamurlar açılır ve içlerine hafif zeytinyağı sürülür. İç harcı için sıvıyağda kavrulur. İçerisine dövülmüş ceviz ilave edilir ve kavurma işlemi sonlandırılır. Hazır hale gelen bu harç yağlanmış yufkaların içine serpilir. Açılan ve iç serpilmiş hamurlar rulo haline getirilir ve yuvarlak fırın tepsisine birbirlerini çevreleyecek şekilde yerleştirilir. Tepsiye koyulan hamurlar tekrar hafifçe yağlanarak 180 derecede pişirilir. Şerbeti için şeker ve su kaynatılır ve limon suyu ilave edilerek soğumaya bırakılır. Fırından çıkan hamurların üzerine ılık şerbet gezdirilip servis edilir.

Malzemeler

09

Uhud tatlısı

Tarif

Uhut yapılırken 18 litrelik teneke tabanından çiviyle 15-20 yerinden delinir. Delinen teneke yarısına kadar buğdayla doldurulur. Güneş ışığı almayan loş bir yere ıslatılarak bırakılır. İki günde bir ıslama işine devam edilir. Her ıslamadan önce buğday iyice karıştırılır. Buğday çimlenmeye başladığı zaman teneke dolmaya başlar. Çimlenme ilerledikçe buğday topaklanmaya başlar. Buğdayın topaklanmaya başlamasıyla birlikte ufalanarak bez üzerine serilir. Ufalanarak birbirinden ayrılan buğday yeniden tenekeye alınıp, ıslatılmaya devam edilir. Bu işlem 15 gün kadar sürer. Bu zaman zarfında buğday tanelerinin saçak kökleri ve filizleri 4-5 cm kadar uzar. Saçak kökleri ile filizleri beyaz hali alır. Saçak kökleri ve filizleri yeşillenirse uhut acımtırak olur ve tat özelliğinden uzaklaşır. Yeşerme başlamadan yani olgunlaşan çimler bir tokmak veya yuvarlak bir taş ile dövülerek ezilip suyu alınır. Elde edilen bu suya çok az bir miktar su katılarak, büyük bir kap içerisinde kaynatılmak üzere ateşin üzerine konur. Kaynamaya başlayınca çok katı olmayacak biçimde un ilave edilerek karıştırılmaya başlanır. Kaynatma işi sıvı halde bulunan bu karışımın koyulaşmasına kadar devam eder. Koyulaşmaya başladığı zaman üzerinde sakızlaşma başlar. Bu safhadan sonra artık kıvamını almaya başlamıştır. Kıvamını alan uhut koyu kahve rengini alır. Uhut 15 dakika daha ateşte tutulduktan sonra, ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kaselere doldurulup, servis edilir.

10

Aşure

Malzemeler

500g aşurelik buğday

Yarım çay bardağı pirinç

1 su bardağı nohut

1 su bardağı kuru fasulye

200 gr kuru kayısı

200 gr kuru üzüm

1 su bardağı fındık

3 lt su

2 su bardağı süt

4 su bardağı toz şeker

Çeyrek çay kaşığı tuz

Çeyrek çay kaşığı karabiber

Yarım çay bardağı karanfil suyu

Süslemek için malzemeler:

25 gr fındık

25 gr kuş üzümü

100 gr ceviz

1 adet nar

Tarçın

Tarif

Nohut ve kuru fasulye ayrı ayrı haşlanır. Ayrı bir kapta buğday kaynatılır ve çıkan suyu süzülür. Daha sonra tekrar temiz suyla 50 dakika kaynatılır. Yumuşamış olan buğdayın içine nohut, kuru fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm, yıkanmış pirinç ilave edilir ve 15 dakika kaynatılır. Bu kaynatma işleminden sonra geri kalan süt, şeker, tuz, karabiber, fındık, karanfil suyu eklenerek 15 dakika daha kaynatılır. Daha sonra servis edilecek kaplara aktarılır soğumaya bırakılır. Soğuma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine fındık, ceviz, fıstık, kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süslenerek servis edilir.

11

Kak Hoşafı

Malzemeler

- 1 su bardağı kuru elma
- 1 su bardağı kuru armut
- 2 litre su
- 10 yemek kaşığı şeker

Tarif

Öncelikle kuru elma ve armutlar sıcak suyun içinde 20 dakika bekletilir. Daha sonra 2 litre olan suyun içine elmalar eklenerek pişmeye bırakılır. Elmalar yumuşadıktan sonra şeker ilave edilir ve bir süre daha kaynatılır. Kaynatma işlemi sonlandıktan sonra soğutularak servis edilir.

12

Korova Şerbeti

Malzemeler

Kızılcık marmelat

Şeker

Su

Tarif

Su ısıtılır ve şeker ile birlikte kızılcık marmeladına ilave edilir, karıştırılarak şerbet kıvamına getirildikten sonra soğuk olarak servis edilir.

YÖRESEL FOTOĞRAFLAR

675

Bu bölümdeki resim-1 ile resim-37 arasındaki tüm fotoğraflar Özlem YOLDAŞ tarafından temin edilmiştir.

TEŞEKKÜR

Mudurnu'da yapılmış olan bu çalışmada verilerin toplanması işlemini gerçekleştiren Özlem YOLDAŞ'a ve yapılan görüşmelerde bizlerden bilgilerini esirgemeyen sayın, Necdet AKAY, Emine TANRIKULU, Tespire SEZER, Saip SEZER, Fatma SEZER, Ayşe YALÇIN, Nurdan TOPALOĞLU'na katkılarından dolayı sonsuz teşekkürlerimizi sunarız.

KAYNAKLAR

(http://www.mudurnu.gov.tr/default_B0.aspx?content=109) Erişim Tarihi: 29.11.2016
(http://www.mudurnugundem.com/mudurnunun-tarihi-ve-cografi-yapisi) Erişim Tarihi: 07-12-2016
(http://www.biriyilik.com/gezelim-gorelim-2/tatil-rehberi-gezelim-gorelim-2/mudurnu-cografi-ozellikleri-bolu-10985.html) Erişim Tarihi: 07-12-2016
(http://mudurnu.bel.tr/) Erişim Tarihi: 08.12.2016
(https://tr.wikipedia.org/wiki/Mudurnu) Erişim Tarihi: 08.12.2016
(http://www.nefisyemektarifleri.com/kuru-elma-hosafi-tarifi/) Erişim Tarihi: 05.11.2017
(http://www.gurmeyemektarifleri.com/hashas-salatasi-tarifi/) Erişim Tarihi: 05.11.2017
Dağlı, Y. ve Kahraman, S.A.(2008) . Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Bursa - Bolu - Trabzon - Erzurum - Azerbaycan -Kafkasya - Kırım – Girit.(2.Baskı) İstanbul: Yapı Kredi Yayıncılık.

KAYNAK KİŞİ DİZİNİ
(Adı Soyadı, Doğum Yılı, Mesleği, Köy)

- Necdet AKAY, 1952, Emekli, Yeniceşıhlar Köyü
- Emine TANRIKULU, 1932, Düğün-Mevlüt aşçısı, Hacıhalimler Köyü
- Tespire SEZER, 1966, Ev Hanımı, Taşkesti Köyü
- Saip SEZER, 1962, Ormancı, Taşkesti Köyü
- Nurdan TOPALOĞLU, 1974, Esnaf, Mudurnu Merkez
- Fatma SEZER, 1941, Ev Hanımı, Karapınar Kavağı Köyü
- Ayşe YALÇIN, 1965, Keyvanlar Konağında Aşçı, Hacı Musalar Köyü

Kaynaklar Anonim

Anonim(2016-1) https://yandex.com.tr/gorsel/search?text=mudurnu%20%C3%A7ay%C4%B1

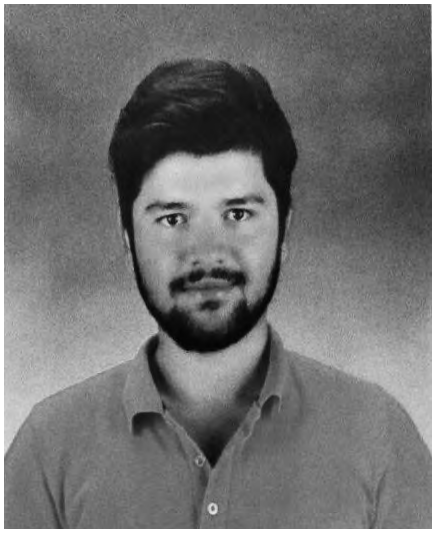
Anonim(2016-2)https://yandex.com.tr/gorsel/search?text=abant%20g%C3%B6l%C3%BC&img_url=http%3A%2F%2Fwww.samyelitravel.com%2Fwp-content%2Fuploads%2F2016%2F02%2F%25D8%25A8%25D9%2588%25D8%25B1%25D8%25B5%25D8%25A7.jpg&pos=2&rpt=simage
Anonim(2016-3) http://www.bilgilersitesi.com/bolu-en-guzel-yerleri-bolunun-gezilecek-tarihi-yerleri-ve-turistik-dogal-mekanlari.html
Anonim(2016-4)https://yandex.com.tr/gorsel/search?text=mudurnu%20saat%20kulesi&img_url=https%3A%2F%2Fwww.nihatkaradag.com.tr%2Fwp-content%2Fuploads%2F2013%2F04%2F271778_10150377198576959_4317198_o.jpg&pos=0&rpt=simage
Anonim (2017-1) http://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/corbalar/dugun-corbasi
Anonim (2017-2) http://www.tahtakasik.com/kiymali-tarhana-corbasi/
Anonim (2017-3) http://www.platinhaber.com/bu-corba-moda-oldu,-yok-satiyor-99730h.htm
Anonim (2017-4) https://figentokatli20blog.wordpress.com/2013/12/17/bakla-corbasi/
Anonim (2017-5) http://www.nefisyemektarifleri.com
Anonim (2017-6) http://www.pictame.com/tag/Mamursa
Anonim (2017-7) http://www.yemektarifleri-sitesi.com/patates-piyazi
Anonim (2017-8) http://yeni.lezzetler.com/akdeniz-yemekleri-67/tosman-kara-isparta-vt26619
Anonim (2017-9) http://www.nurselinmutfagi.com/2015/12/sarayli-tatlisi.html
Anonim (2017-10) http://foto.lezzetler.com/yuklenen2/uhut-sakarya-manav-kulturu-47574.jpg
Anonim (2017-11) http://www.nepisirsem.com/tarifler/asure
Anonim (2017-12) https://www.youtube.com/watch?v=4vN2JEswQWo

Doç Dr. Nihal Doğan

Nihal Doğan, 1968 yılında İzmir'de doğdu. İlk, orta ve lise eğitimini Gelibolu'da tamamladı. 1989 yılında Uludağ Üniversitesi Biyoloji Öğretmenliği bölümünden mezun oldu. Yüksek Lisansını Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Eğitimi Bölümünde "Hirfanlı Baraj Gölü'nde Yasayan Yayın Balığının (Silurus glanis L., 1758) Beslenme Biyolojisi" adlı tezle 1998 yılında tamamladı. doktorasını Gazi Üniversitesi, Orta Öğretim Fen ve Matematik Alanları Bölümü, Biyoloji Öğretmenliği Anabilim dalında "Türkiye'deki Ortaöğretim Fen Branşı Öğretmen ve Öğrencilerinin Bilimin Doğasına Bakış Açılarının Araştırılması" teziyle 2002–2005 yılları arasında tamamladı. 2005–2006 öğretim yılında TÜBİTAK doktora araştırma bursu kazanarak Amerika Birleşik Devletleri'nde doktora konusu ile ilgili çalışmalar yaptı. 2012 yılında doçent oldu. 2013 yılında Yükseköğretim Kurumu Başkanlığı'nın bursu ile University of Illinois at Urbana-Champaign'de akademik çalışmalarına devam etti. 15.01.2014-01.09.2016 tarihleri arasında Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mengen Meslek Yüksekokulu müdürlüğü yaptı. Halen, aynı üniversitenin Eğitim Fakültesi, Matematik ve Fen Bilimleri Eğitimi Bölümü, Fen Bilgisi Anabilim Dalında öğretim üyesi olan Nihal Doğan'ın bilimin doğası, bilim felsefesi, öğretmenlerin eğitimi, profesyonel gelişimleri ve öğretim metotları konusunda çeşitli araştırma ve yayınları bulunmaktadır.

Emre Öztürk

1992 yılında Bolu, Mengen'de doğdu. İlk, orta ve lise eğitimini Mengen'de tamamladı. 2014 yılında Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun oldu. Şu anda Yüksek Lisansını Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yapmaktadır.



Emrah GÖKÇEEL

Emrah Gökçeel, 1992 yılında Bolu, Mengen'de doğdu. İlk ve orta öğretim eğitimini Gökçesu'da, lise eğitimini Mengen'de tamamladı. 2016 yılında Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünden mezun oldu. Şu anda Yüksek Lisansını Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yapmaktadır.

Taner Tuncer

1986 yılında İstanbul, Beykoz'da doğdu. İlk, orta ve lise eğitimini Beykoz'da tamamladı. 2011 yılında Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İşletme Yönetimi bölümünden mezun olduktan sonra aynı yıl Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümüne başladı. 2015 yılında Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nde Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü ile Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik bölümlerini bitirdi. Şu anda Yüksek Lisansını Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yapmakta olan Tuncer, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Doğubayazıt Ahmed-i Hani Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcılığı, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı ve Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi görevlerini sürdürmektedir.

Vedat Kayış

1986 yılında Bolu'da doğdu. İlkokul eğitimini Yeniçağa'da, orta ve lise eğitimini Mengen'de tamamladı. 2008 yılında Gazi Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği bölümünden mezun oldu. Yüksek Lisansını Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatlara Anabilim dalında yapmaktadır. 2008 yılında Milli Eğitim Bakanlığına öğretmen olarak atandı. Sakarya Üniversitesi'nde Aşçılık Programı'nda derslere girmektedir. 2014 yılından beri Akçakoca Süha Güven Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Atölye Şefi olarak görevine devam etmektedir.

Merih Tatlı

1990 yılında Mengen'de doğdu. İlk ve orta eğitimini Mengen'de, lise eğitimini Bolu'da İzzet Baysal Anadolu Lisesinde tamamladı. 2015 yılında Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun oldu. Öğrencilik döneminin sömestr ve yaz tatillerinde yazlık otel, şehir oteli ve restoranlarda aşçılık yaptı. 2013 yılında Erasmus programı ile Almanya'nın Magdeburg kentinde Maritim Hotel'de aşçılık yaptı. 2015 - 2017 yılları arasında Mengen Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde yiyecek içecek öğretmeni ve Haliç Üniversitesinde öğretim görevlisi olarak çalıştı. Halen Medipol Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde araştırma görevlisi olarak çalışmaktadır.

Gökhan Aksu

1990 yılında Bolu'da doğdu. İlkokul ve ortaokulu İzmir'de tamamladı. Lise öğrenim hayatını grafik ve fotoğraçılık üzerine mezun oldu. Dokuz Eylül Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik bölümü okudu. İzmir'de reklam ajanslarında kariyerine devam etti. Daha sonra Bolu'ya yerleşti. 2011 yılında Ajans 360'ta çalışmaya başladı ve halen grafik, fotoğraf alanında çalışma hayatını sürdürmektedir.

Merve Örnekbaş

1986 yılında Bolu'da doğdu. İlkokul ve ortaokulu Bolu'da tamamladı. Anadolu Güzel Sanatlar Lisesi eğitimini tamamladıktan sonra Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Resim-İş öğretmenliği Grafik Tasarım bölümünden 2008 yılında mezun oldu. Yüksel lisansını Abant İzzet Baysal Üniversitesi Resim- İş öğretmenliğinde tamamladı. 2011 yılında kurduğu kendi reklam ajansında çalışma hayatına devam etmektedir.

Gamze Gökalp

1996 yılında Bolu' doğdu. İlkokul ve ortaokulu Göynük' te tamamladı. 2014 yılında Bolu Güzel Sanatlar ve Spor Lise'sinden Mezun oldu. Üniversite eğitime 2014 yılında Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik Tasarım bölümünde başladı.2.sınıfta farabi yaparak Dokuz Eylül Güzel Sanatlar fakültesinde tamamladı. Halen Dumlupınar Üniversitesin'de eğitimine devam etmektedir.

ISBN: 978-975- 321-049- 2

www.bamer.ibu.edu.tr

ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları No: 18