



Abant İzzet Baysal Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi – Journal of Social Sciences  
Cilt / Volume: 2008-2 Sayı / Issue: 17

## BOLU AĞZINDA YEMEK KÜLTÜRÜYLE İLGİLİ KELİMELER

Erol ÖZTÜRK\*\*\*\*\*

### ÖZET

Gelişen teknolojiyle birlikte Anadolu ağızlarındaki pek çok kelitemiz yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Dil ve kültürümüzün geleceği açısından bu kelimelerin derlenip sözlüklere kaydedilmesine ihtiyaç vardır. Bu yazıda aşçılık ve mutfak kültürü açısından oldukça zengin olan Bolu yöresinden derlenen yemek, sebze, meyve, ot, mantar isimleri, yemek araç ve gereç isimleri bir araya toplanmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Bolu ağızı, yemek adları, mantar adları

### ABSTRACT

With the developing technology, many words of Anatolian dialects are in danger of extinction. For the future of our language and culture these words should be collected and written down in dictionaries. In this article names of food, fruit, vegetables, herbs, mushrooms and kitchen equipments used in Bolu which has a rich cooking and kitchen culture are collected.

**Key words:** Dialect of Bolu, food names, mushroom names

Bolu zengin ormanları, orman içi gölleri, geniş yaylaları ve verimli ovalarıyla bitki ve hayvan çeşitliliği açısından zengin bir bölgedir. Avcılık, balıkçılık büyük ve küçükbaş hayvancılık, arıcılık, tahıl ve baklagil üretimi ve bunların yanında zengin sebze ve meyve çeşitliliğine sahiptir. Özellikle kümes hayvancılığı konusunda ülke çapında önemli bir yere sahiptir. Turizm konusunda başka illerin sahip olmadığı üstünlükleri vardır. Yaz kış canlı turizm hayatı bölge insanı için önemli bir gelir kaynağı oluşturur.

Bolu’da yemek ve aşçılık konusunda Mengen ön plandadır. 1341 Rumî tarihli Bolu vilayeti salnamesinde Mengen ilçesiyle ilgili “Cem’an 10.017 nüfus vardır, halkı aşçılıkla mütevaggil ve meşhurdur.” ifadesi geçmektedir (Birgören 2008:388). Türkiye’nin önemli turizm merkezlerine aşçı yetiştiren yüksek okulu ve her yıl yapmış olduğu aşçılık festivaliyle adını ülke içinde ve dışında duyurmuştur. Fatih Sultan Mehmet’in İstanbul’u fethettikten sonra, saraydaki aşhanesini Mengenli Yakup Ağaya kurdurması (Yüksel, 44), Osmanlı sarayındaki bazı padişahların, cumhuriyet döneminde Atatürk ve diğer cumhurbaşkanlarının Mengenli aşçıları (Aşçıbaşı Recep Uğurluoğlu, Aşçı Halil İbrahim Özel, Selahattin Ergün, Ahmet Benli, Rıza Gündoğar) tercih etmesi

yörenin bu konuda haklı bir üne sahip olduğunun çok önemli bir işaretidir (Yüksel, 47).

Bolu'nun doğal zenginlikleri, bitki ve hayvan çeşitliliği, yörenin mutfak kültürünü de önemli derecede etkilemiş ve zenginleştirmiştir. Mutfak kültürünün zenginliğinin bir göstergesi de bölgede tarihi çok eskilere dayanıp bugün de devam eden toplu yemek yeme geleneğidir. Bölgede orman ürünleri ve mantar çeşitlerinde de zenginlik göze çarpar. Mantarlar bölgenin yemek kültüründe önemli bir yer tutar. Çorbalarda, böreklerde, etli yemeklerde ve pilav makarna gibi diğer yemeklerde de mantarları görmek mümkündür. Bolu dışından gelen pek çok kişi bu damak zevkine alışmış, mantarlara sofrasında yer vermeye başlamıştır.

Bolu mutfağıyla ilgili, genellikle bölgenin meşhur yemeklerinin tarifini veren çalışmalar mevcuttur. Ancak konunun daha geniş ve derli toplu olarak ele alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır. 1963'ten 1966'ya kadar yayımlanan *Çele Dergisi* bölge folkloruyla ilgili önemli bilgiler içeren bir süreli yayındır. Bölgenin kültür ve folklor zenginlikleriyle ilgili yazılara yer veren küçük çapta başka süreli yayınlar da mevcuttur.

Gelişen teknolojinin meydana getirdiği değişimle birlikte Anadolu ağızlarında milli kültürümüzün yapı taşları olan pek çok kelime, yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Bu kelimelerin dil ve kültürümüzün geleceği açısından derlenmelerine ve sözlüklerde kayıt altına alınmalarına şiddetle ihtiyaç vardır. Bolu ağzı; tarım, toprak, orman, bitki, yeme-içme, mutfak vb alanlar açısından oldukça zengin kelime hazinesine sahiptir. Bu yazıda Bolu yöresinden derlenen yemek, sebze, meyve, ot, mantar isimleri, yemek araç ve gereç isimleri bir araya toplanmıştır. Bu isimler, bölge ağzından yapmış olduğumuz derlemelerden ve bölge insanlarından soruşturma yoluyla elde edilmiştir:

**Yemek adları;** bakla çullaması, baranı (patlıcan yemeği), bayıldan (patlıcan yemeği), bici aşı (asma yapraklarından yapılan bir yemek), bulgur aşı, cevizli mantı, cılbır (kaynamış suda pişirilen yumurtanın üzerine yoğurt ve yağ dökülerek yapılan yiyecek), kaşık sapı, cingan mancarı, domatesli makarna, ekmek aşı, ekmek makarnası, elbasan tava, etli fasulye, etli hatun ana, etli mantı, etli patates dolması, fırın aşı (fırın yemeği), gabalak (galduruk) dolması, gabalak sapı kavurması, gapama (küp içinde pişen etli yemek), güveç, halışka (çene çarpan), halışka (keşli hamur yemeği), haluj, hoşmerim, iç pilav, isli et, kaşık atmaç, kaygana, kedi gırışı, kedibatmaz (süt, mısır unu, buğday unu karıştırılarak yapılan yemektir, bazı bölgelerde “malak” adıyla bilinir.), kesme makarna, kesme mantı, keşkek, keşli cevizli erişte, keşli köy eriştesi, mamursa, mancar soğanlama, mantar tava, mantarlı mantı, Mengen kebabı, Mengen kışla kavurması, Mengen köftesi, Mengen kuzu göveç, Mengen mantısı, Mengen peynirli köfte, Mengen pilavı, Mudurnu baklası, övelek (efelek) kavurması, övelek sarması, paşa pilavı, serpm (mancar pilavı), sıkma, sirit/tirit (yufkanın üzerine hindi kaz ya da tavuk suyu dökülerek yapılan yiyecek), soğanlı ekmek

ıslaması, sultan sarması, tavada kızartılmış Mengen peyniri, tavuklu Mengen kavurması, tırtır, yaprak (ıslama) dolması, yoğurtlu mantar,

Bilinen bazı yemeklerin bölgede yeni adlarla anılması da söz konusudur: Abant kebabı, Bolu kebabı, Bolu patlıcan kebabı, Yedi Göller kebabı, Yedi Göller köftesi vb.

**Çorba adları;** alkuş çorbası, aşıklık çorbası, bakla çorbası, Bolu tarhana çorbası, deli bakla çorbası, eğöce çorbası, erişte çorbası, et suyu çorbası, ev şehriyesi çorbası, göce çorbası (lahanadan yapılır), imaret çorbası, kara tarhana çorbası, kavurmalı pirinç çorbası, kızılıcak tarhana çorbası, Köroğlu çorbası, mısır aşığı (iri çekilmiş mısırdan yapılan çorba), mısır çorbası, nişasta çorbası, nohutlu çorba, patates çorbası, sakız bakla çorbası, toyga çorbası, uğmaç (ovmaç) çorbası, uğut çorbası/peygamber çorbası (buğday çiminin suyuna mısır unu karıştırılarak yapılır), yoğurt çorbası, yoğurtlu bakla çorbası, yoğurtlu taze fasulye çorbası.

**Salata ve mezeler;** acılı peynir ezme, beyin salata, çiftlik salatası, fasulye ezmesi, fasulyeli mısırlı darı salatası, gadın göbeği, karışık salata, lahana ezmesi, Mengen salatası, patlıcan salatası, tavuk salata,

**Ekmekekler ve börekler;** acı su bazlaması, bazlamaç, cevizli gömeç, cızlama/cizleme, cincile böreği, çantıklı pide, çiğ börek, dama (bir tür çörek), ebesüt (sütlü ekmekek), erikli sos, fındık şekeri, gatlaç (kalın yufka), gırma böreği, gözleme böreği, kabaklı börek, kabartlama (bazlama çeşidi), kül kömeci, kabaklı gözleme, kartalaç (mayasız, mısır unuyla yapılan sac ekmeği), kıymalı börek, kül çöreği, küllü börek, mamalika, mısır gömeci, mısır tayaması, tava gömeci.

**Tatlılar;** acı besdil, ağda (koyu pekmez), basdıgabak (kabak tatlısı), batacak havlası (don yağ, un ve pekmezle yapılan helva), bulhayır (ayva, elma marmeladı), çöleçöş (çoş hoşafı adıyla da bilinir, şeker pancarından yapılır), çükündür hoşafı, depme helva, gabak sapı (tulumba tatlısı), gale (kabak tatlısı), gavut (mısır, nohut, ahlak, kabak çekirdeğinin kavrulmasıyla yapılan helva), hoşmerim (Gerde'de un tatlısı), hünkar tatlısı, kabak hoşafı, kara kabak tatlısı, karavul şerbeti, karavul şerbeti, keşkek tatlısı, kızılıcak şurubu, kıravı, köpük helvası, lokma, mancar hoşafı, müşür hoşafı, nişasta helvası, palize (sütlaç türü), pekmezli lokma tatlısı, pembe sultan, saray helvası, sarı sultan, topal hoşafı, tuzlu sütlaç, un helvası, üzümlü kabak hoşafı, yoğurt tatlısı.

**Mantarlar;** acı kitlek, ağaç mantarı (ağaçlarda yetişir), ayıcı, ayıköş (orman mantarıdır, ayı mantarı olarak da bilinir), akkayışkan, ayıncıl, ciğer mantarı (kayın ağaçlarında yetişir), cincile (kokulu bir mantar), cücegız (sonbaharda yetişir), dedebört (oldukça iyi görünümlü bir mantardır), dedesakalı (bir tür ağaç mantarı), dilburan (tadıdan dolayı adı almıştır), dolaman (kır mantarı), dövergeç (koparılınca göveren bir mantardır), gannıca (al gannıca, mor gannıca, gara gannıca, çam gannıcası, orman gannıcası olmak üzere çeşitleri vardır), garagulag, gayışgıran, geyig mantarı (sonbahar mantarıdır, yavruağzı rengindedir, alt kısmı dikenlidir), goyuncul, gökgöbek, gökcaç (bir

tür ağaç mantarı), görece, guzugöbeği, içigızıl (çayırda yetişen bir mantardır), kalçak, kaplıca mantarı, karakız (sonbahar mevsimi mantarıdır, üstü siyah içi beyaz renkte bir mantardır, pilava katılır), köy mantarı (kültür mantarı), mih depesi (mıhlıca da denir, çivinin üst kısmına benzediği için bu adı almıştır), nelgadun /nalgadun (sarı ve siyah renkli çeşitleri vardır), sarıgız (sonbaharda yetişir), söbeleñ (her mevsimde yetişebilen beyaz renkli uzunca bir mantardır, daha çok su kenarlarında yetişir), söğüt mantarı (söğüt ağaçlarında yetişir), tillice/tellice /Gerede'de yağlık olarak da bilinir (iç kısmı tel tel ayrıldığı için bu adı almıştır), volet (ormanlık bölgelerde yetişir), yeryaran (orman mantarıdır).

**Yemek yapımında kullanılan sebze, meyve, bitki ve otlar;** acebek (börtölce), acı gak, afıyan (afyon), ağpahla (kuru fasulye), ahlat (yaban armudu), ak püskül (bir çeşit üzüm), alıç, aloğlu (üzüm çeşidi), amaskene (siyah erik), aşotu (kişniş), aydın yemişi (incir), ayruk (ayrık otu), badılcın (patlıcan), badılcın otu (kokulu ot), bastık (pestil), bayam (badem), bohça otu, burgur (nohut ve ekinin pişmiş hali), cılbık yoğurt (çiğ süttten yapılan yoğurt), cirpe (üzüm posası), civek (küçük taneli yaban üzümü), cöğüz (ceviz), çakal eriği (yaban eriği), çerez (kuru üzüm), çingil (üzüm salkımı), çitlek (kabuklu yemiş), çömelen (yer fasüyesi), dağdan/dağlan/dağlayan (ısırgan otu), deve tabanı, dorotu (dere otu), dövme (kabuğu çıkartılmış buğday), düğülcek (ince bulgur, kalbur altı), düğürçük (bulgur tozu), ebegümece, fasille, fişne (vişne), gaba şeker (büyük küp şeker), gebere, gendime (çekilmiş buğday, yarma), göce (keşkeklik buğday, el değirmeniyle öğütülmüş buğday), ısırgan, kalduruk (gabalak) yaprağı, kazayağı, mancar, mine çiçeği, mısır (mısır), örük/erük (erik), patatis (patates), pezüc (köklü pancar), pırpırım/pırpir (semizotu ya da semizotu kurusu), sabun otu, sarıkök (safran), sütleğen, tiltombak (aşısız şeftali), tomatis, yarma (kırılmış buğday), yarpuz (şifalı ot), yımırta (yumurta), zahra (tahıl, hayvan yiyeceği, yem).

**Aşçılık mesleğiyle ilgili kelimeler;** aşcubaşu, aşganacı, bulaşugcu, çırag, gafla, keyveni, usda, yamag, yemekçi,

**Yemek yapımıyla ilgili araç gereçlerle ilgili isimler;** ağda gasnağı (pekmez kabı), ala börtme (az pişmiş), ala düşmek (meyvelerin olgunlaşması), alafgargını (yüksek ateşle pişmek), aşevi (mutfak), ayar (buğday ölçme kabı), ben düşmek (meyvelerin olgunlaşmaya başlaması), bıcalgan (civık yağ), bislahaç/bislaç (sac üzerinde ekmek çevirmeye yarayan tahta parçası), bocut (bidon, su testisi), çağ (süzme torbası), cıvlamak (ufalamak), çatara/çotara (ağaçtan yapılmış su kabı), çetelemek (nohudu yaş iken pişirmek), çığsımış (ekmeğin nemlenmiş hali), çıkı/çıkın (azık torbası), çömçe (ağaç kepçe), dakım (yemeklerin sırayla ikram edilmesi), dapçık (kabuk), dıkım (yiyeceğin arta kalanı), dıkmak (yemek yemek, yutmak), dibek (bulgur dövme taşı), dilburan (geçgin meyve), ditmek (parçalara ayırmak), dövecek/döveç (sarımsak ezmeye yarayan kab), dut çarşafı (dutları üzerine silkelendiği çarşaf), eğsiran (hamur artıklarını sıyırtmakta kullanılan demir alet), ekmek evi (aşhane, yemek ve ekmek yapılan yer), ekmek mendili (ekmeklerin altına serilen örtü), fitre

(Gerede'de buğday ölçme birimi) gaklamak (eti kemiğinden ayırmak), gaşug (gökçe ağaç gaşığı ve çimşir gaşığı adlarıyla bilinen ağaç kaşıklar), gözer (gözenekli kalbur), gufa (kova), güvlek (hayvanlara yiyecek hazırlanan kap), hambar (kışlık yiyeceklerin bulunduğu yer), helke (saplı şu taşıma kabı, bakraç), hutun/huçu (yayığa benzer gereç), ibürük /Seben ağzında ubruk/Gerede'de upruk (ibrik), icug (parça, azcık), ilistir/süzeklik (süzek, süzgeç), iliyen (leğen), melmeşmiş (iyice pişmiş), niman (oldukça büyük parça), oklaç/ Gerede'de oklağaç (oklava), pislayaç / Seben ağzında pıslaç/Gerede'de pisleğaç (sac üzerinde yapılan ekmeği çevirmeye yarayan alet), sacayak (ateşin üzerine konulan üçayaklı demir araç), sahin/sahan (tabak, çanak), taslık (Gerede'de buğday ölme birimi), tekne (tahtadan hamur yoğurma kabı), tıhan (yağın kızdırıldığı tava), toparsala (yemek, çorba konulan büyükçe kap), yalakaç (kaşık), yarım (Gerede'de buğday ölme birimi), yarım yarısı (Gerede'de buğday ölme birimi) yaslıhaç/yaslıyaç/ yaslağaç (Gerede)/ yaslaç (Seben) (üzerinde ekmek yapılan tahta).

## **KAYNAKLAR**

- Yüksel, Ali (Koordinasyon), Aşçılar Diyarı Mengen, Ankara.  
Birgören, Hamdi (2008) Bolu Vilâyeti Salnâmesi (Rûmî 1341), Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi Yayınları, Bolu.  
Bolu Valiliği, Bolu 1998 Yıllığı, Ankara 1998.  
Hayasi, Tooru (with the collaboration of İsmail Hakkı Akyoloğlu) (1988) A Turkish Dialect in North-Western Anatolia (Bolu Dialect Materials), Institute for the Study of Languages and Cultures of Asia and Africa, Tokyo.  
Sözlü kaynaklar: Hamdi Birgören (öğretim elemanı), Zülbiye Biçen (pazarıcı), Mükerrerem Gören (pazarıcı), Sami Aydoğan (memur), Şeref Çayır.