



Turkish Studies

Language / Literature

Volume 13/12, Spring 2018, p. 341-361

DOI Number: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.13692>

ISSN: 1308-2140, ANKARA-TURKEY

Research Article / Araştırma Makalesi

Article Info/Makale Bilgisi

✍ Received/Geliş: Haziran 2018 ✓ Accepted/Kabul: Haziran 2018

✍ Referees/Hakemler: Prof. Dr. Adem İŞCAN – Doç. Dr. Serdar YAVUZ


This article was checked by iThenticate.


ZONGULDAK'IN YÖRESEL YEMEK İSİMLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

Hasan ÖZER* - Özlem TURAN** – Semanur YENER***

ÖZET

Dilbilim ve folklor çalışmaları Türkoloji sahasının önemli ve dikkat çekici araştırmaları arasındadır. Yörelere kültürel dokusunu oluşturan değerlerin, söz varlıklarının, geleneklerinin kayda geçirilmesi bu anlamda önem arz etmektedir. Dillerin söz varlıklarının gelişim süreçleri içerisinde, o toplumu var eden bireylerin bütün değerlerine ait özellikler kendilerine yer bulmaktadırlar. Bu bakımdan kültür dünyamızın en önemli ve dikkat çekici unsurlarından olan mutfak anlayışımızın dil araştırmalarına konu olması kaçınılmazdır. Mutfak kültürümüzün, damak tadımıza, görsel beğenilerimize hitap eden husussiyetleri yanında ortaya çıkan ürünlere verdiğimiz isimler de son derece önem arz etmektedir. Yemek isimlerinin anlamları, kökenleri, çağrışımları, sesletim özellikleri ayrı ayrı çalışma konuları olabilecek özelliktedir. Buradan hareketle çalışmada Zonguldak yöresinde kullanılan yemek isimleri derlenerek ve bu isimler üzerinde dilbilimsel bir çalışma yürütülerek alana katkı sunulmaya çalışılacaktır. Zonguldak yemek isimleri, bölgenin kimliğine dair kodları, tarihi arka plana sadık kalarak yaşatan özelliği ile dikkat çekmektedir. Bu özellik Karadeniz bölgesinin, Anadolu'nun ve kadim Türk kültürünün bir yansıması olarak karşımızda durmaktadır. Dil ve söz varlığı çalışmalarının akademik alanda taşıdığı öneme uygun şekilde titizlikle yürütülmesinin Türk dilinin köklü geçmişine ışık tutmasının yanında yeni yapılacak araştırmalara yön gösterici bir özellik taşıdığı bilinmektedir. Bu bakış açısıyla yürütülen araştırmanın alana katkı sunması amaçlanmaktadır.

*  Dr. Öğr. Üyesi, Bülent Ecevit Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, El-mek: hasanozer71@gmail.com

**  Bülent Ecevit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı ABD YL Öğrencisi El-mek: ozlem.9522@gmail.com

***  Bülent Ecevit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı ABD YL Öğrencisi, El-mek: semanuryener@gmail.com

Anahtar Kelimeler: Zonguldak, etimoloji, yemek isimleri, dilbilim, söz varlığı.

AN REVIEW UPON THE NAMES OF ZONGULDAK'S LOCAL FOOD

ABSTRACT

Studies of linguistics and folklore are among the important and remarkable researches of the field of Turcology. In this sense, it is important that the values, vocations, traditions of the regions that make up the cultural texture are recorded. In the process of development of the lyric vocabulary, the properties of all the values of the individuals that make that society find their place. In this respect, it is inevitable that our culinary understanding, which is one of the most important and remarkable elements of our cultural world, is subject to language researches. The names we give to the products of our kitchen culture, palate taste, visual appeal, as well as the emerging products are extremely important. The meaning of meal names, their origins, their connotations, the characteristics of their pronunciation can be issues of various studies. From here, we will try to contribute to the field by compiling the names of the dishes used in Zonguldak region and by carrying out a linguistic study on these names. Food names of Zonguldak draw attention with their structure which keeps alive the codes related with the identity of the region adhering to the historical background. This feature stands as a reflection of the Black Sea region, of Anatolia and of the ancient Turkish culture. It is known that the careful execution of language and vocabulary studies in accordance with the precaution carried out on the academic field has a directive to the new researches as well as to shed light on the long history of the Turkish language. The research conducted with this point of view aims to contribute to the field.

STRUCTURED ABSTRACT

Zonguldak, which has the appearance of a town with its mountains and its beaches in the western Black Sea region, has gained an important and attractive city identity with the discovery of coal. Zonguldak, considered to be the capital city of labour and coal, is a unique city with its bagel, strawberry, elpek cloth, walking stick, houses on the slopes, long thin stairs and coal.

Every city has its own unique culture, material and spiritual values. Among them, culinary culture reaches a universal unity with climatic characteristics of regions, geographical structure and historical development. Language and ethnicity are very important in shaping this culture. Culinary culture in Zonguldak also has an important place. The local food here have become traditional by being made during feasts, weddings and fun days.

The use of the words according to the time, the era and the region encourages researchers to seek to answer to the question of what the origins of those words are. The science which investigates where, how

and in which era words are used is called etymology. Thanks to the studies of etymology, it has become easier to distinguish both the cultural words and the basic words. Issues such as changes in words in different eras and analyses of units are of great importance in the studies of etymology. In this sense, it is important to study local food names of Zonguldak etymologically

Studies of linguistics and folklore are among the important and remarkable researches of the field of Turcology. In this sense, it is important that the values, vocations, traditions of the regions that make up the cultural texture are recorded. In the process of development of the lyric vocabulary, the properties of all the values of the individuals that make that society find their place. In this respect, it is inevitable that our culinary understanding, which is one of the most important and remarkable elements of our cultural world, is subject to language researches. The names we give to the products of our kitchen culture, palate taste, visual appeal, as well as the emerging products are extremely important. The meaning of meal names, their origins, their connotations, the characteristics of their pronunciation can be issues of various studies. From here, we will try to contribute to the field by compiling the names of the dishes used in Zonguldak region and by carrying out a linguistic study on these names. Food names of Zonguldak draw attention with their structure which keeps alive the codes related with the identity of the region adhering to the historical background. This feature stands as a reflection of the Black Sea region, of Anatolia and of the ancient Turkish culture. It is known that the careful execution of language and vocabulary studies in accordance with the precaution carried out on the academic field has a directive to the new researches as well as to shed light on the long history of the Turkish language. The research conducted with this point of view aims to contribute to the field.

In this study, firstly information will be provided on Zonguldak and origin of the name of Zonguldak, then the cooking of the local dishes of Zonguldak, the names of the ingredients used in these meals, their meanings and etymological origins will be emphasized via compilation and examination method. This study aims to contribute to etymological survey studies.

Zonguldak is a city covered with mountains on one side and mountains on the other side in the Western Black Sea region. Zonguldak, having a strategic significance with the discovery of coal, was under control of foreign businessmen for some time, and then gained a peculiar identity with the abandonment of these businessmen from the city. There are many rumors about the etymological origins of the name of Zonguldak. No common view has been established in this regard. Many of the rumors are related to the geographical features of the region. Zonguldak, known for its rich vegetation and natural beauties, also draws attention with its cultural elements. The local cuisine which can be among these elements is the main subject of this study.

Zonguldak region has a variety of dishes that can be considered as rich. Most of the dishes are made with green plants. The abundance of fruits growing in forests and mushrooms which is due to the existence of large forest areas draws attention. It is observed that the use of meat in meals is not very common, and although fishery is a source of livelihood, the consumption rate of fish is lower as going from shoreline to inner

parts. This study tries to handle naming of local food by the public and standard language in a comparative way. The pronunciation of local food among local residents is rich enough to be the subject of a separate research. Etymological dictionaries were used in the analysis of local food names of Zonguldak. The different uses of words whose etymologies are unknown are given. The dictionaries used are indicated in the bibliography. It is hoped that this study will benefit other studies to be carried out in areas such as language studies and folklore research.

Keywords: Zonguldak, etymology, food names, Linguistics, vocabulary.

GİRİŞ

Batı Karadeniz bölgesinde, dağları ve sahilleriyle kasaba görünümüne sahip olan Zonguldak, kömürün bulunmasıyla birlikte önemli ve cazibedâr bir şehir kimliği kazanmıştır. Emeğin ve kömürün başkenti olarak kabul edilen Zonguldak, simidi, çileği, elpek bezi, bastonu, yamaçlardaki evleri, uzun ince merdivenleri ve kömürüyle özgün bir kent görünümündedir.

Her kentin kendine özgü, kültürü, maddi ve manevi değerleri vardır. Bunların arasında yer alan mutfak kültürü, bölgelerin iklim özellikleri, coğrafi yapısı ve tarihî gelişimi ile evrensel bir bütünlüğe ulaşır. Bu kültürün şekillenmesinde de dil ve etnik köken oldukça önemlidir. Zonguldak'ta da mutfak kültürü önemli bir yere sahiptir. Buradaki yöresel yemekler, bayram, düğün ve eğlence günlerinde yapılarak gelenekselleşmiştir.

Kelimelerin zamana, döneme ve bölgeye göre farklı kullanılmaları, araştırmacıları o kelimelerin kökeninin ne olduğu sorusuna cevap aramaya sevk eder. Kelimelerin nerede, nasıl ve hangi dönemde kullanıldığını, kökenini araştıran köken bilim alanına etimoloji denir. Etimoloji çalışmaları sayesinde, gerek kültür kelimelerinin gerekse temel kelimelerin ayırt edilmesi daha kolay bir hal almıştır. Bir kelimenin dönemlere göre geçirdiği değişimler, birimlerin analizi gibi konular etimoloji çalışmalarında büyük önem arz eder. Zonguldak'ın yöresel yemek isimlerinin etimolojik olarak incelenmesi de bu bakımdan önemlidir.

Bu çalışmada, öncelikle Zonguldak ve Zonguldak adının kaynağı hakkında bilgi verilecek, daha sonra derleme ve inceleme metodundan yararlanılarak, Zonguldak'ın yöresel yemeklerinin yapımı, bu yemeklerde kullanılan malzemelerin adları belirtilecek, bunların anlamları ve etimolojik kökenleri üzerinde durulacaktır. Çalışmanın etimolojik inceleme çalışmalarına katkıda bulunması amaçlanmıştır.

1. Zonguldak

Zonguldak, Batı Karadeniz bölgesinde bir tarafı deniz, bir tarafı dağlarla kaplı bir şehirdir. Kömürün bulunmasıyla stratejik bir öneme sahip olan Zonguldak, bir süre yabancı işletmecilerin kontrolünde kalmış ve sonra bu işletmecilerin şehri terk etmesiyle kendine özgü bir kimlik kazanmıştır.

Kalyoncu, *Kömürde Açan Çiçek* adlı kitabında, EKİ'nin Zonguldak'ın önadı olduğunu ve Zonguldak'ta ekonomik, finansal, toplumsal ve kültürel yaşamın belirleyicisinin EKİ olduğunu ifade eder. 1950'li yıllarda, EKİ'nin, 3 bin civarında lojman, sosyal tesisler, okullar inşa ettiğini, yolları asfaltladığını ile su getirdiğini ve ekonomiler açtığını belirttikten sonra, tüm yaşamın EKİ merkezli olduğunu ve bu yıllarda EKİ'nin Zonguldak'ta bir imparatorluk gibi olduğunu anlatır (2005:183).

Yüksel ise, her şehrin kendine has özellikleri olduğunu ve Zonguldak'ın özelliklerinin; Cumhuriyet sonrası kurulan ilk il olması, Cumhuriyetin ilk yükseköğrenim kurumunun burada

kurulması, kömür madenlerinde zorunlu işçi çalıştırma yasası, havzada toprak mülkiyetinin sınırlanması, kömür madeninin yarattığı iki katlı şehir (2016:575) olduğunu ifade eder.

Karadeniz kıyısında bulunan şehir, özellikle limanı ile Türkiye'nin Karadeniz ülkeleriyle arasındaki deniz ticaretinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca Türkiye'nin en zengin taşkömürü madenlerini barındırır. 1995 yılında Zonguldak'a bağlı olan Karabük'ün il olmasıyla Zonguldak, sanayi yönünden geri düşmeye başlamış. Bu nedenle şehirden göç hızlanmıştır.

TÜİK Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi'nden alınan bilgiye göre, Zonguldak'ın nüfusu 2000 yılında 630.323 iken 2016 yılına kadar sürekli azalış göstermektedir. 2016 yılında ise nüfusun 597.524 olduğu tahmin edilmektedir (www.tuik.gov.tr E.T.: 14.01.2018).

2. Zonguldak Adının Kaynağı

Her ilin adının kaynağı ile ilgili çeşitli rivayet ve görüşler vardır. Zonguldak adının kaynağı ile ilgili de pek çok rivayet ve görüşler mevcuttur.

Metin Köse'ye göre, Zonguldak adının kaynağı ile ilgili üç görüş vardır; birincisi, Sandraca 'bataklık yer' kelimesinin Zonguldak'a dönüşmesi; ikincisi, sazlık ve bataklık anlamına gelen Zongalık, Zungalık, Zunguralık kelimelerinden Zonguldak olması; üçüncüsü, Göladağı anlamına gelen Zone Ghuel Dagh'ın Türkçe söylenişidir (2004:19).

Türk Kütüphaneciler Derneği Zonguldak Şubesi tarafından bastırılan *Zonguldak* kitabında, Zonguldak'ın adı ile ilgili, 1838'de havzayı gezen, Fransız gezgin Eugene Bore'nin, *Türkiye'den İran'a Kadar Mektuplar* adlı kitabından alınmış tarihi haritasında; Zonguldak 'Zenkilmendaik', adıyla Ereğli kazasına bağlı bir yerleşim birimi olarak gösterildiği (Kasap, vd., 2003:44) ifade edilmiştir.

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Kültür Dizisi olarak yayımlanan *Zonguldak Turizm Rehberi*'nde Zonguldak'ın adı ile ilgili, yörenin sazlarla kaplı olması nedeniyle 'sazlık, bataklık' anlamına gelen 'Zonguralık, Zunguralık, Zongalık, Zungalık' sözcüğü zamanla değişime uğramış, Zonguldak'a dönüştüğü (Zonguldak Turizm Rehberi, 2010:22) açıklanmıştır.

Halk arasındaki düşüncelere göre, Zonguldak adının çoğunlukla yörenin bataklık bir bölge olması ve sazlıklarla kaplı olmasından kaynaklanmaktadır. Yörede bataklıklarda sineğin çok olması ve sıtma hastalığının yaygın olması nedeniyle 'Zonklatan yer' ifadesi, Zonguldak'ın bataklık bir bölge olmasından kaynaklandığını destekler niteliktedir.

3. Zonguldak'ın Mutfak Kültürü

Bir milletin kültürünü oluşturan değerler arasında mutfakın önemli bir yeri vardır. Üretim biçimleri, tarihî gelişim, coğrafi konum ve kültürel etkiler, yöresel beslenme anlayışının oluşumunda rol oynayan etmenlerdendir. Beslenme farklılıkları ya da benzerlikler bunların sonucunda meydana gelmektedir. "Yaşanan fiziki ve kültürel coğrafyanın farklılığı yemek kültürünü de etkilemekte, yine yaşam şeklindeki değişim ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır. Değişen koşullara paralel mutfak kültürü değişim ve gelişimini bugün de sürdürmektedir." (Toprak, 2015:75).

Zonguldak'ın çoğunlukla kırsal kesiminde, dinî bayram kutlamalarında ikramlar yemeklidir. Bayramlaşmaya gelen konuklar için en az 20 çeşit yemek yapılır. Yaz aylarında turşu, salça, reçel, pekmez, kuru yufka, tarhana gibi yiyecekler, hem yazda yemek için hem de kışa hazırlık için yapılır.

Yemek çeşitleri, yapımı ve yapımında kullanılan malzemeler, Anadolu'da bölgeler arasında geniş bir farklılaşma gösterir. Güneydoğu illerinde baharatlı kebablar, İç ve Doğu Anadolu illerinde tahıl ve hamur işleri, Batı Anadolu'da bitkilerden yapılan yemekler yaygınken Karadeniz'de, su ürünlerinden ve yeşil bitkilerden yapılan yemekler yaygındır.

Karadeniz bölgesinde balık başta olmak üzere mısır, mısır unundan yapılan yiyecekler, kara lahana, taze ve kuru fasulye, patates ve pirinç en çok tüketilen yiyeceklerdir. Çorbalar kıyı ve iç bölgelerde farklılık göstermektedir. Kıyılarda balık, kara lahana ve yöre otlarıyla yapılan çorbalar; iç bölge şehirlerinde tarhana türleri daha yaygındır (Ertaş ve Karadağ, 2013:126).

Balıkçılık, Karadeniz'in kıyı kesimlerinde yaygın bir gelir kaynağıdır. Fakat iç kısımlara doğru gidildikçe balık tüketim oranı düşmektedir. Zonguldak'ta da balıkçılık sektörü olmasına rağmen balık tüketimi düşüktür. Bu nedenle, Zonguldak'ta sebzedden yapılan yemekler yaygınlık göstermektedir. Eren, yörede sebzelerin yapraklılarına "mancar" (pancar), tanelilerine ise "bakla" denerek ikiye ayrıldığını belirtir. Buna ek olarak, Karadeniz beslenmesinin tipik ürünleri olan lahana ve mısıra Zonguldak yöresinde de rastlanıldığını ifade eder. (1997:10).

3.1. Zonguldak'ın Yöresel Yemekleri ve Kısa Tarifleri

Zonguldak'ın yöresel yemekleri 10 başlık altında ele alınacaktır. 10 çeşit çorba, 4 çeşit dolma, 17 çeşit hamur işi, 3 çeşit içecek, 2 çeşit kuru bakliyat yemeği, 12 çeşit mantarlı yemek, 6 çeşit meyve, 15 çeşit sebzeli yemek, 3 çeşit salata ve 4 çeşit diğer yöresel yemekler olmak üzere tespit edilen yemek, yiyecek ve içecekler 76 tanedir. Aşağıda bu yemeklerin kısaca tarifleri verilecektir.

3.1.1. Çorba Çeşitleri

ekşili çorba: Sirke ve sarımsaklı su kaynarken içine ezilmiş un eklenir. Tavada pişirilen yumurta parçalanıp karışıma eklenerek yapılır.

göce çorbası: Mısır yarması ve kuru fasulye karıştırılıp içine su ve tuz koyularak kaynatılmasıyla olur.

kestane çorbası: Kuru kestane haşlanarak içine şeker katılır. Ezilmiş un ve su eklenerek pişirilir.

kızılçık çorbası: Haşlanmış kirenin posası atılıp suyuna ezilmiş un, tuz ve yağ katılarak pişirilir.

erişteli mercimek çorbası: Suda kaynatılan yeşil mercimeğin içine erişte ve tuz koyularak yapılır.

mercimekli pirinç çorbası: Doğanmış soğanlar eritilen margarinle kavrulur. İçine su koyup kaynatılır. Kaynayan suyun içine yıkanmış mercimek ve pirinç eklenerek pişirilir.

mısır unu çorbası: Ezilmiş mısır unu, kaynamış su ve sütün içine katılarak pişirilir.

paça çorbası: Dana veya ineğin kelle ve paça kısmındaki etten yapılan bir çorbadır. Etler önce tencerede pişirilir. Daha sonra içine kaynamış su, sirke, sarımsak ve tuz katılarak pişirilir.

tarhana çorbası: Yaz aylarında yoğurt ve çeşitli baharatlar karıştırılarak hamur yapılır. Bu hamur güneşte minik bezeler halinde örtüye serilerek kurutulur. Kurutulan hamurun taş değirmende toz haline getirilmesiyle tarhana oluşur. Bu tarhana içine su katılarak pişirilir.

uğmaç çorbası: Su ve un iyice ovulur. Tel tel dökülmesi sağlanır. Bir bardak su, bir miktar tuz atılarak kaynatılır. Kaynamakta olan suya un karıştırılarak atılır, pişinceye kadar kaynatılır. İçine süt ilave edilerek sıcak servis edilir. İstenirse üzerine nane serilir.

3.1.2. Dolma Çeşitleri

cevizli dolma: Soğan ve salça yağda kavrulur. Su eklenerek kaynatılır. Kaynamış harç, bulgurun üzerine dökülür ve kabarması beklenir. İçine dövülmüş ceviz, tuz, baharat ve maydanoz

eklenerek karıştırılır. Haşlanmış mancar yapraklarının üzerine dökülerek parmak kalınlığında sarılır. Tencereye dizilerek su ile kaynatılır.

kabuska dolması: Soğan ve salça yağda kavrulur. Su eklenerek kaynatılır. Kaynamış harç, bulgurun üzerine dökülür ve kabarması beklenir. İçine tuz, baharat ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Haşlanmış kabuska yapraklarının üzerine dökülerek parmak kalınlığında sarılır. Tencereye dizilerek su ile kaynatılır.

lahana/pancar dolması: Soğan ve salça yağda kavrulur. Su eklenerek kaynatılır. Kaynamış harç, bulgurun üzerine dökülür ve kabarması beklenir. İçine tuz, baharat ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Haşlanmış mancar yapraklarının üzerine dökülerek parmak kalınlığında sarılır. Tencereye dizilerek su ile kaynatılır.

soğan dolması: Soğan ve salça yağda kavrulur. Su eklenerek kaynatılır. Kaynamış harç, bulgurun üzerine dökülür ve kabarması beklenir. İçine tuz, baharat ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Haşlanmış soğanlar, zarlarından ayrılır. Hazırlanan karışım içine koyularak sarılır. Tencereye dizilir ve su ile kaynatılır.

3.1.3. Hamur İşleri

cızlama: Mısır unu, tuz, maya, şeker, margarin ve su bir kapta cıvık bir kıvama gelecek şekilde karıştırılır. Kızgın sacın üzerine ince yuvarlak şekilde dökülerek pişirilir.

cevizli kömeç: Un, su, tuz karıştırılarak hamur elde edilir. Bu hamur parçalara bölünerek oklavayla açılır. Açıldıktan sonra üzeri yağlanır ve ceviz dökülür. Oklavayla rulo şeklinde sarılarak tepsiye dizilir. Fırında pişirilir.

cızlama ekmeği karıştırması: Mısır ekmeği küçük kareler halinde doğranır. Tavada kırmızı biberli yumurta pişirilerek üzerine doğranan ekmeğin kırıkları dökülür. Karıştırılarak pişirilir.

kabak böreği: Yoğrulmuş hamur minik bezelere ayrılarak tek tek yufka şeklinde açılır. Rendelenmiş kabak, ceviz ve şeker karıştırılarak yufkaların üzerine dökülür. Rulo şeklinde dolanır. Tepsie dizilir. Bütün yufkalar bittikten sonra üzerine yoğurt, yağ ve süt karışımı sürülerek fırına koyulur.

kaşık makarnası: Soğan yağda kavrulup içine su koyup kaynatılır. Kaynayan suyun içine hamur minik minik parçalarla atılır. Piştikten sonra üzerine dövülmüş ceviz dökülerek servis edilir.

kaygana: Süt, yumurta, yağ ve un karıştırılarak cıvık bir hamur elde edilir. Kızgın saca ince şekilde dökülerek pişirilir.

kıvırma / saraylı: Yaş yufkanın üzerine dövülmüş ceviz ve şeker karışımı dökülerek yufka şerit şeklinde kesilerek üçe bölünür. Uzun ince şeritler kenarlardan katlanarak iki ucu birleştirilir. Sacda pişirilir.

gözleme: Hamur açılarak üzerine yağ dökülür. Hamur beze haline getirilip tekrar açılır. Toprak sacında pişirilir.

oklava tatlısı: Yaş yufkanın üzerine dövülmüş ceviz ve şeker karışımı dökülerek oklavaya dolanır. Oklavada büzülüp çıkartılarak tepsiye dizilir. Davul fırınında pişirilir.

kuru makarna: Yufkadan biraz kalın bir hamur açılarak sacda tamamen kurutmadan pişirilir. Küçük kareler halinde kesilir ve soğuk bir yere konularak saklanır. Daha sonra yağda kavrulup üzerine biraz sıcak su konulur.

kömeç: Tepsi tabanına mancar yerleştirilir ve mayalı hamur tepsiye dökülür. Fırında kızarana kadar pişirilir.

peynirli muska böreği: Rendelenmiş peynir, yumurta sarısı ve kıyılmış maydanoz karıştırılır. Açılmış yufkalar 2cm*10cm boyutlarında kesilir. Kesilen yufka parçalarının uç kısmına peynirli karışımdan koyulur. Üçgen şeklinde katlanır. Kızgın yağda kızartılarak sıcak servis edilir.

pirasalı katlaç: Haşlanmış pırasa cıvık hamurun içine karıştırılır, toprak sacına dökülerek pişirilir.

pirinçli börek: Kuru yufkalar ıslatılıp tepsiye dizilir. Yufkaların aralarına haşlanmış pirinç, kavrulmuş et, soğan, maydanoz, yumurta, biber, tuz ve yağ karışımı dökülmesiyle olur.

serme: Un, tuz, su ve mayadan ele yapışmayacak şekilde bir hamur elde edilir ve hamur taşırılır. Taşırılan hamur parçalara bölünür. Her parça hamur bislecin üzerinde açılır. Sacda pişirilir.

şılık tatlısı: Kayganaların üzerine pekmez ile şeker kaynatıp dökülür, her katın arasına ceviz koyulur.

zeytinli börek: Çekirdeğinden ayrılan zeytinler, çeşitli baharatlarla karıştırılarak açılmış hamurların üzerine dökülür. Rulo şeklinde sarılır. Yarım parmak uzunluğunda dilimler kesilerek tepsiye dizilir. Dinlendirildikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülerek fırında pişirilir.

3.1.4. İçecekler

ıhlamur çayı: Ihlamur çiçekleri yıkanarak çaydanlığın içine koyulur. Yeteri kadar su eklenerek kaynatılır. Sarı renge gelince içilir.

kuşburnu çayı: Kuşburnu su ile kaynatılarak kıpkırmızı olunca içilir.

kızılıcak ekşisi: Kızılıcak, kaynatılıp suyu süzülür. Posası atılır. Suyu kaynatılır. Pekmez gibi koyu bir kıvam alınca ocaktan alınır. İçine su katılarak içilir.

3.1.5. Kuru Bakliyat Yemekleri

çingene bakla yemeği: Yağda soğan ve salça kavrulur. Üzerine haşlanmış bakla eklenir. Su koyularak pişirilir.

kabuklu bakla yemeği: Yazda kurutulmuş kırmızı baklanın yemeği kış aylarında yapılır. Haşlanan baklanın içine bulgur eklenir. Pişmek üzereyken yağı tuzu katılır.

3.1.6. Mantarlı Yemekler

acı mantar kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

cincile mantarı böreği: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

çam mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

çilemür mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

içikızıl mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

kara mantar kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

karabacak mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

karakulak mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

sümüklüseylan mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

tavuk mantarı böreği: Haşlanmış mantarlar soğan ve baharatlarla kavrulur. Islatılan kuru yufkaların aralarına karışım dökülerek tavada pişirilir.

tiltik mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

yõ'ngöbek mantarı kavurması: Haşlanmış mantarın soğan ve baharatlarla kavrulmasıyla oluşur.

3.1.7. Meyveler

biyredin: Dağda yetişen yuvarlak çilek gibi bir yemiş.

dağ çileği: Küçük çilek.

ovaz: Dağda yetişen zeytinin bir daha yuvarlak halinde, turuncu bir yemiş.

döngel: Beş bıyık da denilen çekirdekli bir meyve.

kuş üzümü: Bir çeşit küçük kırmızı üzüm.

yağma: Dağda yetişen çileğe benzeyen sarı bir yemiş.

3.1.8. Sebzeli Yemekler

baklalı pırasa yemeği: Haşlanmış kuru fasulye ile pırasanın baharatlarla karıştırılıp su katılmasıyla olur.

eşek baklası yemeği: Koca bakla da denilen eşek baklası, yeşil haldeyken doğranıp kendi suyunda pişirilir. Pişirilen yumurtanın içine katılıp kavrulur.

karışık sebze yemeği: Ebegümece, gevreyük, evelik mancarı, bağlık mancarı, kazayağı mancarı, pırasa, kara mancar, pazı, ıspanak haşlanır. Haşlanan sebzelerin içine bulgur katılır. Yağı, salçası pişmek üzereyken katılarak pişirilir.

havuç haşlaması: Havuçlar rendelenir. Kendi suyunda haşlanır. Üzerine ceviz veya yoğurt dökülür.

köken mancarı yemeği: Mancar, kök kısmıyla birlikte haşlanır. İçine yağ, salça, biber, tuz ve su katılarak pişirilir.

mancarlı pilav: Doğranmış mancarlar haşlanır. Soğan, biber ve salça ile kavrulup içine ıslanmış bulgur katılır. Su eklenerek pişirilir.

pazı karıştırması: Haşlanmış pazının soğan ve baharatlarla karıştırılmasıyla yapılır.

pırasalı pilav: Doğranmış pırasalar haşlanır. Soğan, biber ve salça ile kavrulup içine ıslanmış bulgur veya mısır yarması katılır. Sirke, fesleğen, tuz ve su eklenerek pişirilir.

pirinçli ıspanak: Yağda kavrulmuş soğan, salça ve biberin içine yıkanıp doğranmış ıspanak eklenir. İyice kavurduktan sonra içine pirinç eklenir. Tuz ve su katılarak pişirilir.

yoğurtlu çükündür: Haşlanmış kırmızı pancar ince ince doğranır. Sarımsaklı yoğurdun içine katılarak karıştırılır.

yoğurtlu ıspanak: Haşlanmış ıspanaklar ince ince doğranır. Sarımsaklı yoğurdun içine katılarak karıştırılır.

sirken mancarı yemeği: Haşlanmış mancarlar, yağlı su katılarak pişirilir. Üzerine yumurta katılır.

taze fasulye: Fasulyeler kırılıp yıkanır. Soğan, domates ve biber yağda kavrulur. Fasulyeler içine atılır. İyice kavruktan sonra içine su katılarak pişirilir.

sebze karıştırması: Patlıcan, fasulye, yeşil biber, domates, soğan, patates yağda kavrulur. İyiye kavrulduktan sonra içine su katılarak pişirilir.

zılbıt kavurması: Doğranmış zılbıtlar haşlanır. Haşlanmış zılbıtlar yumurtayla kavrularak pişirilir.

3.1.9. Salatalar

marul salatası: Marullar yıkanıp doğranır. İçine soğan, yağ, tuz ve limon suyu katılarak yapılır.

piyaz: Doğranmış soğan, haşlanmış fasulye, zeytin, yağ, tuz ve sirke karıştırılarak yapılır.

semiz salatası: Semiz yıkanıp elle parçalanır. İçine yeşil soğan, yağ, tuz ve limon suyu katılarak yapılır.

3.1.10. Diğer Yemekler

çiyece: Sütün üzerinde oluşan kaymağın biriktirilip kaynatılmasıyla oluşur. Kahvaltılık olarak yenir.

kızılçık ezmesi: Olgunlaşmış kiren elekte ezilerek geçirilir. Geçirilen kiren koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır. Ekmek üzerine sürülerek yenir.

mısır unu lapası (malay): Kaynayan suyun içine tuz katılır. Mısır unu azar azar dökülerek koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırılır. Servis tabağına kaşık şeklinde dökülür. Üzerine sütçiği dökülür.

ıslama (tirit): Kuru yufka ıslatılıp rulo haline getirilerek iki parmak kalınlığında kesilir. Tepsiyeye dikey olarak konulur. Kıyma veya et suyu dökülerek servis edilir. İsteyen üzerine sarımsaklı yoğurt döker.

3.2. Yöresel Yemeklerin Yöre Halkı Ağzında Söylenişleri ve Etimolojileri

Bir kelimenin kökenini bulmak için geçirdiği değişmelerin titizlikle incelenmesi gerekir. Bu inceleme işini yapan köken bilimi diğer bir deyişle etimoloji, bir dile ait dil malzemelerinin geçmiş zamanlardan şimdiki zamana kadar geçirdiği evreleri, kökenini araştıran ve inceleyen dilbilim dalıdır.

Gülensoy'un ifadesine göre etimoloji, kelimelerin köklerini, kaynaklarını ve anlamını, başka kelimelerle ses ve biçim bakımından ilgisini, o dilin en eski geçmişine kadar dayandırarak araştıran dil bilgisi koludur (2015:406).

Türkçe etimoloji yaparken özellikle kelime veya ekin en eski şeklinden bugüne devre devre gelmek gerekir. Mukayese gerektiğinde de Sahalar (Yakut) ve Çuvaş gibi Türk lehçelerini kullanmak gerekir (Sertkaya, 2012:52). En eski Türkçeye dayanmayan kelimelerin kökeninin Türkçe mi yoksa alıntı kelime mi olduğu konusunda karışıklık doğmaktadır. Karışıklığın olmaması için etimoloji konusunda bir yöntem belirten Besli, etimoloji araştırmalarında uygulanan en önemli yöntemlerden biri incelenen kelimenin tarihî ve çağdaş lehçelerdeki karşılıklarının gösterilmesi olduğunu ve bu sayede karşılaştırmalı metodun ışığında incelenen kelime için fonetik ve semantik açılarından verilerin elde edileceğini ifade eder (2011:231).

Makalede, yemekler ayrı başlıklar altında ele alınacaktır. Madde başlarında Zonguldak'ın yöresel yemeklerinin standart Türkçedeki kullanımı verilerek karşısına halk arasındaki söylenişleri belirtildikten sonra etimolojisi yapılacaktır. Kelimelerin etimolojisi yapılırken faydalanan sözlükler kaynakçada gösterilmiştir. Etimolojisi bulunamayan kelimelerin anlamlarına yer verilmiştir.

3.2.1. Çorba Çeşitleri

ekşili çorba: *āşili / sirkeli çorba.*

“ekşi: ETü: (Kaşgarî, Divan-ı Lugatî't-Türk, 1073) ekşig (ekşi olan her şey, örneğin nar. ETü ekşig ekşi, asitli) <<ETü ekşig ekşi, asitli < ETü *ekşi- +l(g)” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

göce çorbasi: *goce çorbasi.*

“göce: ‘yarılmış ve kırılmış bulgurdan yapılan çorba’. Ağızlarda ‘arpa yarması’, ‘taze arpa veya buğday’, ‘mısır kırması’, ‘mısır kırmasından yapılmış çorba’ olarak da kullanılır. Yerel olarak güce biçimi de geçer. ~ Krg köçö ‘tarhana yapmaya yarayan un’. –KKlp göje. –Kzk köjö. –Sag köçe. –Alt, Tel köçö.” (Eren, 1999:158).

kestane çorbasi: *Kavşak çorbasi.*

“gavşak: 1. Kestane. 2. Fırında kavrulmuş kestane.” (DS, 1993:1941).

“kavlak: Türkiye Türkçesi kavla- ‘kabuğu soyulmak’ fiilinden Türkiye Türkçesinde +Uk ekiyle türetilmiştir. Türkçe fiil Türkiye Türkçesi kav ‘ağaç kabuğu’ sözcüğünden Türkiye Türkçesinde +IA- ekiyle türetilmiştir.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 10.12.2017).

gavşak kelimesinin ‘kav’ isim köküne eklenen +IA ekiyle ‘kavla-’ fiili meydana gelmektedir. kavla-, yöre ağzında bir şeyin (kestane) çok yüksek ısıya maruz kaldıktan sonra kabuğundan ayrılması durumunda kullanılan bir fiildir. Gavşak kelimesinin oluşumu kavla->kavlak>gavlak>gavşak şeklinde olduğu düşünülmektedir.

kızılçık çorbasi: *kiren çorbasi.*

“kiren: kızılçık.” (DS, 1993:4560).

“kızılçık: Eski Türkçe kızıl sözcüğünden Türkiye Türkçesinde +çUk ekiyle türetilmiştir.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

“kızılçık: 1. ‘bir ağaç (Cornus mas)’; 2. ‘bu ağacın güzün olgunlaşan, buruk bir tadı olan yemişi’ ~ Tkm kızıl ‘kızılçık’. – Nog kızıl ‘kızılçık’. – KKlp kızıl ‘kızılçık’ < kızıl + -cık eki. (Eren, 1999:243).

erişteli mercimek çorbasi: *erişteli məcimek çorbasi.*

“erişte/erüšte ‘ev makarnası’ DS 1778 Meninski 1680 I, 142 < Fa. *rišta* a.m. A. Tietze 1969 no. 101. Prothesis hadisesi için b. *arasta*.” (Tietze, 2002:734).

mercimekli pirinç çorbasi: *məcimekli piriç çorbasi.*

“pirinç: Kökleri bol su içinde yetişen bir bitki. ~Tkm bürünç. Türkmenler tüvi adını da kullanırlar. <Far birinc ‘rice’. Çağdaş diyalektlerde pirinç yanında kürüç (>gürüç) adı da geçer: Krg kürüç. – Kzk kürüş. – KKlp gürüş. Kara Kalpaklar salı adını da kullanırlar.” (Eren, 1999:334).

mısır unu çorbasi: *misir çorbasi.*

“mısır: Gövdesi kalın, yaprakları büyük, boyu yaklaşık 2 m olabilen bir kültür bitkisi. Ağızlarda mısır olarak da geçer.” (Eren, 1999:295).

kelle paça çorbasi: *paça çorbasi.*

“paça: Koyun, dana gibi hayvanların kesilmiş ayağı; bu ayaklardan yapılan yemek. ~ Türkî paça ‘paça’ <Far pāça (<pā, pāy ‘ayak’ + -ça küçültme eki).” (Eren, 1999:321).

tarhana çorbasi: *tarana / tāna çorbasi.*

“tarhana: *Far. terhāne* 1. İçine domates, biber, soğan, kokulu otlar, süt veya yoğurt katılan, bulgur, mayalanmış ve kurutularak ufalanmış hamur ve benzerinden yapılan çorba malzemesi. 2. Tarhana çorbası.” (Türkçe Sözlük, 2011:2270).

“tarhana: <tan- (~tança-, tançı-, tınça-, tınçı-, tunçı-) ‘bozulmak, çürümek’ (DLT) + -a (>ta(r ‘türeme ünsüz’)na>tar-(ha)na). An.ağl.: tana, tarana, tarhana (DS.X, 3818); tarna; tarnaşı (<tarna+aş+ı).” (Gülensoy, 2007:861).

uğmaç çorbası: *pürtüklü çorba, un çorbası.*

uğmaç: “<OT. uw- (- uv-, öw-) ‘ufalamak’ (DLT)+ -maç (<-ma aş); TT. oğmaç- ovmaç. An.ağl.:oğmaç, oğmaç aş, oğmaç çorbası, oğma çorbası, oğumeç (oğ-u-meç/-u-/ türetilir), omaç, ömeç, ovmaç çorbası, öfelemeç (DS.IX, 2368); umaç, uvmaç, umaçlı çorba, umaç çorbası, umuk çorbası, uğmaç (s. 4025, 4036, 4047).” (Gülensoy, 2007:614).

3.2.2. Dolma Çeşitleri

cevizli dolma: *cövüzlü dolma.*

“ceviz: Kışın yapraklarını döken bir ağaç. Ar cauz. – Arapça cauz Farsçadan alınmıştır (Far gauz). Farsça gauz Türkçeye koz olarak geçmiştir. Eski Türkçede cevizle yanık Macarcaya dió (<gyiö < gyivó) olarak geçmiştir.” (Eren, 1999:69).

kabuska dolması: *Kabusga dolması.*

“Kapuska, isl. Kapuska (lahana)dan kapuska (lahanadan yapılan bir yemek, lahana yemeği, kıymalı lahana). Anadolu türkçesine, İslav ülkelerinden gelen göçmenler aracılığı ile girdi. Anadolu’da konuşulan Rumcada da kapuska denir. Bu sözcük, daha çok, kıyı illerinde söylenir.” (Eyuboğlu, 1988:190).

lahana / pancar dolması: *mançar dolması.*

“pançar: yabanî pancar.” (Baytop, 1994:222).

“pançar: Ermenice pançar ‘yaprak özellikle pancar yaprağı’ kelimesinden türetilmiştir.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

Mancar kelimesi, Ermeniceden Türkçeye geçen pançar kelimesinden türetilmiştir. Mançar kelimesinin pançar>pançar>mançar şeklinde oluştuğu düşünülmektedir.

soğan dolması: *sovan dolması.*

“sovan: soğan.” (DS, 1993:3667).

“Eski Türkçe soğun veya soğan ‘soğan’ sözcüğünden çevrilmiştir. Eski Türkçe sözcük, Sanskritçe aynı anlama gelen sukanda sözcüğü ile eş kökenlidir.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

3.2.3. Hamur İşleri

cizleme / çizleme: *cızlama.*

“cızlak: Yağda veya saçta pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı veya yağsız ekmek. An.ağl.: cızlak, cısdıl, cızılak, cızıldak, cızıt, cızlah, cızlama, cızlamaç, cızlampa, cızlılı, cizlek, cizleme, çizlek (DS.III, 950). (C(>ç)I(~i)Z(>s) ‘yansıma’ +LA-K(>H), +DIL, +ILA-K, +ILDA-K, +IT, +LA-MA/+LE-ME). (Gülensoy, 2007:205).

cizleme ekmeği karıştırması: *cızlama ekmé Karıştuması.*

“cızlama: Yumurta ve unla yapılan omlet.” (DS, 1993:951).

“AD. cızlama: ‘yağda pişirilmiş bir çeşit ekmek’ DS 951 < *cızla-* + fiilden sıfat ve dolayısı ile yemek ismi yapan *-ma* eki, b. *bazlama*.” (Tietze, 2002:442).

cevizli kömeç: *cövüzlü komeç, dolamaç.*

“gümeç<gömeç: Külde pişirilen mayasız ekmek. ~ Tkm kömeç ‘içine kıyma veya kıkırdak konularak pişirilen çörek, yağlı gömme çörek’. – Krg kömöç ‘külde pişirilen çörek’. – Kklp kömeç. – TatK kümeç. ~OT kömeç ‘küle gömülerek pişirilen çörek’. (Eren, 1999:166).

kaşık makarnası: *Kaşuk makânası.*

“makarna: itl. Maccherone (makarna)den makarna. Hamurdan yapılan özel yemeklik. Tr. düdük makarnası, çimdik makarnası gibi türleri var.” (Eyuboğlu, 1988:220).

Kaşuk kelimesinin kaşık>gaşık>gaşuk şeklinde oluştuğu düşünülmektedir.

saraylı, kıvrma: *Kıvrma.*

Kıvrma kelimesinin kıvrma>gıvrma şeklinde oluştuğu düşünülmektedir.

gözleme: *gozleme.*

“gözleme: Sacda pişirilen hamur işi. <köz+le-me (< köz ‘kor halinde ateş’).” (Gülensoy, 2007:391).

“AD. gözleme: ‘sacda pişirilen yağlı ince ekmek’ DS 2182 < göz V + yemek isimlerinde kullanılan *-le-me* genişlemesi, b. *bazlama*.” (Tietze, 2009:186).

oklava tatlısı: *gurezboynu.*

“gurez: hindi.” (www.tdk.org.tr E.T.: 29.12.2017).

gurez + boyun = gurezboynu.

kuru makarna: *guru makána, koy makânası, kare makána.*

“makarna: İrmik veya una yumurta karıştırılarak yapılmış türlü biçimlerdeki hamur ve bu hamurdan yapılan yemek. <İtal maccheroni.” (Eren, 1999:286).

kabak böreği: *Kabak böré.*

“kabak: Kabakgillerden bir bitki. = OT. kabak (/k) (DLT) < kap+(a)k ‘küçültme eki’ TT.: KABAK+(ÇI/GİLLER/LA-/LAŞMA/LAŞ-/LIK). Tü. > Ar. (Lib.) kabak (ALTK, 79). ~kabak (Blk., Krç., KKırg., Bşk., Soy.)” (Gülensoy, 2007:446).

“kabak: es. tr. kabağ (kapamakla ilgili)dan kabak (kapalı olan, kabukla kuşatılmış olan). Anlam genişlemesiyle bilinen yemeklik bitki. Kap/kab kökünde kabarma, şişme, kendi kendine örtünüp kapanma anlamları saklı.” (Eyuboğlu, 1988:184).

kaygana / krep: *Kaygana.*

“kaygana: 1. Omlet; 2. Yumurta çalkalanarak yapılan bir tür tatlı. (TS.II, 820) < Tü. < ? kaygan aş. An.ağl.: kayağna, kaygama, kaygana (DS.VIII, 2696).” (Gülensoy, 2007:482).

“kaygana: far. haygine (yumurtalı yemek)den haygana/kaygana.” (Eyuboğlu, 1988:193).

kömeç: *komeç, kommeç.*

“kömeç: =ET., OT kömeç ‘küle gömülerek pişirilen çörek’ (DLT) < köm-(e)ç. kömeç = kömbe ‘iki saç arasında ya da külde pişirilen ekmek’ (DS.VIII, 2955).” (Gülensoy, 2007:553).

pırsalı katlama ekmeği: *pırsalı Katlaç.*

“katlama: Bir tür yağlı ekmek. <kat+la-ma TT.: KATLA-(MA/NDIR-/NDIRMA/IL-/ILMA/IŞ/N-/NMA/T-/TMA/YIŞ). An.ağl.:katlamaç (DS.VIII, 2648), ~ katlama (Çağ., Osm., Krm., Özb., Nog., Kar., Bşk.), katlima (Uyg.), katırma (Kırg./KS.II, 418), gatlama (Trkm.). (K(>g)AT-LA(>i)-MA, -IR-MA).” (Gülensoy, 2007:476).

peynirli muska böreği: *pänirli musga bõrê.*

“muska: İçinde dinî ve büyüleyici bir gücün saklı olduğu sanılan, taşıyanı veya takanı zararlı etkilerden koruduğuna inanılan bir nesne veya yazılı kağıt <nuska <Ar nusha. Dilimizde muskaya hamaylı adı da verilir.” (Eren, 1999:298).

pirinçli börek: *piriçli berek.*

“börek: Farsça bûrak ‘1. Hamur ve etle yapılan bir yiyecek, Acem yahnisi veya salma veya buğra aş. 2. Üçgen böreği, sembuse’ sözcüğünden alıntıdır.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

bazlama: *serme.*

“bazlama: (bâzama, bazdamaç, bazdırma, bazı, bazıma, bazımba, bazıırma, bazlamaç, bazlamba, bazlambaç, bazlambo, bazlanbaç, bazlıma, bazlımaç, bazlımba, bazma) Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, ... ince ve kalın pişirilen saç ekmeği.” (DS, 1993:587).

“bazlama: ‘sac ekmeği’ DS 587-589 < baz II + bâzı yemek isimlerinde görülen –ma eki.” (Tietze, 2002:229).

zeytinli börek: *zâtinli berek.*

“Arapça zyt kökünden gelen zaytûn ‘zeytin taneleri’ sözcüğünden alıntıdır. Arapça sözcük, Arapça zayt ‘zeytin, zeytin yağı’ sözcüğünün çoğuludur. Bu sözcük Aramice/Süryanice aynı anlama gelen zeytâ sözcüğünden alıntıdır.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

3.2.4. İçecekler

ıhlamur çayı: *ılamur çayı.*

“ıhlamur: ‘1. Kerestesi beğenilen bir ağaç. 2. Bu ağacın kurutulmuş çay gibi içilen güzel kokulu çiçeği.’ Rumeli ağızlarında filamur, filamur biçimi de kullanılır. – Türkçe ıhlamur biçiminin iflamur>ıflamur gibi ara duraklardan geçtiği anlaşılıyor.” (Eren, 1999:183).

kuşburnu çayı: *kopek dikenî çayı.*

“kuşburnu: Yabanî gül.” (Baytop, 1994:190).

kızılçık ekşisi: *kiren âşisi.*

“kızılçık: Kışın yaprağını döken, beyaz çiçekli ağaç veya ağaççıklardır. Meyvelerinden hazırlanan ezme Kiren ekşisi, Zırta veya Zırte denir. Eş anlamlısı, Beyaz kızılçık, Çalı kızılçığı, Çum, Eğren, Ergen, Eyir, Güren, Kevren, Kıran Kiren, Kiren, Şefit, Zağal, Zangal, Zaval, Zoğal, Zongal, Zoval, Zuğal, Zuhal, Zuval.” (Baytop, 1994:176).

“kızılçık: tr. kız’dan kızıl-kızılçık (yemişi kızıl olan bir bitki. Halk arasında sağlık koruyucu gereçler yapımında kullanılır).” (Eyuboğlu, 1988:201).

3.2.5. Kuru Bakliyat Yemekleri

kuru fasulye yemeği: *çingene bakla yimê.*

“bakla: Arapça bkl kökünden gelen bakla(t) ‘çeşitli bitkilerin tanesi’ sözcüğünden alıntıdır.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

kabuklu fasulye yemeği: Kabuklu bakla yimé.

“fasulye: Yeni Yunanca fasúlia sözcüğünden alıntıdır. Yunanca sözcük Yeni Yunanca fasúli(on) ‘malum sebze, phaseolus vulgaris’ sözcüğünün çoğuludur.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

3.2.6. Mantarlı Yemekler***acı mantar kavurması: acı mantar Kavurması.***

“mantar: Yeni Yunanca manitári(on) ‘mantar’ sözcüğünden alıntıdır. Yunanca sözcük Eski Yunanca amanitēs ‘yenilen bir tür mantar’ sözcüğünün küçültme halidir.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

cincile / karakız mantarı böreği: cincile / garagız mantarı böre.

“karakız mantarı: cincile.” (Baytop, 1994:157).

çam / kanlıca mantarı kavurması: çam / ganlıca mantarı Kavurması.

“kanlıca mantarı: Lactarius türlerine verilen genel ad. Eş anlamlısı, Çam mantarı, Çintar, Melki, Merki.” (Baytop, 1994:151).

çilemür mantarı kavurması: çilemür mantarı Kavurması.

“çile-: <<ETü çile- az ıslatmak <ETü çi ıslaklık, nem +IA-.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 29.12.2017).

çi (isim kökü) + le (isimden fiil yapım eki) – mür (fiilden isim yapım eki).

içikızıl mantarı kavurması: içiKızıl mantarı Kavurması.

“içikızıl: Evlek mantarı.” (Baytop, 1994:141).

kara mantar kavurması: gara mantar Kavurması.

“kara mantar: Yalpaze veya yassı huni biçiminde, alt kısmında ince delikler bulunan, üstü kirli sarı ve uçları kömür karası renkli bir mantardır. Karadeniz bölgesi ormanlarında, devrilmiş ağaç gövdeleri üzerinde gruplar halinde yetişir. Pazarlarda satılır. Genç iken yenir.” (Baytop, 1994:157).

karabacak mantarı kavurması: Karabacak mantarı Kavurması.

kara + bacak = karabacak.

karakulak mantarı kavurması: Karagulak mantarı Kavurması.

“kulak mantarı: kayın mantarı.” (Baytop, 1994:188).

“kayın mantarı: Pleurotus türlerine verilen genel ad. ... Eş anlamlısı, İpek mantarı, Kabakulak mantarı, Karacaoğlan mantarı, Karakulak mantarı (Bolu çevresinde Panus rudis Fr. Türüne de aynı ad verilir). Kara mantar, Kayın mantarı, Kulak mantarı, Yaprak mantarı.” (Baytop, 1994: 164).

kara + kulak = karakulak.

sümüklüseylan mantarı kavurması: üstü kaygan, yapışkanlı mantar kavurması.

“seylân köken Ar.: Akma, akış.” (www.tdk.org.tr E.T.: 29.12.2017).

sümüklüseylan mantarı, üzerinin yapışkan olması nedeniyle salyangoza benzetilmektedir. Salyangozun sümüklü ve akışkan olması nedeniyle sümüklü ile seylân kelimelerinin birleşmesi sonucunda sümüklüseylân adı meydana gelmiştir.

tavuk mantarı böreği: *tō'k mantarı bōrē.*

“tavuk: Eski Türkçe takağu ‘kuş, özellikle kümes kuşu’ sözcüğünden çevrilmiştir.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

tiftik mantarı kavurması: *gelin barmâ Kavurması, tiltik mantarı Kavurması.*

“tiftik: Arapça ftk kökünden gelen taftik ‘didikleme, yün atma, didiklenmiş yün’ sözcüğünden alıntıdır.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 01.12.2017).

yō'ngöbek mantarı kavurması: *göbekli mantar Kavurması.*

Zonguldak yöresinde, art damak ünsüzü olan -ğ- düşerek kendinden önceki ünlüyü uzun ünlü yapar. yoğun>youn>yō'ñ

3.2.7. Meyveler

biredin: *biyredin.*

Dağda yetişen yuvarlak çilek gibi bir yemiş.

“biredin: Kocayemiş.” (www.tdk.org.tr E.T.: 01.12.2017).

dağ çileği: *dav çilē.*

Küçük çilek.

dağ kelimesi, ğ>v değişimine uğraşarak yöre ağızında dav şeklinde söylenmektedir.

ovez: ovaz.

“ovez: üvez.” (Baytop, 1994:218).

“üvez: Yumuşayıp kahveleşince yenilen bir meyve (DS. XI, 4082) ~ üvəz (Az.).” (Gülensoy, 2007:1004).

muşmula: *döngel, töngel.*

“döngel (hık.), 1. Saat; 2. Sözüde durmayan; 3. Eğri; 4. Muşmula” (Gülensoy, 2007: 303).

“muşmula: 1. Gülgillerden 2-3 metre yüksekliğinde dikenli küçük bir ağaç. 2. Bu ağacın olgunlaşıp yumuşadıktan sonra yenilebilen, yuvarlak, mayhoş, buruk ve beş çekirdekli meyvesi, döngel, beşbıyık.” (Türkçe Sözlük, 2011:1714).

kuş üzümü: *küçük kırmızı üzüm.*

“kuş üzümü: Ahu dudu, Çoban üzümü, İt üzümü.” (Baytop, 1994:191).

“kuş üzümü: Çekirdeksiz, ufak üzüm. (TS, 2009:2754).

yağma: *Bir çeşit sarı çilek.*

“yağma: Kocayemiş.” (DS, 1993:4123).

3.2.8. Sebzeli Yemekler

baklalı pırasa yemeği: *baklalı pırsa yimē.*

“pırasa: Sapından yararlanılan, çok yıllık bir kış sebzesi. Türkçe pırasanın Rumcadan alındığı anlaşılıyor.” (Eren, 1999:332).

sultaniye: *eşek baklası yimē.*

Bezelyenin büyük hali olduğu için eşek + bakla şeklinde kullanılmaktadır. Buna halk arasında sultaniye de denmektedir.

havuç haşlaması: *havuç börtmesi.*

“havuç: keşir, keşür, kişür.” (TS, 2009:155).

köken mancarı yemeği: *köken mancarı yimé.*

“köken: ET. köken <kök+(e)n TT.: KÖKEN+(Lİ/SEL/SİZ) An.ağl.: köken ‘kavun, karpuz, kabak gibi bitkilerin toprak üstünde yayılan dalları, ağaç ya da ot kökü, fide, sebze’ (DS. VIII, 2952). ~kogen (Kom.), kögen (TatK.), kögön (Kzk.), kügen (TatK.). (KÖ(>o, ü, ə)K(>g)E(>ö, ə)N).” (Gülensoy, 2007:551).

mancarlı pilav: *mancarlı pilaf.*

“pilav: ~ Fa pilāw/pulāw, pirinç yemeği ~ Sans pulāka, pirinç kâsesi < Sans pul, küme.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

pazı karıştırması: *pazı garuştuması.*

“pazı: Yabanî pancar.” (Baytop, 1994:223).

“pazı: far. pājû (pazı)dan pazı (pancar türünden köklü, yemeklik bitki) (Eyuboğlu, 1988:263).

pırasalı pilav: *pırasalı pilaf.*

“pırasa: ~ Yun prása [çoğ.] < Yun/EYun práson soğangillerden malum sebze, allium porrum.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

pirinçli ispanak: *pirinçli isbanak.*

“pirinç: Kökleri bol su içinde yetişen bir bitki. ~ Tkm bürünç. Türkmenler tüvi adını da kullanırlar. < Far birinc ‘rice’.” (Eren, 1999:334).

yoğurtlu kırmızı pancar: *çükündür.*

“çükündür: Kırmızı pancar.” (www.tdk.org.tr E.T.: 06.12.2017).

“çükündür: (çukundur, çukundur, çukuntur, çügündür, çüklüce, çükündürük) pancar.” (DS, 1993:1307).

“çükündür: yerel ‘pancar’ ~ Tkm şugundur. – Nog şuvıldır. – Blk çügündür. – Bşk söğöldör. – Çuv çekentër. < Far çukundur.” (Eren, 1999:102).

yoğurtlu ispanak: *yöürtlu isbanak.*

“ispanak: ~ Fa ispānac, bir sebze, spinacia oleracea.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

sirken mancarı yemeği: *sirken mancarı yimé.*

“sirken: Chenopodium (Chenopodiaceae) türlerine verilen genel ad. 10-150 cm yükseklikte, bir yıllık ve otsu bitkilerdir. Toprak üstü kısımları, ispanak gibi pişirilerek, sebze olarak kullanılır. ...Eş anlamlısı Sirgen, Sirkecen, Sirkene, Sirkene otu, Sirkeyen, Yabani ispanak.” (Baytop, 1994:245).

“sirken (hlk.): 1. Yabanıl ispanak; 2. Yabanıl semizotu; 3. Labada. <sir ‘yabanıl’+ken (<+KAN).” (Gülensoy, 2007:786).

taze fasulye: *taze fasilye.*

“fasulye: 19. yy’dan önce Türkçe börülce ve Arapça lübiya biçimleri görülür. Çoğu sebze ve balık adında olduğu gibi Yunancadan çoğul biçim alınmıştır. Bugünkü fasulye türlerinin çoğu Amerika kökenlidir. Antik çağda aynı adla anılan Ortadoğu kökenli sebze ayrı bir cinstir.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

türlü: *garuşuk sebze yimè.*

“türlü: 1. Çok çeşitli özellikleri olan, çeşit çeşit, muhtelif; 2. Çeşitli sebzelerle pişirilen yemek.” (Türkçe Sözlük, 2011:2402).

“türlü: = ET. (Uyg.) törlüg (törlüg?) (İKPÖ, 224) ~ (Br.) törlüg ~OT. Törlüg (Atalay: törlüg) (DLT; ~ tütü) <tö- ‘yaratmak, oluşturmak’+r+lü(g), ~türlü (Krç.-Blk.), türlük (Uyg.), türli (Kzk., Özb.), türdü (Kırg.), törli /törlö (TatK.), törlö (Bşk.) dürli (Trkm.), (T(>d)Ü(>ö)RL(/D)Ü(/i, ö, ü)+K).” (Gülensoy, 2007:949).

ızlıt kavurması: *ıspıt Kavurması.*

“ıspıt: 30 – 40 cm yükseklikte, rizomlu, tüylü, mavi kırmızı çiçekli, çok yıllık ve otsu bir bitkidir. ... Eş anlamlısı, Galdırık, Galdirik, Galdireyik, Galdurak, Galdurayak, Galduruk, Ispıt, Ispıt, İspit, Kaldırak, Kaldırık, Kalduruk (Bolu), Sığırdili.” (Baytop, 1994:139).

3.2.9. Salatalar

marul salatası: *marul zalatası.*

“salata: ~ İt tuzlanmış sebze, turşu.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

semiz otu salatası: *semiz zalatası.*

“semiz: ETü yağlı, şişman.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

‘semiz’ kelimesinin lehçelerdeki kullanımında pek değişiklik yoktur. Bununla ilgili Clauson’un etimolojik sözlüğünde semiz kelimesi; Uyg. semiz, Hak. semiz, Kum. semiz, Kıp. semiz, Tkm. semüz (1972:830) şeklinde gösterilmiştir.

3.2.10. Diğer Yemekler

çiyce: *sütçiği.*

“çiy: << ETü çīg, ıslak, nemli ~ ETü yīg pişmemiş, ham.” (www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

“çig: (çig, çigce, çik) 1. Yağ çıkarmak için biriktirilmiş çig süt. 2. Çig sütün büyük kaplarda pıhtılaşması.” (DS, 1993:1206).

çiy kelimesine +ce isimden isim yapım ekinin eklenmesiyle çiyce kelimesinin meydana geldiği düşünülmektedir.

kızılçık marmelatı: *kiren ezmesi.*

“kiren: Kızılçık.” (Baytop, 1994:178).

“kızılçık: Bir ağaç ve meyvesi. = ET. kızıl+cık < kız-ıl+cık. TT.: kızılçık+(giller) ~ gızılçığ (Az.), kızıl (TatK.), kızıl (Bşk.), kızıl tal (Kzk.), kızıl (TatK., Trkm.), = çiyce (Kırg.), çiyâ (Özb.)” (Gülensoy, 2007:524).

mısır unu lapası: *malay.*

“malay: Mısır unu ile yapılan yemek.” (Anonim, 2010:110).

ıslama: *tirit.*

“tirit: ~ Fa tarīd, süte veya et suyuna batırılmış ekmek ~ Ar tarīd.”
(www.nisanyansozluk.com E.T.: 06.12.2017).

Sonuç

Zonguldak adının etimolojik kökeni konusunda pek çok rivayet söz konusudur. Bu konuda ortak bir görüş belirlenememiştir. Rivayetlerin birçoğu, bölgenin coğrafi özelliklerine ilişkindir. Zengin bir bitki örtüsü, doğal güzellikleri ile bilinen Zonguldak kültürel öğeleri ile de dikkat çekmektedir. Bu öğeler arasında gösterebileceğimiz bölge mutfağını çalışmanın temel konusu olmuştur.

Zonguldak yöresinde zengin sayılabilecek bir yemek çeşitliliği vardır. Yemeklerin çoğu yeşil bitkilerle yapılmaktadır. Zonguldak'ta ormanlık alanların genişliğinden kaynaklı, ormanda yetişen meyve ve mantar çeşitlerinin fazlalığı dikkat çekmektedir. Yemeklerde et kullanımının çok yaygın olmadığı ve balıkçılığın geçim kaynağı olmasına rağmen balık tüketim oranının kıyı şeridinden iç kesimlere doğru gidildikçe düşük olduğu görülmektedir. Çalışmada bölge yemeklerinin halk arasında adlandırılışı ölçünlü dildeki kullanımları ile karşılaştırmalı olarak ele alınmaya çalışılmıştır. Bölgenin yöresel yemek adlarının yöre halkı arasında söylenişleri başlı başına bir araştırmaya konu edilebilecek zenginliktedir:

Patlamasını kaybetmiş olduğu için öndamak k'si, g'ye yakın duyulur; *kavurma>gavurma*, *kaygana>gaygana*, *kıvrma>gıvrma*, *közleme>gözleme*.

Bazen belirtme hâli eki, -k ünsüzü ile biten kelimelere getirildiğinde, -k ve belirtme hâli eki düşerek -k ünsüzünden önceki ünlüyü uzun ünlü yapar; *börek+i> böreği>böre*.

Zonguldak yöresindeki bazı yemek isimlerinde kelime başındaki ve ortasındaki s- ünsüzünün z olarak kullanıldığı görülmektedir; *salata>zalata*, *ıspıt>zılbıt*.

Zonguldak'ın yöresel yemek isimleri incelenirken etimolojik sözlüklerden yararlanılmıştır. Etimolojileri bilinmeyen kelimelerin farklı kullanımları verilmiştir. Yararlanılan sözlükler, kaynakçada belirtilmiştir. Yapılan bu çalışmanın dil incelemesi, folklor araştırması gibi alanlarda yapılacak çalışmalara fayda sağlaması ümit edilmektedir.

Fonetik Transkripsiyon Alfabeti

á	vurgulu yarı uzun a (Olcay, DTYA)
ä	açık e (Korkmaz, GBAA)
ā	uzun a (Korkmaz, GBAA)
ã	açık uzun e (Korkmaz, GBAA)
ō ^u	o-u arası bir ses (Caferoğlu, AİAD)
á	a-ı arası yarı geniş, düz kalın bir ses (Eren, ZBKİA)
è	e-i arası kapalı e (Korkmaz, NYA)
K	Patlamasını kaybetmiş olduğu için g'ye yakın duyulan öndamak k'si (emplosif) (Korkmaz, GBAA)

Kullanılan Kısaltmalar

AD.	Anadolu Türk Dialektleri
AİAD	Anadolu İlleri Ağızlarından Derlemeler
Alt	Altay
An.ağl.	Anadolu Ağızları
Ar	Arapça
B	Bakınız
Blk	Balkarca
Bşk	Başkurtça
Çuv	Çuvaşça

DLT	Dîvânu Lûgati't-Türk
DS	Derleme Sözlüğü
DTYA	Doğu Trakya Yerli Ağzı
EKİ	Ereğli Kömür İşletmeleri
E.T.	Erişim Tarihi
ETü/es. tr.	Eski Türkçe
EYun	Eski Yunanca
Fa/Far	Farsça
GBAA	Güney-Batı Anadolu Ağzıları
İt/İtal/İtl.	İtalyanca
KKİp	Karakalpak Türkçesi
Krg	Kırgızca
Kzk	Kazakça
Nog	Nogayca
NYA	Nevşehir ve Yöresi Ağzıları
OT	Orta Türkçe
Sag	Sagayca
Sans	Sanskritçe
TatK	Kazan Tatarcası
TS	Tarama Sözlüğü
Tkm	Türkmence
Tr.	Türkçe
TT	Türkiye Türkçesi
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
Yun	Yunanca
ZBKİA	Zonguldak – Bartın – Karabük İlleri Ağzıları

KAYNAKÇA

- Anonim (2010). *Zonguldak Turizm Rehberi*. Ankara: Hazar Reklam Matbaacılık Yayıncılık.
- Baytop, T. (1994). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Besli, E. (2011). *Tarihî ve Çağdaş Türk Lehçelerinin Etimoloji Çalışmaları Üzerine Dilbilimsel Bir Yöntem Denemesi*. Türk Dünyaları Araştırmaları Dergisi (192). 229-237.
- Caferoğlu, A. (1995). *Anadolu İlleri Ağzılarından Derlemeler*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Clauson, S. G. (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*. Oxford: At The Clarendon Press.
- Derleme Sözlüğü I-XIII (1993). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Eren, H. (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara: Bizim Büro Basım Evi.
- Eren, M. E. (1997). *Zonguldak – Bartın – Karabük İlleri Ağzıları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ertaş, Y. ve Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), s. 117-136.
- Eyuboğlu, İ. Z. (1988). *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*. İstanbul: Sosyal Yayınları.
- Gülensoy, T. (2007). *Köken Bilgisi Sözlüğü (2 cilt)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülensoy, T. (2015). *Türkçe El Kitabı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kalyoncu, H. (2005). *Kömürde Açan Çiçek*. Ankara: Pervaz Yayınları.

-
- Kasap Z., Tosun H. ve Yılmaz E. (2003). *Zonguldak*. Ankara: Genç Ofset Matbaacılık.
- Korkmaz, Z. (1963). *Nevşehir ve Yöresi Ağzları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Korkmaz, Z. (1994). *Güney-Batı Anadolu Ağzları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Köse, M. (2004). *Cumhuriyetimizin 80. Yılında Emeğin Kenti Zonguldak*. Ankara: Doğuşum Matbaası.
- Nişanyan Sözlük (www.nisanyansozluk.com).
- Olçay, S. (1966). *Doğu Trakya Yerli Ağzı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Sertkaya, O. F. (2012). Etimoloji Nedir – Ne Değildir ve İsimden İsim Yapan +ay/+ey Eki Üzerine. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Türkoloji Dergisi*, 19 (1), s. 43-72.
- Tarama Sözlüğü (2009). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tietze, A. (2002). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı (I.Cilt A-E)*. İstanbul – Wien: Simurg Yayıncılık.
- Tietze, A. (2009). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı (II.Cilt F-J)*. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve Yemek Kültürü*. Mardin: Artuklu Yayınları.
- TÜİK (www.tuik.gov.tr).
- Türkçe Sözlük (2011). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türkiye Türkçesi Ağzları Sözlüğü (www.tdk.org.tr).
- Yüksel, G. (2016). *Zonguldak'ta Yerleşim ve Dil Özelliklerine Bir Örnek: Bağlık Köyü*. Zonguldak: Bülent Ecevit Üniversitesi Yayınları.