

MENGEN'DE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ

Feast For Special Days In Mengen

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK*

ÖZ

Son dönemlerde mutfak kültürü incelemeleri halkbilimi, antropoloji ve buna yakın bilimsel alanlarda önemli araştırma alanlarından birisidir. Türkiye, coğrafi yapısı, florası ve bölgesel farklılıkları nedeniyle yiyecek çeşitliliği ve zenginliği açısından dikkate değer bir çeşitlilik göstermektedir. Diğer taraftan Türkiye, gelenek, görenek, dini inanış biçimleri ve yaşam tarzı ile de mutfak kültürünü zenginleştiren bir yapı içermektedir. Bu noktada aşağıdaki incelemede bir yöre seçilerek genel değerlendirmede bulunulacaktır. Mengen'de törenler (dini bayramlar, nişan, düğün, sünnet törenleri vb.), özel günlere ait inançlar, pratikler, kendine has bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Dolayısıyla, özel gün yemekleri ile yemek kültürü, Mengen'in coğrafi, toplumsal, ekonomik, dini hayatına dair kimi göstergeleri barındırmaktadır. Bu makalede Mengen'de özel gün yemekleri ve bunlara bağlı olarak gelişen mutfak kültürü değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler

Mengen, özel gün yemekleri, törenler, mutfak, yemek kültürü

ABSTRACT

In recent days cuisine culture is an important area of research for folklore, anthropology and related fields. Turkey is known for an abundance and diversity of foodstuff due to its rich flora, fauna and regional differentiation. On the other hand Turkey with its traditions and customs, lifestyle, religious beliefs enriches its cuisine culture. In this article, a small town the name of which is Mengen and specially its cuisine culture is analyzed from this point of view. Ceremonies (religions festival, betrothal, wedding ceremony, The Sunna etc.) beliefs in special days and practical attitudes have formed a unique cuisine culture in Mengen. Therefore the cuisine culture of Mengen consists of indicators from its geographical features, social construction, and religious life. In this article it is aimed to be analyzed the feasts for special days in Mengen and the cuisine culture depending on them.

Key Words

Mengen, feasts for special days, ceremony, cuisine, cuisine culture

Giriş

Özel gün yemekleri, Türklerin İslâmiyeti kabulünden önceki dönemlerden bu yana yaşattıkları, geleneksel biçimde devam ettirdikleri toplu halde yedikleri yemeklerdir. Türkler bilinen en eski çağlardan beri, doğum ve ölüm arası geçiş dönemi olarak kabul edilen özel zaman dilimlerinde (sünnet, nişan, düğün, ölüm vb.) kutlamalar düzenlemişler, yemek yapmışlar ve bunları toplu olarak yemişlerdir. (Araz 1898: 31-35; Ersoy 2002: 228) Bu özel gün yemeklerinin sıradan öğün yemeklerinden ayrıldığı gerçeği vurgulandıktan sonra şunu da söylemeliyiz. Türkler, yaşamlarındaki her tür önemli değişikliği, geçiş dönemlerini, bireysel ya da toplumsal, özel ya da resmi,

dini ya da eğlenceye dayalı yaşam biçimini ... toplu olarak gerçekleştirmekte ve bunun sonucunda ziyafetler vermektedir. Özel günlerde, ziyafet verme ya da toplu olarak yemek yeme geleneksel bir ritüele dönüşmüştür.

Özel gün ve törenler toplumdaki topluma az çok değişiklikler göstermektedir. Türk kültürü içerisinde özel gün ve tören denildiği zaman şu anlaşılmaktadır:

“dini bayram ve özel günler (bayram, iftar, sahur, muharrem ayı, kandiller, adak, mevlit, yağmur duası, Zekeriya sofrası), mevsimlik bayram ve özel günler (hidrellez, nevrüz, kiraz ve yoğurt bayramı, ilin ayın ahır, koç katımı, çiğdem pilavı, bendem, saya, döl, yaz gün dönümü, kış yazısı, kardeller), aşama

* Hacettepe Üniv. Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi, sdilek@hacettepe.edu.tr

törenleri (doğum, sünnet, nişan, düğün, ölü), kutlama, uğurlama, karşılama törenleri (hacca uğurlama, askere uğurlama, hacı karşılama, arkadaş karşılama (kondu), arkadaş uğurlama (uçtu)” (Ersoy 2002: 228)

Osmanlı İmparatorluğu döneminde de gerek özel günlerde gerekse diğer günlerde düzenli olarak toplu yemekler yenmiştir. Kışlalarda, tekke ve dergâhlarda, loncalarda, medreselerde, kervansaraylarda ve sarayda toplu yemeklerin yendiği (Doğanbey 1989: 127; Ersoy 2002: 228) ve bu yemeklerin Türk mutfağının tanımlanmasında bir alt bölüm oluşturduğu bilinmektedir. Toplu olarak yemek yeme geleneği, hâlâ toplumumuzda devam etmektedir. Toplu olarak yenilen yemeklerde, yemek yeme ve ziyafet verme (misafir ağırlama, komşuluk ilişkisi) iç içe geçmiş durumdadır. O nedenle bu yemekler analiz edildiğinde, bir bölgenin kültürünün yapısına dair önemli bilgiler bulmak mümkündür.

Aşçılarıyla ünlü Mengen, iki belde si ve 55 köyüyle, Türk halk kültürünün canlı olarak yaşandığı ve yaşatıldığı, geleneğin kırılmadan devam ettirildiği özel mekânlardan birisidir. Çünkü Mengen ve civarı, coğrafi özellikleri gereği dar ve kapalı bir yapıya sahiptir. Bölgenin dağlık olması, iklimin sert geçmesi, şehre uzaklık ve ilçenin ticaret merkezlerinin dışında yer alması tarihten gelen kültürün korunmasına neden olmuştur. Çağımızda bilişim sistemlerinin gücü, bölgeler arası farklılıkları hızla silip küresel bir yapıya dönüştürürken, yukarıda saydığımız nedenlerden ötürü Mengen, kültürünü saklayıp korumada daha tutucu bir durum sergiler.

Bölgede yemek kültürü, köyden köye, komşuluk bağlarının kesintisiz zinciri ile yayılır. Dolayısıyla, toplu olarak yenilen yemekler, kendine has adet, töre, gelenek ve teşrifatı da beraberinde

getirir. Öyle ki, yemekten sorumlu kişiler, yemeğin pişirilmesi ve yemek çeşitleri, yemeği yiyenlerin özellikleri, sofranın düzeni, servis usulleri, yemeğin yenildiği mekân, misafir ağırlama vb. başlı başına bir inceleme konusu oluşturur. Mengen ve köylerinde, yemek kültürü içerisinde her ne kadar bireysel farklılıklar oluşursa da, temelde, kültürel açıdan benzerlikler, bu bireysel farklılıkları ortadan kaldırır bir nitelik taşır.

Günümüz araştırmalarında, yemek yemek, artık sadece karın doyurmak amacıyla yenilenler değildir. Aksine, onun çok daha derininde anlamlar üstlenen bir araştırma ve inceleme konusu haline gelmiştir. Yemek yemek sosyokültürel ve iletişimsel bir alan olarak çeşitli göstergeler taşımaktadır (Özdemir 2005: 177). Öyle ki toplu olarak yenilen yemekler, içinde yaşanılan toplum ve kültürel yapı ile yaşama biçimi hakkında bilgi edinebileceğimiz açık ya da gizli birer gösterge durumunda önemli ipuçları barındırmaktadır.

“Kültürel veya yerel kimliğin aktarılması, öğretilmesi, kabul edilmesi, açıklanması, pekiştirilmesi, sürdürülmesi ve tanıtılması, yemek sofralarının iletişimsel sistemiyle (kodlamalar, mesajlar, anlamlandırmalar / çözümlenmeler) sağlanmaktadır. Özetle yemek ve içecek, dil gibi, giysi gibi farklı bir iletişim biçimidir.” (Özdemir 2005: 177)

Yemek yemek bu iletişim kodları sayesinde, beraberinde bir kültür oluşturmakta ve yan kültürlerle bağ kurmaktadır. Geçmişten getirdiği geleneğin ve göreneklerin sembolik anlatım biçimi ile ifade edilmesinde aracı konumunda kalmaktadır¹. Kültürde çeşitlilik ve kültürün devamını sağlamakta, yörenin kültürel coğrafi yapısı, toplumsal değerleri, kültürel taşıyıcılığı ve genel kültür bilgisi, dinî inançları, tören ve merasim anlayışı, hayat biçimi, zamana tasarruf

ve zamanı düzenleme şekilleri, bireyin toplum içindeki statüsü ve maddi durumu, tarihi bilgi gibi pek çok bilgiyi dolaylı olarak ortaya koymaktadır.

Türk halk mutfağı, genel değerlendirilmeler içinde, eski Türklerden gelen tarım ve hayvancılığa bağlı gelişimini, Anadolu coğrafyasının çeşitliliği ile zenginleştirmiştir. Diğer yandan İslâmiyet, Selçuklu ve Osmanlı Saray mutfuğının etkisi Türk mutfuğının özel bir yapıya bürünmesine neden olmuştur. Mengen halk mutfuğı, eski Türk mutfuğının bir devamı olarak Batı Karadeniz bölgesinin coğrafi özellikleri, İslâmiyetin getirdiği dinî yapı ile ekonomik koşulların elverdiği ölçüde Saray mutfuğının şekillenmesi sonucu ortaya çıkmıştır.

Mengen’de, özel gün yemekleri ve toplu olarak yenilen yemekler şu alt başlıklar altında sıralanabilir.

1. Dinî Bayram ve Özel Gün Yemekleri (Bayram, İftar, Sahur, Kandil, Mevhit Yemekleri)

2. Aşama Törenleri Yemekleri (Doğum, Nişan, Düğün, Ölü Yemekleri)

3. Kutlama/Uğurlama/Karşılama Törenleri Yemekleri

4. Mevsimlik Bayram ve Özel Gün Yemekleri (Yaylaya Gidiş ve Dönüş, Hasat Kaldırma Törenleri Yemekleri)

5. İş / Yol Yemekleri (Azıkları)

Bu başlıklar altında değerlendireceğimiz özel gün yemekleri incelendiğinde dar bir bölgenin toplumsal yapısı, yaşam biçimi ve kültürü hakkında önemli bulgular ortaya çıkacaktır.

1. Dinî Bayram ve Özel Gün Yemekleri (Bayram, İftar, Sahur, Kandil, Mevhit Yemekleri)

Mengen’e gelerek yerleşik hayata geçen Oğuz boyları, kısa sürede İslâmiyeti öylesine benimsemişlerdir ki, zaman içerisinde, yörede, özel günler arasında bayram denildiği zaman, sadece dinî bay-

ramın algılandığı görülür. Öyle ki, mevsim geçişlerinin yaşandığı bayramlar ya da geçiş günleri (nevruz, hıdrellez gibi) neredeyse unutulmuştur. İslâmiyet, bölgedeki Türk töresi içerisine karışmış ve yeni bir yaşam biçimi oluşmuştur.

Mengen’de iki büyük dinî bayram da büyük bir şenlikle kutlanır: Ramazan ve Kurban Bayramı. Bayram öncesi, kandiller ve Ramazan ayı da dolu dolu ve heyecan içinde geçer, üç ayların ardından gelecek, bayram günleri sanki bu heyecanın bir dışavurumudur. Diğer taraftan, İslâm dininde var olan mübarek gecelerin hemen hepsi, Mengen ve köylerinde bir çeşit yemekli kutlamaya dönüşmüştür diyebiliriz. Sırayla örnekleri açıklamak gerekirse:

Halk diliyle söyleyecek olursak, “üç ayların başlangıcı”, yani Hicri takvime göre Recep ayının ilk Cuma gecesi, Regaip kandili olarak kutlanır. Hz. Peygamber’in bu kandilde vakit namazları dışında ayrıca namaz kıldığı rivayet edilir. Bu davranış biçimi, yörede benimsenmiş ve kutlanmaya başlamıştır. Regaip kandili günü -yani Perşembe günü- kadınlar erkenden kalkarlar. Büyük teknelerde hamur yoğururlar. Çok sayıda bazlamaç ya da gözleme açılır. Ekmeklerin kimileri yağlanır, kimileri de sade olarak bırakılır. Evin genç kız ya da gelinleri pişen ekmekleri ikişer ikişer ayırarak, sıra ile köydeki evlere dağıtır. Bu adet yörede “Namaz Ekmeği”¹ olarak geçer. Yaşlı kadınlar ve erkekler de aynı gün evde yapılan bu “Namaz Ekmeğinden” evli kızlarına götürürler. Bu aynı zamanda aileler ve köylüler arasında bir çeşit kutlamadır. İletişim kurma biçimidir. Ekmeğin nimeti, bereketi ve dinin ruhaniyeti, “Namaz Ekmeği” geleneği ile birleşmiş olur.

Miraç Kandili, Berat Kandili ve Kadir gecesinde helva (yöredeki adıyla kara

hevle) kavrulur. Kimi zaman helva yerine ekmekek yapıldığı da olur. Yapılan helva ve ekmekek evlere dağıtılır. Nimetin bölüşülerek çoğaldığına inanılır.

Ramazan ayrı bir coşku ile kutlanır. Her bir köyde cami ya da mescit yoktur. Mescitler de birkaç mahallenin birleşiminden kurulu büyükçe köylerde vardır. Kimi mescitlerde görevli imam vardır, kimilerinde yoktur. Köylü, bu mübarek ayı, yine yemek kültürü ile birleştirerek sosyal bir faaliyete dönüştürmesini bilmiştir. “İmam Nöbeti” (İmam Nebedi), deniler adet şöyle tanımlanabilir: Köydeki evler sıra ile Ramazan ayının otuz günü boyunca iftar yemeği hazırlar. İmam ve köylüler, her akşam bir eve gelerek, kadın ve erkek ayrı ayrı sofralarda ya da odalarda olmak üzere, toplu olarak yemek yerler. İmam, akşam ezanını iftardan önce o evde okur, namaz birlikte kılınır. Yemek birlikte yenilir. İmam ve köylüler ertesi günü diğer bir eve giderler. Sıra ve nöbetle bütün evler dolaşılır.

Mengen’de yenilen yemekler (iftar, bayram, düğün vs.) yer sofrasında yenmektedir. Sofralar sekiz-on kişilik büyüklüğündedir. Kaşıklar sıralanır. Çatal kullanılmaz. Ekmekek her kişinin önüne bir tane gelecek şekilde sıralanır. Fazlası ortada toplanır. Yemek, çorbadan başlanmak üzere, tek tabakla sofraya getirilir. Hoşaf kaselerle gelir. Börek tepsi ile sofraya konulur. Yemekler bittikçe hizmet eden kişi (sofraya oturmaz, ayakta bekler), yeni yemekleri sırasıyla getirir. Hazır eder. Suları o doldurur. Bu sofrayı düzeni yenilerde değişime uğramıştır.

Evlerde birlikte yenilen iftar yemeği için bir gün önceden ekmekek (bazlama ya da somun) ile böreklik yufkalar hazır edilir. Hoşaf kaynatılır. İsteyen ve durumu müsait olan tatlı yapar. Genelde iftar yemeklerine çorba (toygarlı, mercimek) ile başlanır. Etli bir yemek (kavurma,

etli patates, haşlama) yenilir. Bamya ya da soğanlı yumurta yapılır. Pilav, börek, hoşaf ve salata vardır.

Aşçılarıyla ünlü Mengen’de iftar yemekleri, sanılanın aksine evin kadınları tarafından hazırlanır. Yemekler ziyafet boyutunda değilse, tüm yemekler bayram dahil olmak üzere kadınların elinden çıkar. Bayram öncesi evlerdeki en önemli hazırlık yine yemek hazırlığıdır. Çünkü bayramlarda kutlamalar yemekli yapılmaktadır. Bu gelenek, toplumsal bir zorunluluk olarak karşımıza çıkar.

Arife günü, her evde helva yapılır. Kara helva pişirmek adettendir. Rengi koyu kahverengi olan (un kararınca ya kadar kavrulur) ve genellikle yağsız pişirilen, şeker ile tatlandırılan un helvasıdır (kara hevle) bu. Öğlen namazından sonra mezarlığa giden erkekler önce yakınlarının mezarlarının başında dinî vecibelerini yerine getirdikten sonra 8’er 10’ar kişilik gruplar halinde toplanırlar. Yanlarında getirdikleri helvaları paylaşırlar. Bu, arife günü mutlaka yapılan bir adettir.

Bayram sabahı erkenden evin kızları ve gelinleri köy ortasındaki çeşmeye suya giderler. Sabah erkenden çeşmeden doldurulan bu suyun şifalı ve iyi olduğu düşünülür. Sabah yerinden kalkan herkes bu sudan içer. Sonra erkekler bayram namazına gider. Namaz sonrasında köy meydanında buluşmak üzere sözleşerek evlerine dönerler. Aileleriyle bayramlaşırlar. Saati gelince köy meydanında toplanılır. Ailelerden sonra sıra köy halkı ile bayramlaşma törenine gelmiştir. “Bayram Çıkarma”, dediğimiz bu tören, yemekli olacaktır. Köy meydanında toplanan insanlar kalabalıktır. Mahalle sahibi (ev sahibi), erkekler de köy meydanında toplanmışlardır. Onlar, meydana gelen komşularını evlerine davet ederler. Onarlı on beşerli gruplar

halinde evlere gidilir, karşılıklı bayramlaşılır ve toplu olarak yemek yenilir.

Her köy, mahallelere ayrılmıştır. Köyün düzenine göre insanlar, evlere taksim edilir. Sıra ile mahallelerdeki evler, sabah (daha ziyade öğle üzeri) ve öğlen (öğleden sonra ikindiye yakın) olmak üzere “bayram çıkarır”. Köylü, bayramlaşmak için her evi gezemez, taksim edilerek kendilerine düşen eve kutlamalar için giderler. Bu aynı zamanda, yeni isnanlar tanımayı, genç nesli birbiri ile kaynaştırmayı hedeflemektedir. Tüm insanların her evi dolaşmadan kimi evlere gitmesi, bayramlarda kalabalığın dağıtılması ile bu törenler, temsili bir kutlamaya dönüşmüştür.

Bayram yemekleri çorba (toygarlı, mercimek), etli bir yemek, sebze yemeği, pilav, hoşaf ve salatadır. Börek masaya mutlaka tepsi ile gelmelidir. Ramazan bayramı ile Kurban bayramı arasındaki tek fark kurban bayramı yemeklerinin et ağırlıklı olmasıdır. Kurban bayramında, büyük tencerelerle et kavrulur. Kavurma ana yemektir. Etin içerisine başka bir malzeme ya da tatlandırıcı (sebze, salça vb.) konulmaz.

Bayram yemeklerini kadınlar yapar ama servis erkeklerindir. Çünkü “bayram çıkarma” erkekler tarafından yapılır. Kadınların katıldığı akraba ve komşular arasındaki bayram kutlamaları, köyün “bayram çıkartması”ndan sonra gerçekleşmektedir. Servis yaparken hizmet etmeyip sofraya oturan erkek ev sahibi “ya onluk vermek zorunda”dır ya da köy meydanındaki “oluğa atılmak”. Bu nedenle misafirler ev sahibini kandırmayı, onu sofraya oturtmayı isterler. Karşılıklı laflar söylenir, şakalar yapılır. Böylece bayramlarda, yemek kültürü eğlence kültürüne dönüşür.

Mengen’de mevlit, yemekli olarak okutulur. Aslında “Mevlit”, Süleyman

Çelebi’nin Hz. Muhammed’i övmek için yazmış olduğu uzun bir mesnevidir. Başlangıçta bu şiir, Hz. Muhammed’in doğum günü olan 12 Rebiülevvel günü, Mevlit kandillerini kutlamak için okunurken, halk arasında o kadar sevilmiştir ki, her kutlu günde okunması bir âdet olmuştur. Bu adet, Mengen halkı tarafından da benimsenmiştir. Özellikle ölünün 7., 40. ya da 52. gününde, hacı karşılarken ya da uğurlarken kalabalık yemekli mevlitler okutulur. Yörede, yeni doğan çocuğun 40’ı çıkınca, sünnet törenlerinde, evlilik törenlerinde, asker uğurlamada, yeni ev kuranların evlerine yerleşmelerinde de mevlitler okutulursa da bu mevlitler ölüm sonrası ya da hacı mevlitleri gibi kapsamlı ve kalabalık olmaz.

Ölünün arkasından mevlit okutmak, Mengen’de toplumsal bir zorunluluk haline gelmiştir. Mengen’de düğün yapmak nasıl en temel törenlerden biri ise, ölü arkasından mevlit okutmak da öylesine bir zorunluluk ve gereklilik olarak kabul görür. Bu durum sadece ölüye duyulan saygı ile açıklanamaz sanırız. Bu geleneğin devam ettirilmesinde, geçmişteki Orta Asya Türk gelenek görenek ve inanışlarının devamı ve ölüm ritüelinin ² biçim değiştirmesi önemli etkenlerden birisi olsa gerektir.

Mengen ve köylerinde ölüm sonrasında okutulan mevlitler kalabalık bir grup için hazırlanır. Bunun için özel aşçılar tutulur. Yemek olarak, çorba (toygarlı, keşkek ya da mercimek), et kavurma (tas kebabı ya da etli patates), sebze yemeği (mevsimine göre taze fasulye, patlıcan ya da kurutulmuş bamya), pilav, börek, salata, hoşaf, helva ya da lokma hazırlanır. Mevlit öncesinde ön hazırlık olarak evlerde ekme olarak somunlar hazırlanır. Yemeği ve servisi aşçı yapar, bulaşıkları kadınlar toplu olarak sıra ile yıkar.

2. Aşama Törenleri Yemekleri (Doğum, Nişan, Düğün, Ölü Yemekleri)

Aşama törenleri insanın doğumundan ölümüne kadar önemli geçiş noktalarını kutlamak amacıyla verilen yemeklerdir (Örnek 1977). Türkler bilinen en eski devirlerden beri doğum ve ölüm arasındaki geçişleri zengin bir kültür içerisinde kutlamışlar, yemekler hazırlayarak ziyafetler vermişlerdir. Mengen ve köylerinde bu tören yemekleri ağırlıklı bir yer tutar. Aşama törenleri yemeklerinin en önemli özelliği ziyafet sofrası şeklinde hazırlanarak sunulmuş olmasından kaynaklanmaktadır. O nedenle kişinin maddi durumu ne olursa olsun bu törenler ve yemekler bir standart tutturularak yapılmak zorundadır. Yükü ve maliyeti kişiye her neye mal olursa olsun gelenek devam eder.

Mengen'de aşama törenleri arasında en sade olarak kutlanılan törenler, doğum törenleridir. Doğum, yaşamın bir gerçekliği olarak kabul edilir. 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. Doğumun yapıldığı haber alınınca, loğusa kadın ve çocuk ziyaret edilir. Ziyarete gelirken, loğusa kadının güçlenmesi ve sütünün bol olması için özellikle süt, sütlü çorba, şerbet, lokum ya da yumurta hediye olarak getirilir.

Doğum dışındaki aşama törenleri yemekleri, büyük bir kalabalık için hazırlanır. Çünkü düğünler ve ölümler birkaç köyün katılımıyla gerçekleşir. Nişan, düğün ve ölüm sonrasında yapılan yemekler, toplumsal düzenin devamını

sağlar, kişiler arası iletişimi güçlendirir, ayrıca kişilerin itibar ve nüfuzunu göstermeleri için bir vesiledir. Dolayısıyla geniş katılımlar olacağı düşünülerek hazırlıklar yapılır. O nedenle bu yemekler için, aşçılar tutulur, yemekleri onlar hazırlar. Düğün ya da ölü sahibinin imkânları çerçevesinde yemeklerin çeşidinde ve miktarında bir artış görülebilir. Ama her ne olursa olsun belirli bir standart vardır, o yemek çeşidi ve miktarı mutlaka yerine getirilir. Kişilerin beklenti düzeyi aşağı çekilemez. Nişan ve düğünlerde kimi zaman itibarlı / yabancı misafirler gelir. Bu durumda onlar için özel sofralar kurulur ve hazırlanan yemek çeşidinde bir değişiklik yapılır. Aşağıda bu değişiklikler üzerinde durulacaktır.

Mengen halk mutfağında, genel anlamda, nişan için de, düğün ve ölü yemekleri için de değişmez bir menü vardır. Çorba (toygırlı, keşkek ya da mercimek), et kavurma (tas kebabı ya da etli patates), sebze yemeği (mevsimine göre taze fasulye, patlıcan ya da kurutulmuş bamya), pilav (sade tereyağı, şehriyeli ya da iç pilav), börek, salata, hoşaf, tatlı (nişan ve düğün için baklava, ölü için helva ya da lokma).

Kız isteme ile düğün hazırlıkları başlatılmış olur. Kız istemek için kız evine misafir gidilirken mutlaka gözleme (ya da ekme) ile helva (kara helva ya da nişasta helvası) yapılarak beraberinde götürülür. Ekmek götürmek bolluk bereket anlamındadır. Helva ağız tadı. Kız evi, gelen misafiri mutlaka yemek vererek ağırlar. Misafiri en iyi biçimde ağırlamak genel terbiyedir. Kız o aileye verilsin ya da verilmesin (evlilik kurumu onaylansın ya da onaylanmasın) mutlaka misafirin önüne sofrası kurulur. Kız tarafının evliliği onaylayıp onaylamayacağı, erkek evinden gelen bohçanın açılması ya da açılmaması (iade edilip edilmemesi) ile belli olur.

Nişan ve düğün yemekleri, aileler için oldukça önemlidir. Nişan ya da düğün günü önceden belli olduğundan hazırlıklara zamanı gelmeden başlanır. Hayvancılık yapıldığından süt, tereyağı ve peynir özellikle bu gün için stok halinde önceden hazırlanır. Düğün için evde yetiştirilen büyük baş hayvan o gün için kesilerek et ihtiyacı karşılanır. Diğer yemek malzemeleri genellikle büyük şehirlerden toplu olarak alınarak getirtilir. Merkezler düğün sahibinin maddi durumu ve olanakları ölçüsünde, Mengen, Bolu, Gerede ve özellikle Ankara'dır.

Mengen'in köylerinde yapılan nişanlarda ve düğünlerde geçmiş dönemlerde davetiye yazma ve dağıtma geleneği yoktu. Onun yerine camilerde, pazar yerlerinde ya da toplu bulunulan davetlerde erkek evi köylülerine düğün daveti yaparlardı. Arkasından, düğünden birkaç gün önce erkek evi, çarşıdan pazar ekmeği denilen ekmekleri satın alır -bu ekmekler davet edilecek hane adedince-. Bunun yanı sıra kilolarca tahin ya da yaz helvası satın alınarak küçük parçalara ayrılır. İmece usulüyle, helvalar, ekmeğin³ içine yerleştirilerek bir helva ekmeği hazırlanır. Bu ekmekler, her haneye bir ekmeği ve helva gelecek şekilde taksim edildikten sonra evlere dağıtılır, böylece düğüne davet yapılmış olur. Buna "ekmek okuma" adı verilir.

Evlilik için ailelerden onay çıktıktan sonra kız evinde şerbet içilir. Arkasından nişan merasimi yapılır. Nişan kız evinde yapılır ama masraf erkek evi tarafından karşılanır. Yukarıda sözü edilen yemekler hazırlanır.

Köy düğünleri üç gün devam eder. Perşembe akşamından başlar Pazar günü sona erer. Düğünler, kalabalık olur, farklı mekânlarda ve zamanlarda kutlamaları içerir. O nedenle yemeklerde bir çeşitlilik göze çarpar. Misafirler üç gün boyunca yemekli olarak ağırlanır.

1. Darabul gecesi (oda şenliği) yemekleri
2. Düğün yemekleri
3. Duvak yemekleri

Darabul gecesi düğünden bir gün önceki erkekler arasında yapılan gece eğlenceleri anlamındadır. Kadınlar kına evine kına yakmaya gittiklerinde erkekler (hem kız evinin hem erkek evinin) damadın evinde sabaha kadar sürecek eğlencelere başlarlar. Bu eğlenceler içkili ve müziklidir.

Darabul gecesi yemekleri genellikle erkekler için hazırlanır. Onlara içkili bir sofraya kurmak adettendir. Rakı düğün günleri dışında pek tüketilmeyen özellikle düğünden bir gün önce gece eğlenceleri sırasında özellikle aranır. Çünkü rakı, Türklerin millî içkisidir. Su ve buzla karıştırılarak, opak rengi bir beyazlığa ulaştıktan sonra içki, kıvamını bulmuş demektir. "Arslan sütü"ne benzeten rakı, aynı zamanda düğün öncesi "erkek"liğin bir sembolü olarak karşımıza çıkmaktadır. Rakı dışında genellikle içki tüketilmez. Şarap, bira vb içkilerin içme alışkanlığı pek bulunmamaktadır. Yalnız kimi durumlarda, ev sahibi zengin ise ve misafirleri arasında kimi itibarlı misafirler varsa onlara viski ikramının yapıldığı da olmaktadır.

Rakı sofrası gün batımında kurulur ve sabahın erken saatlerine kadar devam eder. Rakı, yavaş yavaş eğlence müddetince tüketilir. Gece uzundur. Oynanan oyunlar, danslar eğlenip gülmeler rakının etkisiyle artar. Tek başına içilebilen bir içki olmadığından rakının yanında mutlaka meze hazırlanmalıdır. Düğünlerde evin maddi durumuna paralel olarak meze miktarı ve çeşitliliği artar. Düğünlerde özel mezeler hazırlanır. Bu mezeler, çoğunlukla aşçılar tarafından yapılmaktadır. Dolayısıyla profesyonel olarak hazırlanmış bir menü ile karşı

karşıya gelinir. Rakı ile erkeklere ikram edilen yemek ve meze çeşitleri şöyledir: Et yemeklerinden tavuk, arnavut ciğeri (ya da ciğer kavurma) ve ızgara (karışık). Mutlaka pilav, tepsi böreği olur. Börek genellikle peynir ile yapılır. Salata, piyaz ve peynir ikram edilir. Kızartma yapılır (patates, kabak ve patlıcan). Mevsimine göre kavun ya da karpuz bulunur.

Düğün günü yemekleri kadınlar ve erkekler için aynıdır. Kadın ve erkeklere ayrı ayrı sofralar kurulur. Düğün günü, erkekler de kadınlar gibi aşçıların hazırladığı düğün yemeğini yerler. Bu günde alkol alınmaz. Genel anlamda herkes aynı yemeği yer.

Duvak günü düğünden bir sonraki gün anlamındadır. Gelin yeni evine gelmiştir. Erkek evi bu kez kız tarafını davet eder. Yeni gelinin evinde, kadınların katılımıyla, müzikli eğlenceler yapılır. Duvak yemekleri sadece kadınlar için hazırlanır. Bu yemeklere erkekler katılmazlar. Eğlenceler öğle vakti başlayıp akşama dek sürer. Bu nedenle gelen misafirlere bir öğle yemeği ikramı olur. Bu gün yapılan ve ikram edilen yemekler de, düğün yemeği gibidir.

Düğünler, halk için özellikle beklenen bir zamandır. Eğlence, şenlik, bir araya toplanma, arkadaşlık kardeşlik duygusu, tanışma ve çevreyi zenginleştirme, yemek yeme ... dolayısıyla birbirinden bağımsız birçok unsur bir arada yaşanmış olur. Mengen de bu duygulara yaraşır biçimde, düğünlerde ziyafet sofraları hazırlanır. Bu sofraların hazırlanmasında profesyonel bir ön hazırlık mutlaka bulunur.

Bu başlık altına alacağımız son tören, yemekleri cenaze (ölüm) yemekleridir. Toplu olarak yenilen bu yemeklerde sükûnet hâkimdir. Ölüm beklenilmeyen bir zamanda gelir. O nedenle ev sahibi, cenaze yemekleri hazırlanırken köy hal-

kı tarafından korunur ve kollanır. Örneğin düğünlerde özel olarak aşçılar tutulurken, burada gönüllülük ilkesi esastır. Ölü yakınlarından ya da komşulardan birisi aşçı olarak yemekleri hazırlar. Genellikle köylerde mescitlerde birer mutfak ve yemekhane bulunmaktadır. Yemekler burada pişirilir ve sıra ile yine burada yenilir. Yemekleri erkek aşçılar hazırlar, bulaşıkları kadınlar yıkar. Kadın ve erkekler yemekleri ayrı ayrı yerler. Birlikte sofraya oturulmaz. Cenaze yemeklerini önce erkekler yer. Çünkü onlar defin işi için mezarlığa gidecektir. Sonra kadınlar yemek yerler. Yemek yemek için köy meydanındaki mescide gelemeyecek kadar hasta, ihtiyar ve acılı olanlar için yemekler tencerelerle evlere gönderilir. Cenaze günü dışında ölünün yedinci, kırkıncı ya da elli ikinci günü, ölenin ruhu için yine ölü evinde yemek verilir, dua edilir, Yasin okutulur. Bu günlerde özellikle helva kavrulur.

3. Kutlama/Uğurlama/Karşılama Törenleri Yemekleri

Kutlama, uğurlama ve karşılama törenleri arasında en dikkati çekenler asker uğurlama ve karşılama ile hacı uğurlama ve karşılama törenleridir. Biri devlet, millet ve vatanın bütünlüğü, diğeri din için yapılan bu yolculuklar ve kısa süreli ayrılıklar, Mengen halkının özel olarak değer verdiği iki toplumsal olaydır. Vatanın birliği ve din duygusu, yöre halkının temel erdemleri arasında kalır ve aile terbiyesi içinde çocuğa ilk öğretilen değerlerdir.

Asker uğurlama ve karşılama yemekleri daha mütevazı hazırlanır. Asker olacak kişi veda etmek için tek tek evleri dolaşır. Ona ikram olarak yağda yumurta, hoşmerim, yoğurt ve börek yapılarak yedirilir. Harçlık verilir. Para verilemeyecekse çorap, iç çamaşırı ve mendil hediye edilir.

Hacı karşılama ve uğurlama mevlit ile birlikte gerçekleşir. Yemeği hacca giden kişi verir. Et kavurma ya da etli patates, pilav ve börek ile salata ve hoşaf, bu sofraların vazgeçilmezleri arasındadır. Tatlı olarak baklava yapılır ya da helva dağıtılır. Ev sahibi sofrayı bu temel yiyecekler dışında isterse diğer yemek çeşitleri ile zenginleştirebilir.

Mengen'in kimi köylerinde kışın erkekler arasında "Ferfene"⁴ adı verilen kış eğlenceleri yapılmaktadır. Bu toplantılara kadınlar katılmaz. Ferfene kışın çeşitli sıklıklarla yapılabilir. Yemekli toplantılar arasında yer alır. Köyün delikanlıları haftada bir toplanabilir. Ya da yılda bir kez şehir dışından gelen köylülerin katılımıyla eğlenceler yapılır. Yemek masrafı çeşitli biçimlerde karşılanır. Masraf ya ev sahibine ya da köyün delikanlılarına aittir. Ya da kişiler, evde yemek yaptırarak beraberlerinde getirirler. Bir gece önce toplanan gençler hangi yemeği istiyorlarsa bir kâğıda yazarak ortaya atarlar. Çekilen kurada yemekler belirlenir. Herkes evinde o yemekleri yaptırarak geceye katılır.

4. Mevsimlik Bayram ve Özel Gün Yemekleri (Yaylaya Gidiş ve Dönüş, Hasat Kaldırma Törenleri Yemekleri)

Mengen'de köy halkı mevsim geçişlerinde, özel günlerde, hasat zamanında konu komşu bir araya gelerek toplu olarak yemek yerler. Bu gelenek, Orta Asya Türk geleneğinin devamı olarak yörede, yakın geçmişe kadar yaşatılmıştır. Son dönemlerde biçim değiştirerek piknik kültürüne dönüşmüş, ama köy halkı birlikte yemek yemek geleneğini, bu yeni kültürlenme ortamında devam ettirmiştir. Günümüzde, köy dernekleri tarafından yapılan toplu eğlenceler ve piknikler, birlik ve beraberliği sağlamakta, değişen yaşam koşulları karşısında yeni bir uyum sürecini başlatmaktadır.

Eski Türk geleneğinde mevsimlik bayram ve özel gün yemekleri Mengen'de yaşanılardan çok daha fazla çeşitlilik gösterir. Kimi törenler Mengen köylerinde büyük yemek şölenlerine dönüşmeden daha sınırlı bir kapsam içerisinde kutlanmaktadır. Hidrellez bu törenlerin başında gelir. Genç kızlar ve dileği olanlar, hidrellezden hemen önceki akşam namazından sonra gül ağacına bir çaput bağlayarak dileklerini dilerler. Yaşlı kadınlar sütü kaynatarak üstünü kapatırlar. Geceleyin Hızır ve İlyas'ın gelerek sütü mayalayacağına inanırlar. İçe kapanan bu toplum, dileklerini dilerken de kapalıktan yana bir tavır sergilerler ve eğlencelerin boyutunu dar tutarlar. Hidrellez daha çok çocuklar arasında, eğlencelerin yaşandığı bir ritüel olarak kalmıştır. Benzer bir durum nevrüz kutlamaları için geçerlidir. Baharın gelişi ve bahar bayramı, tüm Türk âleminde coşkuyla kutlanırken, Mengen yöresi neredeyse bu bayramı unutmuştur. Bunun nedenleri bilinmemekle birlikte, bölgenin ormanlık alan içerisinde olması, rakımın fazlalığı, baharın gelişinin Mengen ve civarında hemen hemen nevrüzden bir ay daha sonraya gelmesi bunun sebeplerinden birisi olabilir.

Köylüler geçmiş dönemlerde, tarımcılık yanında hayvancılık ile uğraştıklarından yayla kültürü onlar için çok önemlidir. Mayıs ayı sonu haziran ayı başı yaylaya çıkılır. İşte asıl bahar, Mengen ve civarında bu dönemde yaşanır. Köylerden yaylaya çıkmak, yorucu ve zahmetli bir iştir. Sabahın ilk ışıklarından itibaren, yaklaşık tüm gün sürer. Yolculuk toplu olarak gerçekleştirilir. Bir köy halkı, aynı gün ve saatte, kendisine ait olan yaylaya⁵ hareket eder. Hayvanlar ve eşyaların taşınması zordur. Küçük çocuklar da bu göçe iştirak ederler. Kafile zaman zaman mola verir. Geride kalanlar beklenilir. Hayvanlar dinlendirilir.

Küçüklerle yorgunluklarını unutturmak, birlikte olmanın tadını çıkartmak için eğlenilir. Öğlen yemeği toplu olarak bir çeşme başında yenilir. Herkes yanında ne getirmişse ortaya koyar. Birbiri ile paylaşır. Gülünür eğlenilir. Bu yemeğin en önemli tarafı birlikte yemek yenilip içilmesidir. Bununla birlikte, evlerde yufka açılarak Mengen peyniri ile hazırlanmış börekler, yayla yemeğinin en makbul yiyeceği sayılır. Böreğin yağlı olması, iyi kızartılıp hazırlanması, başarılı bir yemek ortaya konulması anlamına gelmektedir. Hösmerim yapılır. Zeytin-yağlı yaprak dolması sarılır.

Yayladan dönüş, ağustos sonu, eylül ayı başlarındadır. Aynı şenlik burada da yaşanır. Yalnız dönüşte, hayvanlar çoğalmış ve iyi beslenmiştir. Bu nedenle dönüşte, yukarıdaki yemeklere ilave olarak içli pilav hazırlanır. Kuzu kesilir. Sacda gözlemeler açılır ve yemekte kuzu ile birlikte yenilir.

Toplu olarak yenilen yemekler arasında, hasat sonu eğlenceleri önemli bir yer tutar. Harman sonu uzun uğraşlarla buğdayın (ekinin) sap ve samanından ayrılarak evlere girmesi bolluk ve bereketi de simgelemektedir. Köylerde hasat işine birlikte başlanılır ve bitimi de hemen aynı zamanlara denk düşmektedir. Zaten işi geri kalan aile varsa, işini yoluna koymuş komşular o aileye yardımcı olurlar. Köydeki her iş gibi, hasat işinin de bir zamanı vardır. İklim koşulları, kişinin bu zaman dışında davranış biçimi geliştirmesine izin vermez. O nedenle hasat mevsimi, henüz iş bitmişken özellikle harmanları yakın olan komşular ve civardaki ev halkı bir araya gelinir.

Harman yerinde, her evden getirilen yemekler bir araya toplanarak birlikte yemek yenilir. Yemekler özel olarak bir hazırlık gerektirmez. Zaten uzun süren hasat (güz işi) zor, yorucu ve zahmetlidir. Ciddi bir fiziksel güç ister.

Uykusuz günler geçmiştir. Zamanla yarışılmıştır. O nedenle yemek için ziyafet sofralarında olduğu gibi ön hazırlıklar yapılamaz. Amaç ağız tadı ile üstesinden gelinen işin tadını çıkartmaktır. Evde hazır olanlar elden geldiğince bol tutularak harmana getirilir. Harman sonu yemeklerinin olmazsa olmazı helvadır. Mutlaka toplu olarak bir helva hazırlanarak yenilir. Bunun ağız tadı anlamı vardır, uzun ve yorucu geçen güz sonu kaybolan enerjinin yerine gelmesi anlamı vardır. Helva yöre halkı için önemli bir yiyecektir.

Yine hasat mevsimi yaşanan güzelliklerden birisi elma armut toplama şenliğidir. Elma ve armut toplayan kişi, ağaçtan meyvelerini indirdiğinde oradan geçenlere, göz hakkı olarak bir kalbur meyve verir. Ceviz biraz daha geç olgunlaşır. Bu da toplanırken mutlaka paylaşılır.

Yine toplu yemekler için şenliğe dönüştürülen olaylar arasında bostan toplama, pekmez yapımı, ekin yıkama, değirmene gitme, bulgur ve nişasta çıkarma, koyun keçi kırımı, yün yıkama, sepet örme, süpürge (çalı süpürgesi) yapma sayılabilir.

Uzun kış gecelerinde evlerde toplanılır. Bu toplantılar, genellikle yemek sonrası olur. O nedenle misafir gidilen evde yemek ikram edilmez. Ancak, ev sahibi misafirini boş da göndermez. Hasat sonu topladığı ve kış için hazırladığı meyveleri⁶, cevizleri ikram eder. Mısır patlatılır. Kabak çekirdeği kavrulur. Zaman zaman da kavut⁷ yapılır. Özellikle yaşlılar ya da önemli misafirler için süt-lü ve şekerli kahve pişirilir. Süt-lü kahve yapmak, misafirin değerli birisi olduğu, ona özel bir saygı gösterildiği anlamına gelmektedir. Pekmezli yoğurt, kabak ve armut pişmesi⁸ ikram edilen yiyecekler arasındadır. Çay ve onun yanında kek, kurabiye yapımı çok sonraları kültürümüze girmiştir.

Toplu olarak yenilen yemeklerde eğer tören yemekleri değilse, özel hazırlıklar, büyük davetler beklenmemelidir. Köy ortamında, eldeki malzemenin değerlendirilmesi esası vardır. Yemek burada, birlikte yaşamının getirdiği uyum ve düzeni temsil etmektedir. Örneğin değirmene un öğütme için toplu olarak giden köylüler, sırayla birbirlerini beklerler. Herkesin unu öğütülmeden köye hareket edilmez. Bu iş bazen birkaç günü bulabilir. Bu durumda kişiler yemek ihtiyaçlarını karşılamak için yeni yollar bulmuşlardır. Örneğin öğütülen unlardan herkesten bir parça alınarak su ile yoğrulur ve ateşte pişirilir. Ekmek (kömeç) haline getirilerek yenilir. Toplu halde yenilen bu yemek bolluk ve bereketi simgelemektedir. Benzer durum diğer yemek toplantıları için de geçerlidir.

5. İş / Yol Yemekleri (Azıklar)

İş / yol yemekleri (azıklar) genellikle öğlen yemeği olarak hazırlanır. Çünkü çalışan ya da yola giden kişi sabah erkenden kahvaltısını yaptıktan sonra işine / yola gider. Akşam hava kararmak üzereyken yeniden evine ya da misafir olarak kalacağı eve geri döner.

Genellikle bölgede iş üç kolda gerçekleşir. Birinci iş kolu, tarla, harman, bahçe ya da bostandır. İkinci iş kolu ormandır. Ormanda, odun kesilir, ihtiyaç için odun hazırlanır (tahta, avla⁹, kapı pencere vb.), kaşık, balta sapı yapılır. Kimi durumda da “makta” adı verilen iş vardır. Makta, devlet için ormanda belirli bir alanda izin dahilinde kereste hazırlama işidir. Üçüncü iş kolu hayvancılıkla ilgilidir. Tarlaların ekildiği, henüz yaylaya çıkılmadığı dönemlerde, büyük baş hayvanlar (kendileri ve yavruları ayrı annelerinden bağımsız) insan gözetiminde otlu alanlara yayılırlar. Sabahattan akşama dek süren bu faaliyet, kimi zaman birey olarak (her evden bir

kişi kendi hayvanını yayar) kimi zaman da “keşik”¹⁰ denilen sıra ile yapılır.

Tüm bu işler yapılırken kimi zaman ev ve çalışılan mekânın uzak olması, kimi zaman da işin ivedilikle yapılması gereği nedeniyle öğlen yemeği için eve gelinemez. Oysa Mengen halk mutfağında sabahları kuvvetli yemek yenilse de ana öğün öğle yemeğidir. Akşam yemekleri genellikle sabah ve öğlen yemeklerine nazaran daha hafiftir. Bu nedenle öğlen yemeği çok önemlidir.

İş azıkları için özel bir hazırlık yapılmaz. Donanım kurulmaz. Genellikle evde hazırlanan yemeklerden birer parça (fasulye, patates yemeği, pilav vb gibi.) özel kapaklı taslara konular, çalışan kişinin yanına verilir. Ya da bu tarz bir yiyecek yoksa ekmek yanına kuru yiyecekler katık niyetine eklenir. Örneğin incir, ceviz, peynir, haşlanmış yumurta ya da haşlanmış patates gibi. Dolma sarılmışsa, börek yapılmışsa mutlaka verilir. Bir bohçanın içine yukarıdaki yemekler hazırlandıktan sonra, evde yapılmış ekmek, bazlamaç, kömeç, somun konur. Sular ibriklerde gider. Mutlaka su konular. Su, yolda çeşmelerden sürekli tazelenir. Çeşit vermek amacıyla, salata yapılmaz onun yerine, domates, salatalık, biber ya da soğan bütün şeklinde hazırlanarak sarılır.

Yemek yemek için mola verildiğinde, gölgelik bir yer seçilir. Genellikle çeşme ya da pınar başında durulur. Yemek burada yenilir.

Yol yemekleri, misafir olmak için yaya olarak köyden köye misafir olarak gidişte (genellikle gelinlerin baba evi ziyaretlerinde), yaylaya iniş ve çıkışta, türbe adak yeri ziyaretlerinde, hastalık halinde hayvanı baytara (veterinere) götürüp getirirken, nal çakmaya (nallamaya) götürürken, ... yol uzunsa ve mola verilecekse hazırlanır ve yanına yedek olarak alınır. Tıpkı iş için hazırlanan yemekler gibidir.

Sonuç

Mengen'e gelerek burayı yurt eden Oğuz boyları, yerleşik hayata geçmelerinden itibaren aynı dil, aynı din ve aynı kaderi paylaşmışlardır. Yörede meslek birliği ve yakınlığı vardır. Genellikle aşçılar, orman işçileri ve ormanın yan ürünleri ile ilgilenenler olduğu gibi. Halk, köy içi sosyal düzenin kurulması, sağlanması ve korunmasında, özel günlerde çeşitli toplantı ve törenler düzenlerken, bunları yemek kültürü ile desteklemişlerdir. Yemek yemek, kültürün, geleneğin ve göreneğin aktarımında, toplumsal düzenin sağlanmasında, bireylerin eğitilmesi ve yetişkinliğe hazırlanmasında, sosyal otokontrolün sağlanmasında bir aracı durumundadır. Öyle ki, yemek sırasında sofraya etrafında oturmak, sosyal bir aktivite olduğu kadar, toplum düzeni içerisindeki davranış kalıplarının öğrenilmesinde / öğretilmesinde yaşayarak eğitim alınmasını sağlamaktadır. Büyüğün küçüğe, küçüğün büyüğe saygısı, misafir ağırlama, ahlâki değerler, yemek yeme kültürü, beslenme, yöredeki yaşama biçimi bu kültürün kimi göstergeleridir.

Özel gün yemekleri ile yemek kültürü, Mengen'in coğrafi, toplumsal, ekonomik, dinî .. hayatına dair kimi göstergeleri barındırmaktadır. Yenilen yemek çeşitleri, Batı Karadeniz ikliminin halk mutfağını etkilemiş olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte halk mutfağında var olan yemeklerin özel gün yemeklerinden başka olduğu burada dile getirilmelidir. Bu tören ve özel gün yemeklerinin elden geldiğince bir ziyafete dönüştürüldüğü anlamına gelmektedir.

Özel gün yemekleri toplumun genel beğeni ve değerlerinin olduğunu gösterir. İftar ve bayram yemekleri hariç yemeklerin aşçılar tarafından özenle hazırlanması malzemenin büyük şehirlerden toplu olarak getirilmesi dikkat çeker. Bu

aynı zamanda ciddi ekonomik bir külfet de demektir. Yemek sofraları, nüfuz ve iktidar sahibi olmanın da bir göstergesidir. Refah düzeyi biraz daha yüksek kişiler, verdikleri yemeklerde standartlar dışında, yemek çeşidini arttırmakta, aşçının daha yetenekli ve başarılı olanını tutarak lezzette fark yaratmaktadır.

Tarihi değerler olarak konuya yaklaştığımızda, Mengen halkı Orta Asya'dan gelen Türk kültürünü daha çok aşama törenleri (doğum, nişan, düğün ve ölüm) ile mevsimlik bayram ve özel gün yemeklerinde (yaylaya gidiş ve dönüş, hasat kaldırma törenleri yemekleri) yansıtmaktadır. Gök Tanrı inancından İslâmiyete geçen halk, bu dini gönülden benimsemiş ve yaşam kültürü içerisine katmıştır. Bu sentezin en güzel örneği de dinî bayram ve özel gün yemeklerinin (bayram, iftar, sahur, kandil, mevlit yemekleri) yörede çok canlı bir şekilde hâlâ devam etmesidir. Özel gün yemeklerinin böylesine gösterişli olması, katılanların çoğunluğu, köy ve ilçe içi iletişim sisteminin uyumunu ve güzelliğini göstermektedir.

NOTLAR

- 1 Bir anlamda Hz. Peygamberin bu gece fazladan kıldığı namaza bir telmih vardır.
- 2 Eski Türklere önemli bir kişi öldüğünde ceset bir çadıra konur. Ölen kişinin yakın akrabaları ve arkadaşları koyun ve at gibi hayvanlardan kurban keserler. Çadırın etrafında atlarla yedi defa dönerler. Ölüyü gömmek için kutlu bir gün beklenir. Ölü gömüldükten sonra da kurbanlar kesilir. Bu kez mezarın etrafında yedi defa atlarla dönülür (Örnek 1979).
- 3 Bu adet, göreceli olarak yıllar içinde değişime uğramıştır. Geçmiş yıllarda ekmeğe de helva da evde yapılmıştır. Kadınlar düğün evinde imece usulüyle ekmeğe ve helva hazırlamışlardır. Sonraki yıllarda hazır olarak alınmış şimdilerde tamamen ortadan kalkmıştır.
- 4 Ferfene sözcüğü, Arapça Farsça "herkesin masraftan kendi hissesini vererek katıldığı, ortaklaşa yapılan ziyafet anlamına gelen 'harif-ane'" anlamına gelmektedir (Özdemir 1997: 285).
- 5 Her köyün yaylası başka başkadır. Kimi yay-

- lak alanları, suyun bolluğuna göre birkaç köy birleşerek ortaklaşa kullanırlar.
- 6 Meyveler, özellikle elma, armut ve ayvalar toplandıktan sonra temizlenir. Sağlam olanlar ayrılır. Tavan arasına konularak kış için bekletilir. Tavan arası, bu meyveler için bir nevi buzhane görevi görür. Kış boyunca meyveler taze olarak kalır.
- 7 Birer kase nohut, mısır ve kabak çekirdeği iyice kavrulur. Değirmende çekilir ya da bir şekilde havanda ezilir. İçerisine toz şekeri ilave edilerek hazır hale getirilir.
- 8 Bal kabağı, kara kabak şeker ile pişirilerek tatlı yapılır. Genellikle kış boyu evlerde bulunur. Yörede, tarhana armudu diye bilinen armut, bir çeşit sert ve kokulu armuttur. O da çekirdekleri temizlendikten sonra kabukları ile birlikte bol şeker içerisinde pişirilir. Sevilir bir meyve tatlısıdır.
- 9 Çit.
- 10 Sıra, nöbet

KAYNAKLAR

- Abdülkadiroğlu, Abdülkerim. "Batı Karadeniz Mutfak Kültürü". (hzl. M. Sabri Koz). *Yemek Kitabı (Tarih Halkbilimi Edebiyat)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002: 477-536.
- Araz, Nezihe. "Türk Yemek Töresi", *II. Milletlerarası Yemek Kongresi 3-10 Eylül 1988*. (hzl. Feyzi Hahcı), Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1989: 31-35.
- Arlı, Mine. "Türk Mutfağına Genel Bakış", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları No: 41), Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982: 19-33.
- Artun, Erman. "Adana'da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü". *Milli Folklor*, 49, Bahar: 27-37.
- "Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler". (hzl. M. Sabri Koz), *Yemek Kitabı (Tarih Halkbilimi Edebiyat)*. Ankara: Kitabevi Yayınları, 2002: 317-353.
- Aşçılar Diyarı Mengen. Ocak 1996, Sayı: 13; Şubat 1996, Sayı: 14; Mart 1996, Sayı: 15; Mayıs 1996, Sayı: 17; Nisan 1996, Sayı: 16; Haziran 1996, Sayı: 17.
- Bolu Valiliği. *Bolu 1998 Yılığ*. Ankara: Plaka Matbaacılık AŞ. 1998.
- Çetin, Altan. "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor*, 72, Kış: 107-117.
- Doğanbey, Nurettin. "Türk Mutfak Kültürü", *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*. 1989.
- Doğruol, Hatice "Yöresel Yemekler ve Çevre Etkileşimine Bir Örnek: Ayaş Yemekleri", *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Vekam Yayınları, 1999: 191-208.

Ersoy, Yasemin. "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler*. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları. C. 4, 2002: 222- 229.

Güzelcan, Leyla (?), "Halk Kültürü (Folklor)". *Aşçılar Diyarı Mengen*. Gen Matbaacılık, Ankara.

Hahcı, Nevin. "Türk Halk Mutfağı". (hzl. M. Sabri Koz), *Yemek Kitabı (Tarih Halkbilimi Edebiyat)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002: 233-260.

İşık, Mehmet. *Topyekün Mengen*. Ankara: İstiklâl Matbaacılık ve Gazetecilik Kollektif Ortaklığı, 1954.

Komisyon, *Bolu İli Yılığ* 1967. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1968.

Komisyon. *Aşçılar Diyarı Mengen*. Ankara: Gen Matbaacılık Reklamcılık Ltd. Şti.

Koz, Sabri (hzl.). *Yemek Kitabı (Tarih Halkbilimi Edebiyat)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002.

Mengen Birlik. Ocak 1995, sayı: 1; Şubat 1995, Sayı:2; Mart 1995, Sayı: 3; Nisan 1995, Sayı: 4; Mayıs 1995, Sayı: 5; Haziran 1995, Sayı: 6; Kasım 1995, Sayı: 11.

Ögel, Bahaeddin. "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihî Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları No: 41), Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982: 15-18.

Örnek, Sedat Veyis. *Türk Halkbilimi*. Ankara: Türk İş Bankası Kültür Yayınları, 1977.

----- *Anadolu Folklorunda Ölüm*. Ankara: A.Ü., DTFC Yayınları, 1979.

Özdemir, Nebi., "Türkiye'deki Halk Eğlenceleri ve Kış Eğlenceleri". *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Halk Müziği, Oyun, Tiyatro, Eğlence Seksiyon Bildirileri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları No: 1872, 1997: 279-291.

----- "Yiyecek ve İçecekler", *Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları, 2005.

Şimşek, Esmâ, "Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahallî Yemekler". (hzl. M. Sabri Koz). *Yemek Kitabı (Tarih Halkbilimi Edebiyat)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002: 453-476.

KAYNAK KİŞİLER

- İlmiye Esmertaş, 71 yaşında, evli, ilkokul mezunu
- Ferizat Yalçın, 65 yaşında, evli, ilkokul mezunu
- Vural Yalçın, 71 yaşında, evli, lise mezunu
- İfakat Yıldız, 67 yaşında, evli, ilkokul mezunu