Şehirler içinde yaşayanlar ile anlam kazanırlar. Bütün şehirlerimiz; kimliklerini tarihimizden, kültürümüzden, sanatımızdan ve geleneklerimizden almaktadırlar. Türkiye'nin hangi şehrine giderseniz gidin binlerce yıllık tarihin ve medeniyetlerin izlerini görürsünüz.

Bizler, bu anlamda Düzce'mizi tüm ortak paydalarıyla, tüm renkleriyle korumaya, geliştirmeye ve medeniyet ışığımız altında inşa ve ihya etmeye kararlıyız. Bunu yaparken, bir yandan modernliğin getirdiği kavramlara kucak açacak, diğer yandan bize kimlik kazandıracak, bu şehri Düzce yapacak tüm güzellikleri kucaklayacağız. Benim şahsen Düzce Belediye Başkanı olarak yapmaya çalıştığım budur. Bir yandan Düzce'yi mordern bir şehirleşme ile ihya ve inşa etmek, diğer yandan bu güzel şehirde yaşayan herkesi tüm farklılıklarıyla birlikte kucaklamak.

Düzce Belediyesi kamuya sunduğu hizmetlerin kalite seviyesini arttırmak üzere çeşitli prensipler geliştirmiştir. "Yeni nesil belediyecilik" ya da Belediyeciliğin yeni esasları olarak adlandırdığımız bu esasları, İnsan, Bütçe, İmar, Altyapı, Çevre, Ulaşım, Kültür, Teknoloji, Kalkınma ve Kalite olmak üzere 10 başlık altında topladık.

Tüm bu başlıklar; bir yandan modern kentleşmenin nimetlerini hemşehrilerimize sunarken, diğer yandan Düzce'ye kimlik kazandıran unsurların korunmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını amaçlamaktadır.

Dr. Faruk ÖZLÜ
Düzce Belediye Başkanı

ISBN: 978-625-6408-99-9

EĞİTİM yayınevi

/egitimyayinevi
/egitimyayinevi
/egitimyayinevi
www.egitimyayinevi.com
siparişleriniz için: www.kitapmatik.com.tr

9 786256 408999

Düzce'nin Şehir Kimliği ve Sosyal Bütünleşmesi

Editör: Doç. Dr. Metin KILIÇ

EĞİTİM yayınevi



Düzce'nin Şehir Kimliği ve Sosyal Bütünleşmesi

Editör: Doç. Dr. Metin KILIÇ

Düzce Belediyesi

Düzce'nin Şehir Kimliği ve Sosyal Bütünleşmesi

Editör: Doç. Dr. Metin KILIÇ

EĞİTİM
yayınevi

DÜZCE'NİN ŞEHİR KİMLİĞİ VE SOSYAL BÜTÜNLEŞMESİ
Editör: Doç. Dr. Metin KILIÇ

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)
Genel Yayın Koordinatörü: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)
Sayfa Tasarımı: Eğitim Yayınevi Grafik Birimi
Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Grafik Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
Yayıncı Sertifika No: 47830

ISBN: 978-625-6408-99-9
1. Baskı, Mayıs 2023

Baskı Cilt
Bulut Dijital Matbaa Sanayi Ticaret Limited Şirketi
Musalla Bağları Mah. İnciköy Sok. 1/A Selçuklu / KONYA
Matbaa Sertifika No: 48120

Kütüphane Kimlik Kartı

DÜZCE'NİN ŞEHİR KİMLİĞİ VE SOSYAL BÜTÜNLEŞMESİ
Editör: Doç. Dr. Metin KILIÇ
448 s., 160x240 mm
Kaynakça var, dizin yok.
ISBN: 978-625-6408-99-9

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mekanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM
yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah. Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42, 0 332 502 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
+90 537 512 43 00
bilgi@kitapmatik.com.tr

kitapmatik

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....V

KENTLEŞME VE BÜTÜNLEŞME 7
Prof. Dr. Abdullah KORKMAZ

ŞEHİR ve SOSYAL BÜTÜNLEŞME 27
Doç. Dr. Huriye TEKİN ÖNÜR

DÜZCE'DE SOSYAL BÜTÜNLEŞMEYİ SAĞLAYAN ETKENLER..... 43
Prof. Dr. İlhan GENÇ

GELENEKSEL ŞEHİR ve MODERN KENTLERDE KİMLİK UNSURLARININ YAŞANABİLİR ve SÜRDÜRÜLEBİLİR MEKÂN TASARIMLARI AÇISINDAN BİR KARŞILAŞTIRMA 85
Prof. Dr. Mustafa Kemal ŞAN

DÜZCE ŞEHİR KİMLİĞİNİ OLUŞTURAN ETNİSİTELERİN DÜNDEN BUGÜNE HİKÂYELERİ VE SOSYAL BÜTÜNLEŞMEDEKİ YERİ.....119
Nejat ÖZSOY, Mehmet ŞİMŞEK

ŞEHRE AİDİYET VE GETTOLAŞMA.....143
Prof. Dr. H. Musa TAŞDELEN

YERLİ VE GÖÇMEN AĞIZLARIN ETKİLEŞİMLERİ ÜZERİNE (DÜZCE ÖRNEĞİ).....149
Prof. Dr. Hatice ŞAHİN, Arş. Gör. Ebru KUYBU DURMAZ

DÜZCE'NİN ETNİK YAPISININ TEŞEKKÜLÜ SÜRECİNDE KIRIM TÜRKLERİ.....159
Dr. Öğrt. Üyesi Fatih YILDIZ

BİR YERLİLEŞME VE KİMLİKLENME ALANI OLARAK KENTLER: KAYSERİ'NİN ÇERKESLERİ VE AMASYA'NIN KIRIM TATARLARI.....169
Prof. Dr. İlkay ŞAHİN

KİMLİK İNŞASINDA "LANETLİ ÖTEKİ"DEN "YAŞANILABİLİR ÖTEKİ"NE 185
Dr. Öğrt. Üyesi Hulusi YILMAZ

ŞEHİR, KİMLİK VE ÖTEKİ.....201
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim AKKAŞ

DÜZCE ROMANLARINDA BARINMA VE KONUT SORUNLARI.....213
Elif ZORLU, Doç. Dr. Hasan Hüseyin TAYLAN

KENTLER AÇISINDAN MEKÂNIN TOPLUMSALLIĞI VE YER İSİMLERİNİN SİYASAL YAPIYA GÖRE DEĞİŞİMİ: DÜZCE ÖRNEĞİ.....233
Prof. Dr. Bülent KARA

DÜZCE'DE OLUŞAN MUTFAK KÜLTÜRÜ 253
Prof. Dr. Hülya TAŞ

GÖÇ ve ŞEHİRLEŞME OLGUSU: TÜRKİYE'NİN ÖZETİ: İSTANBUL..... 271
Prof. Dr. Zeki ARSLANTÜRK

MODERN ŞEHİR KİMLİĞİNİN GELENEKSEL MESLEKLERE YANSIMALARI: İSTANBUL KAPALIÇARŞI ÖRNEĞİ 285
Prof. Dr. Ebulfez SÜLEYMANLI, Dr. Öğr. Üyesi Nihan KALKANDELER

KENTSEL BÜTÜNLEŞME VE KENT KİMLİĞİNİ TEHDİT EDEN BİR OLGU: GÖÇ..... 297
Prof. Dr. Ünal ŞENTÜRK

BİRLİKTE YAŞAMA MODELLERİ BAĞLAMINDA YEREL POLİTİKALARIN MÜLTECİLERİN YENİDEN SOSYALLEŞME SÜRECİNE ETKİSİ: DÜZCE ÖRNEĞİ 317
Arş. Gör. Meltem YILDIRIM BAŞOĞLU, Doç. Dr. Metin KILIÇ

ÜRETKETİMİN YENİ MAKÂNLARI OLARAK AKILLI ŞEHİRLER VE DİJİTAL TURİZM 329
Doç. Dr. Beyzade Nadir ÇETİN

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE SAMANDERE VE DÜZCE'DE SOSYO-KÜLTÜREL DEĞİŞİM 349
Selâhattin ÖZDEMİROĞLU

ÜNİVERSİTE-KENT ETKİLEŞİMİNE ÖĞRENCİ MEMNUNİYETİ PENCERESİNDEN BAKMAK 375
Doç. Dr. Çağdaş Ümit YAZGAN

SOSYAL BÜTÜNLEŞME, KENT KİMLİĞİ VE SPOR..... 387
Doç. Dr. Murat YÜKSEL, Arş. Gör. Selin KOÇ

KENTSEL BÜTÜNLEŞME ÖNÜNDE YENİ BİR ENGEL: SAPMIŞ BİR DAVRANIŞ OLARAK BAĞIMLILIKLAR..... 405
Doç. Dr. Bekir KOCADAŞ

KENT KÜLTÜRÜ VE KENTLİLİK BİLİNCİ ARAŞTIRMALARININ DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ: "ŞEHRİM ADIYAMAN" PROJESİNDEN SAHA DENEYİMLERİ..... 425
Doç. Dr. Cem Koray OLGUN

TÜRK YÖNETİM KÜLTÜRÜNDE BÜTÜNLEŞMEYE DÖNÜK TEMEL VASIFLAR 435
Prof. Dr. Ersan ERSOY

DÜZCE'DE OLUŞAN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Hülya TAŞ[1]

Giriş

Kültür bir toplumun paylaştığı maddi ve manevi öğelerdir. Kültürde bulunan her öğe bireylerin gereksinimini karşılar. Yediklerimiz de kültürün bir ürünüdür. Ancak bir insanın ne yediği coğrafi koşullara, inancına kısacası kültürüne bağlıdır. "Tercih olanağı olduğu zaman neyi seçtiği, onu ne biçimde sağladığı, nasıl pişirdiği, nasıl, ne zaman ve nerede yediği kendi toplumsal grubunun alışkanlıklarına göre değişir. " (Tezcan,2000:1).

Türkiye'nin Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında olması zengin bir yemek kültürüne sahip olmamızı sağlamıştır. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşmiştir (Baysal,1993: 12). Bu durum Türk mutfak kültürünün dünyanın en zengin birkaç mutfağından birisi yapmıştır.

Türk halk mutfağı, Türklerin tarım ve hayvancılığa bağlı gelişimi, Anadolu coğrafyasının çeşitliliği ile zenginleştirmiştir. Yaşadıkları bölgenin şartları gereği beslenmelerini hayvani ürünlerden sağlayan eski Türkler at, koyun, keçi ve diğer büyükbaş hayvan etlerini mutfaklarında kullanmışlardır.. Bu hayvanların sadece etlerinden değil sütlerinden ve sakatatlarından da beslenmede faydalanmışlardır. Bunlarla birlikte avlanan çeşit çeşit hayvanların etleri de Türk mutfağında önemli bir zenginlik kaynağı olmuştur (Çelik, 2010:129).

Yedi coğrafi bölgesi bulunan Türkiye'nin her bölgesinin kendine özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Batı Karadeniz bölgesinde bulunan Düzce'nin de kendine has halk mutfağı oluşmuştur. Bu halk mutfağının oluşmasında da Düzce'nin tarihte iskân alanlarından biri olmasının etkisi vardır. Kırım Savaşı'ndan itibaren yoğun iç ve dış göç alan bu kentte en kalabalık nüfus

1 Bursa Uludağ Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, htas@uludag.edu.tr

grubunun Kafkasya göçmenleri olduğu görülmektedir (Yaşayanlar, 2016: 87). Kafkasya göçmenlerinin dışında Manav, Arnavut, Boşnak ve Romanlar'ın da Düzce'ye yerleşmeleri yemek kültürünü zenginleştirmiştir.

Mutfak Kültürünü Etkileyen Faktörler

Coğrafi Konum: Batı Karadeniz de yer alan ve 1999 yılında da il olan Düzce İstanbul, Ankara, Bursa ve Eskişehir gibi şehirlere yakınlığının getirdiği coğrafi avantaja sahiptir. Bu durum yemek kültürünün zenginleşmesini doğal olarak da lezzet farklarının oluşmasını sağlamaktadır (*http://www.duzce.gov.tr/tarihi-ve-cografi-yapisi).*

İklim: Düzce ili, Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altındadır.

Bitki Örtüsü: Bölgenin iklim koşulları ve coğrafi yapısı bitki örtüsünde çeşitliliği sağlamıştır. Düzce'de başta fındık üreticileri olmak üzere çilek, domates, biber, patlıcan, brokoli, karnabahar, fasulye, ıspanak, marul, karpuz ve lahana üretimi yapılmaktadır (*Düzce valiliği http://www.duzce.gov.tr/sehrimiz).*

Üretim Biçimi: Modern yöntemlerle hayvancılık yapılan Düzce ilinde sığır besiciliği ve tavukçuluk yaygın olarak yapılmaktadır. Faal olan 18 alabalık çiftliği, zengin arı kovanları ve fındık işlemeciliği bulunmaktadır (*Düzce valiliği http://www.duzce.gov.tr/tarim).*

Yöreye Özgü Yemekler ve Pişirme Teknikleri

Düzce mutfağı da oldukça zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Anadolu'daki pek çok kentte olduğu gibi daha çok balığa, ete ve sebzeye dayalı bir yemek kültürüne sahiptir. Bu yörede yapılan yemeklerde buraya özgü otlar ve baharat kullanılır.

Düzce'de yapılan yemeklerin pişirme yöntemlerine baktığımızda genellikle ***kavurarak***, haşlayarak ya da fırında yapıldığını görmekteyiz.

Yöreye özgü yemekler şunlardır:

Kahvaltılık: Çerkez peyniri, isli Çerkez peyniri, Hoyaje mıhlama, Düzce acıkası.

Etli yemekler: Kaynaşlı et mangal, Külbastı, Düzce köftesi, saç tava, fırında kuzu kelle, Roman kavurması, Roman yahnisi, Çerkez tavuğu, Lepsi, Şıpsı, kurutulmuş et, fırında kuzu kelle, Maya (Şırdan) , Dana kuyruklu kuru fasulye, Arnavut ciğeri, saç tava tavuk .

Salata ve mezeler: Cevizli karalahana, Barbunya ezmesi, seku, taze fasulye turşusu kavurması, ezme fasulye, cevizli fasulye, cevizli patlıcan, cevizli pancar, kabak tarator, beyin salatası, piyaz sütlü buğday**.**

Ekmek*:* Hamsili, mısır, peynirli, Belemir otlu köy ekmeği.

Hamur işleri: Haluj, yufka böreği, Mamursa, Haluvpaç, şelame, Gürcü mantısı, soğanlı börek, kopma makarna, laz böreği, çiğ börek, şekerleme, Akçakoca Mancarlı pide cevizli gözleme, kabuklu kıvırma, kabak simit, Malay lokma.

Dolmalar ve sarmalar: Asma yaprağı, Beyaz lahana, kara lahana, pazı ve soğan sarmaları.

Pilavlar: Hamsili, Roman, Konuralp pilavı.

Çorbalar: Kabak, işkembe, Alişke, ısırgan otu çorbası; Kızılcık tarhanası.

Sebze yemekleri: Pholobiya, Sebzeli hamsi, Köklü mancar, Şaksuka, Kaldirik kavurması, dövme mancar.

Turşu: Sirkeli biber, çıkı, Çerkez turşusu.

Tatlı: Abaza tatlısı, kabak oturtma, Apeyeşek, üzüm muhallebisi, Akçakoca Melengüççeği, hoşmeri, fırında karakabak, damat şekerlemesi

Deniz ürünleri: Palamut, Barbun, Mezgit, İstavrit tava.(Düzce Lezzetleri, 2019:3-243)



Fotoğraf 1: Yörede yapılan güveçte balık yemeğinden bir görüntü.



Fotoğraf 2: Yörede yapılan mezelerden bir görüntü.

Yemek İçin Kullanılan Araç – Gereçler

Bozkır ikliminde çadırda yaşayan Türkler bu çadırın bir bölümünü mutfak olarak kullanıyorlardı. Yerleşik konut mimarisine geçildikten sonra da yapıların mimari planları içinde mutfakların daima önemli bir yeri olmuştur. Mutfaklar bazen diğer odalarla bitişik bir oda şeklinde tasarlanmışken bazen de konutun alt katına veya avlusuna inşa edilmiştir. Gıdalar mevcut mutfak düzeni ile uyumlu tel dolaplarda, sonraları ise buzdolaplarında muhafaza edilmiştir.

Türk mutfağında kullanılan araçlar yapıldıkları materyale göre ele alınabilir.

Tahtadan yapılanlar: Her evde bulunan hamur tahtası, hamur yoğurma teknesi, sofra tepsisinin altına konan halka şeklinde olan açılır, kapanır tahta masa, oklava, merdane, tahta kaşıklar bu gruba girer.

Bakırdan yapılanlar: Siniler, tepsiler, tencereler, kepçeler, sefer tasları, süzgeçler vb.

Pirinçten yapılanlar: Havan, Kahve değirmeni, ibrikler vb.

Emayeden yapılanlar: Tencereler, kahve cezveleri, çaydanlık, demlik vb.



Fotoğraf 3: Düzce (Gölyaka) Celal Kabak'ın mutfağından bir görüntü.



Fotoğraf 4: Celal Kabak'ın evinin bahçesinde bulunan ekmek pişirilen fırın.



Fotoğraf 5: Kuzine sobadan bir görüntü.





Fotoğraf 6-7: Mutfakta kullanılan alüminyum tencereler ve un elemek için kullanılan elekten bir görüntü.

Topraktan yapılanlar: Güveçler, testiler, küpler vb.

Camlar: Su takımları, şerbet takımları, çay takımları

Diğerleri: Çeşitli tatlı kapları, tuzluk, ızgara kebap şişleri, taş ve demir havanlar (Halıcı, 766:1991)



Fotoğraf 8: Eskiden kullanılan bulgur değirmeninden bir görüntü. (Zuhal'in Yeri; Konuralp)

Kış Hazırlıkları: Yiyecek Türleri ve Yapılışı

Yaz mevsiminde Anadolu'da olduğu gibi Düzce'de de kışın yemek yapımında kullanmak üzere çeşitli hazırlıklar yapılır. Tahıl, baklagil ve et gibi gıdaların ömrünü uzatacak kavurma, kurutma, tuzlama gibi işlemler kullanılarak kışa hazırlık yapılır.

Buzdolabının olmadığı zamanlarda kiler olarak kullanılan yerlerde meyveler saklanırdı. "*Elma, armut gibi meyveler çocuklar, fareler tarafından yenilmesin diye çatıda saklanır, üzerine örtülür, uçmasın diye üzerlerine tahta konurdu. Fındık ve cevizler de sandıkta saklanırdı*." (Acar, 57) .

Düzce'de yaşayan bütün toplulukların ortak olarak yaptıkları kış hazırlıkları şunlardır:

Ekmek: Yere düştüğünde öpüp başa koyulan ve Anadolu'da temel bir yiyecek olan ekme ğin tüm Anadolu'da olduğu gibi Karadeniz Bölgesinde'de çeşitli türleri yapılmaktadır. Bunlardan bazıları şunlardır:

Mısır Ekmeği*:* Mısır ununda yapılan bu ekmek önceleri büyük fırınlarda pişirilirken çoğunlukla günümüzde evlerin içinde yer alan fırınlarda pişirilmektedir.

"Ilık su ile pak mayası koyarım. Sonra zeytinyağı, 1 bardak yoğurt, un ile karıştırıp yoğururum. Mayalanmadan pişiririm. Kek gibi fırına atarım." (Pak, 75)

***Pileki Ekmeği**:* Pileki, pişmiş topraktan yapılan yuvarlak taş tepsiye verilen addır. Bu kap küllerin içinde ters çevrilip ısıtılır. Tepsi ısınınca düz çevrilip hamsi ya da pırasa yaprağı gibi yapraklar konulur. İçine hazırlanmış mısır hamuru dökülür. Hamurun üstüne tekrar yaprak ya da istediğiniz şeyi koyabilirsiniz. Tepsinin kapağı kapatılır. Yanan ateşin üzerine konur. Üzeri kül ile örtülür. Bir müddet sonra ateşten ekmek indirilir.

***Buğday Ekmeği**:* Yerli evlerin bahçelerinde fırın olan kadınlar hâlâ ekmeklerini kendi yapmaktadırlar.



Fotoğraf 9: Gölyakalı Nazmiye Kabak'ın evinde komşular bir araya gelerek bayram için börek açarlarken.

"*Eskiden bahçedeki fırınlarımızda 25 somun yapardık. Şimdi yaşlandım. O yüzden yapamıyorum."* (Pak,75)



Fotoğraf 10: Kış hazırlıkları yapan Gölyakalı kadınlardan bir görüntü.

4.1.4. Yufka: Un ve su ile oluşturulan hamur açılır. Açılan yufkalar saçta pişirilir.



Fotoğraf 11-12: Yufkalı pilav yemeğinden görüntüler.

Salça: Ağustos ayının sonuna doğru domatesler kilolarca alınır, yıkanır. Tencerede domatesler kaynatılmaya tahta kaşıkla karıştırılmaya başlanır. İçine tuz atılır. Salça kavanozlara konulduğunda küflenmesin diye üzeri tereyağıyla kaplanır.

Tel Makarna: Hamur açılır. Açılan hamur kıvrılıp kadayıf gibi ince ince kesilir, kurutulur. Sonra sıcak suda haşlanır. Suyu süzülür. Üzerine ceviz, peynir ya da fındıkla sofraya konulur.

Reçel: Çilek, şeftali, portakal, gül, erik, elma, böğürtlen reçeli yapılır. Düzce'de şimdilerde eskiden yapılmayan biber reçelinin bile yapılması ve bu gibi yeni tariflerin gittikçe yaygınlaşması, yazın yazlığa giden ailelerin başka yerlerden gelen komşularından öğrendiği tarifleri uygulanması olduğu gibi sosyal medya ağlarından öğrenilen tariflerinde etkisi olduğu görülmektedir.

"*Kamış ekeriz. Mengene de çekeriz. Bal gibi akar kamış suyu kaynatılır. Annem beyaz kabağı doğrardı. Kireç suyuna atardı. Sonra pekmez ya da bal katardı. Reçel yapardı. Küplere koyardı. Kestane gibi tadı olurdu olurdu.*"(Pak, 75).

"*Erik, böğürtlen, elma, gül reçel yaparız. Bahçemde güllerim var. Olgunlaşmaya başlayınca yiyeceğimiz kadar reçel yaparız."* (Yılmaz, 89).

Tarhana: Domates, biber, maydanoz, nane, soğan, biber, maydanoz yıkanıp ince ince doğranır. Bu malzemeler yumuşayınca kadar pişirilir. İçine haşlanmış nohut eklenir. Blenderden geçirilir. Karışımın içine yoğurt ve tuz konularak karıştırıldıktan sonra un konulur. Üzeri örtülüp bir müddet bekletilir. Kurumaya bırakılır. Arada bir karıştırılır, kuruyunca ufalanır (Aslan, 39; Kabak,25) .



Fotoğraf 13: Kuruması için bahçeye serilen tarhanalardan bir görüntü.

Sebze ve Meyvelerin Saklanması

Yiyeceklerin kurutulması ülkemizde toplumsal yapısıyla ilişkilidir. Göçebe olarak yaşanılan dönemde yiyeceklerin bol olduğu zamanlarda, yiyecekler kurutularak gidilen yerlere götürülürdü. Orada hazır yiyecek olarak tüketilirdi. Göçebelikten yerleşik hayata geçtikten sonra da yiyeceklerin kurutulmasına devam edilmiştir (Tezcan, 2000: 83). Kışın kullanılmak için biber, patlıcanı, kara kabak, taze fasulye, domates ipe dizilir, kurutulur.

"*Karakabak ya da uçkur kabak kabuğu ince ince soyulur. Koparmadan kabaklar iplere asılıp kurutulur. Yeneceği zaman sıcak suya batırılıp çıkarılır. Üzerine yoğurt dökülüp yenir*." (Acar, 57)



Fotoğraf 14: Bahçeden toplanan kabaklara ait bir görüntü.

Kapçık fasulye: Fasulye kırılır ve haşlanıp buzluğa konulur. Kışın dondurucudan çıkartılan fasulye, kavrulup yenir.

Taze fasulye: Taze fasulye yıkanır. Bir litre sirke ile pişirilir. İçine havuç, biber, domates, sarımsak ve zeytinyağı konulur. Kavanozda saklanır.

Fasulye: Fasulye haşlanır. Sarımsak, soğan havuç rendelenip konulur. Poşete konulup dolaba atılır.



Fotoğraf 15-16: Bahçede bekletilen meyve ve sebzelerden görüntüler.



Fotoğraf 17: Elma bahçesinden bir görüntü.

Turşu Yapımı

Yaz mevsimindeki sebzelerden kışın yenmek için yapılır. Biber, kara lahana, kavun, salatalık, domates, fasulye gibi sebzelerin çilek, kiraz portakal gibi meyvelerin turşusu yapılmaktadır. Turşusu yapılacak olan sebze güzelce yıkanır, doğranır, küp, çömlek ya da cam kavanoza konulur. İçerisine su, sarımsak, karabiber tohumu, limon ve koruk da katılarak serin bir yerde muhafaza edilir.

Biber Turşusu: "Biberin üzeri bıçakla yarılır. Sonra sıcak suya batırılıp çıkarılır. Kavanozun üzerine sarımsak, domates, sirke, sızma yağ konur. Kavanozda saklanır." **(**Acar, 57**)**

Ekmek Aşı: Önceden yapılan fasulye turşusu kavanozdan çıkarılır. Soğan ve tereyağ ile kavrulur. İçine mısır ekmeği doğranarak yenir. (Pak,75)

***Kardelen Turşusu*:** Kardelen saplı toplanır, haşlanır. Kavanoza konulur. Kavanozun içine soğuk su dökülüp tuz atılır. En üstede acı biber, sarımsak konulur.(Kabak,85)

Fasulye Turşusu*:* Fasulye haşlanır. Soğuduktan sonra üzerine sarımsak dövülüp harmanlanır. Kavanozun içine de tuzlu su konulur. Kışın kavanozdan çıkan fasulye sıkılır, havuçla birlikte kavrulur. ."(Pak, 75).

Dinî Bayram ve Özel Gün Yemekleri (Bayram, İftar, Sahur, Kandil, Mevlit Yemekleri)

Bayram sabahları sabah namazı kılındıktan sonra mezarlığa ziyarete gidilir. Saat 10-11 gibi ailenin büyüğünün evine sabah kahvaltısına gidilir. *"Dolmadan bal, reçel, yumurta hepsini doldururum masaya."* (Pak, 75) Öğle yemeğinde yoğurtlu çorba, yahni, top köfte, yaprak dolması ve baklava sofrada bulunan yiyeceklerdir.

"*Çocukken bayramlar da Allah'ın verdiği nimetlerle karnımızı doyururduk. Bütün aile bir araya gelirdi. Babaannemize giderdik. Orada yahni, pilav yerdik. Şimdilerde ise bizde yaprak dolması sarılır, yoğurtlu çorba yapılır. Mahalleye giderdik şeker versinler diye. Kapı kapı gezerdik. Bu âdet şimdi de var."* (Yılmaz, 89)

" Bayramlarda dedemin evinde herkes toplanırdı. 12 tepsi baklava yapardık" (Kabak, 25)

Kandillerde lokma, un helvası ya da pilav[2] yapılır, komşulara dağıtılır.

"Kandilde pilav, helva, lokma yaparız. Bir kandil yaparız, bir kandil boş geçer. Tatlı yapan yapmayana verir." (Aktepe, 57)



Fotoğraf 18: Yörede yapılan lokmadan bir görüntü.

Muharrem ayında evin bereketli olması için aşure, Ramazan ayında da hamurdan simit yapılıp komşulara dağıtılır.

Hastalara giderken eli boş gidilmez. Genellikle umaç çorbası götürülür. Bu çorba şöyle yapılır: Bir kabın içinde un ile sütü karıştırıp yuvarlak hamur yapılır. Kaynayan suyun içine bu yuvarlaklar atılır, on beş yirmi dakika sonra ateşten alınır.

2 Düzce'nin Konuralp bölgesinde Konuralp pirinci oldukça önemlidir. Osmanlı Saray Mutfağının Pirinci olarak adlandırılmaktadır. Taşköprü, Kaymakçı, Kadıoğlu köylerinde, Çilimli ilçesine bağlı Esenli ve Dikmeli köylerinde çeltik ekilmektedir. Kültürel çeşitliliği ile Düzce Lezzetleri Düzce Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 2019, s. 196.

Hıdırellez

Mevsimlik bayramlardan olan Hıdırellez de gül dibine gece para bırakılır, maniler söylenir, ip atlanır, tahterevalliye binilir, hıdrellez ateşi yakılır. Konuralp'te Hıdırellez kutlaması, sessiz bahçede piknik yaparak kutlanır. Genellikle kahvaltı yapılır, yumurtalar boyanıp, tokuşturulur. Bu kutlamaların artık yapılmadığı belirtilmektedir.

Hıdırellez zamanı yoğurt mayalanır. Süt yoğurt koymadan mayalanınca Hızır'ın eli değdiğine inanılır. Bir sene boyunca bu yoğurttan maya yapılır. Ya da süte maya yerine gül yaprağı konur. "Hıdırellez zamanı süt karanlık bir odaya konur. Ertesi gün sütün tutarsa Hızır geldi denirdi. Bir parmak izi olurdu. Bazıları da sütün üstüne gül yaprakları koyardı. Yalnız bu her sene yoğurt tutmazdı." (Aktepe, 57)

Geçiş Dönemleriyle İlgili Yemekler

İnsan hayatının başlangıcı olan doğum olayında lohusanın yemesine çok dikkat edilir. Lohusa kadının sütü bol olsun diye anneye bol sıvı verilir, sütünü artırıcı yemekler yapılır (Taş, 2002: 73). Soğan, hoşaf ve çorba içirilir ya da mevsim meyvesi, muz, börek, çörek, sütlü tatlı götürülür.

Sünnet düğünlerinde ilk önce mevlit okunur. Misafirlere pilav ve et ikram edilir.

Evlenmenin ilk aşaması olan söz kesiminde de iki aile arasında tatlılık olması ve bu hayırlı işin ağız tadı ile sonlandırılması amacıyla şerbet içilir. Yine tatlı, kahve, şeker ikram edilmesi yaygın bir gelenektir. Düğün törenlerinde tavuk alma geleneği vardır. Gelin alma sırasında gelinin geldiğini haber veren kişiye börek, tavuk verilir. Düğün törenlerinde de misafirlere yemek olarak tavuk, ince pişmiş yufkanın üstüne konarak ikram edilir.

Sofra Gelenekleri ve Görenekleri

Yemek insanın fizyolojik ihtiyacını karşılaması için gereklidir. Yemeklerin ikramı, kullanılan malzemeler, yemeklerin yeniş şekli sofra adabını oluşturmaktadır.

Günümüzde Anadolu'da yaşayan geleneksel yer sofrası şöyle kurulur: Yere ekmek dökmemek için sofra bezi serilir. Üzerine halka şeklinde bir kasnak veya açılır kapanır sofra altı konur. Üzerine bir tepsi yerleştirilir. Tahta çorba kaşıkları çorba tasının yanına konurdu. Kumaştan yapılmış peçeteler kaşıkların üzerine konur. Bardaklar, sürahiler tabakların etrafına konulur (Halıcı 1991: 769) .



Fotoğraf 19: Yemek sofrasının düzeni.(Zuhal'in Yeri; Konuralp)

Düzce'de şehir merkezinde olduğu gibi köylerde de büyüklerin evinde toplanıldığında eller yıkanmadan sofraya oturulmaz. Ailenin büyüklerine masanın başında yer ayarlanmıştır. Evin büyüğü yemeğe başlamadan kimse başlamaz. Yemek yerken ve büyüklerin yanında oturuşa çok dikkat edilir.

"*Biz dedelerimizle birlikte sofraya otururken çekinirdik. Herkes sofraya oturdu mu birbirini bekler, Bismillahla yerdin. Yemek yerken bacak bacak üstüne atılmazdı. Anamla babamın Allah mekânlarını cennet etsin beni çok saygılı yetiştirdi. Baba ile lak lak konuş, laf yetiştir. Kakiri kikiri gülecen. Öyle şeyler yoktu."* (Pak, 75)

"*12 yaşındayım. Cuma yerinden simit aldım eve yiyerek geldim diye annemden işitmediğim söz kalmamıştı. Eski saygı şimdi yok. Bir ellerinde telefon, bir ellerinde sigara. Büyük gelmiş, küçük gelmiş…* " (Acar, 57)

Sonuç olarak, Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Düzce, özellikle Kafkas ve Balkanlardan gelen göçmenlerin bir arada yaşamalarıyla benzer mutfak kültürüne sahip olmuş ve yemek kültüründe bütünleşme sağlamıştır. Bu bölgede zirai ürünlerden mısır bolca yetişmekte ve yemekler ağırlıklı olarak mısır unu, tereyağı, yoğurt, peynir, kara lahana, barbunya, fasulye ile yapılmaktadır. Bunun yanında bal kabağı, tavuk eti, kırmızı et ve mevsimine göre uygun otlar; ceviz ve fındık (Yazgel-Güçlü, 2016: 53) yaygın olarak yemeklerde kullanılmaktadır. Balıklardan hamsinin içli tavası, hamsili ekmek, hamsi kayganası, tavası, köftesi, haşlaması ve ızgara gibi çeşitlerinin olması bu bölgenin zengin bir halk mutfağına sahip olduğunu göstermektedir.

Kaynak Kişiler

Ad Soyad	**Yaş**	**Doğum Yeri**	**Eğitim Durumu**
Ayşe Çakır Yazgel	53	Düzce	Üniversite
İsmail Yılmaz	89	Konuralp	İlköğretim
Meryem Aslan	39	Düzce	Üniversite
Seçil Acar	57	Cumayeri	Üniversite
Şefika Çakır Pak	75	Cumayeri	İlköğretim
Türkan Kıyıcı	65	Konuralp	İlköğretim
Ümran Aktepe	57	Konuralp	Lise
Hüseyin Aksöz	47	Konurapl	Lise
Elif Aksöz	19	Konuralp	Lise
Celal Kabak	85	Gölyaka	İlköğretim
Mihrap Kabak	25	Gölyaka	Fakülte

KAYNAKÇA

Artun, E. (2005). Türk Halk Bilimi, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Baysal, A. (1993). "Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme" , Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar-1.

Çelik, S. D. (2010). "Mengende Özel Gün Yemekleri", *Milli Folklor,* Yıl 22, Sayı 86, ss.127-139.

Halıcı, N. (1991). Türk Ailesinin Mutfak Kültürü "Türk Aile Ansiklopedisi" Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu, C. 2.

Kültürel Çeşitliliği İle Düzce Lezzetleri (2019). Düzce Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.

Taş, H. (2002). Bursa Folkloru, Gaye Kitabevi, Bursa.

Tezcan, M. (2000)."Mutfak Kültürümüzde Kurutulmuş Yiyecekler", Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Yaşayanlar, İ. (2016). "Osmanlı Döneminde Ordu'dan Düzce'ye Göçler", Düzce'de Tarih Kültür Sanat, Düzce: Düzce Belediyesi Yayınları.

Yazgel A. ve Güçlü, Ö. F. (2016). "Düzce Yemek Kültürü (Laz, Boşnak, Arnavut, Gürcü ve Kürt) Mutfağından Örnekler", Düzce'de Tarih Kültür Sanat, Düzce: Düzce Belediyesi Kültür Yayınları.

http://www.duzce.gov.tr/tarihi-ve-cografi-yapisi

http://www.duzce.gov.tr/sehrimiz

http://www.duzce.gov.tr/tarim