

Tarihçe

İLÇENİN TARİHÇESİ Mengen ve çevresinin tarihi, çok eskilere dayanmakta ve Bolu tarihi ile esit olduğu sanılmaktadır. E bölgeyi MÖ 74 yılında Bitinya kralı IV. Nikomedes Romalılara devretmiştir. Romalılar' dan sonra da bölgeye Bizanslılar sahip çıkmışlardır Özellikler Gökçesu Vadisi boyunca ve çevresinde Bitinya, Roma vb Bizanslılara ait pek çok kalıntıya rastlanmaktadır İçinde yaşadığımız Mengen bölgesini bize kazandıran, Selçuklular. Candarogulları ve Osmanlılara'dır. Mengen isminin nereden geldiği ve bu ismi ne zaman aldığı hususunda bir kesinlik yoktur Ancak bazı kaynaklarda yörenin yerleşim yen isimlerinin değişikliği gösterilirken, dengen isminin Candarogulları ve Osmanlılar'dan kaldığı görülmektedir Mengen ve çevresinin 1395 yılında Gerede ile birlikte Osmanlı topraklarına katıldığı anlaşıyor.

Güney Köyünden Bizans kalıntısı (MÖ 73) Kaynaklarda 1453'te İstanbul'un fethi kar-ulandığı zikredilirken, 1461'de Fatih Sultan Mehmed'in Amasra Hakiminin cezalandırılması amacıyla çıktığı seferin güzergahi sayılırken de, Üsküdar, İzmit, Ükyazi. Bolu ve Hizir Bey ile Mengen yolunu takip ettiği belirtilmekte ve sık ormanların ilerleyişe engel teşkil ettiği zikredilmektedir Yavuz Sultan Selim devrinde ve 1519'da Bolunun tesekkül ettiği sancaklar sayılırken, Mengen'in ismi de geçmektedir Öte yandan 1609-1657 yıllarında yaşayan ünlü Osmanlı yazarlarından Katip Çelebi, Bolu'ya ait büyük ölçüde kıymetli haiz bilgiler vermektedir, adli coğrafya eserinde Bolu'nun yerleşme merkezlerini de anlatır ve Mengen ile da yer verir. 1611-1682 yıllarında yaşayan dünyaca ünlü seyyah ve Türk bilgini Evliya Çelebi de "Seyahatname" isimli eserinde Bolu'ya dair enteresan bilgilere yer vermektedir. Evliya Çelebi'nin Mengen haricinde bütün Bolu sancagını gezdiğini ve gördüğü yerleri uzun uzun tasvir ettiğini görmekteyiz. Hatta seyahatnamesinin bir bölümünde der ki: "... Bolu'nun Gökçesu, Sazak, Gerede, Dörtdivan ve Yigilca gibi nahiyeleri vardır." biz bu ifadeden Gökçesu'nun 17. yüzyılda direk Bolu'ya bağlı bir nahiyeye merkezi olduğunu anlamaktayız. 19. yüzyılın ilk yansında ve II. Mahmud'un tahta çıkmasından sonra kısa bir dönem devlet otoritesi sağlanamadı. Dolayısıyla bu dönemde Bolu'da Âyanlar'ın hükmüne girdi. Bu kısa dönem içinde yerleşim yerlerindeki ağaların, yasadıkları yerlere damgalarını vurdukları görülüyor. Ni-tekim Gökçesu'da da o dönem için Küçük Haliloglu' bahsedilmektedir. Diğer yandan 1940 yılında muhassilliklerin alınması hususunda, gümrükçü Osmanpasazade Ethem Bey'in Gerede, Dörtdivan, Çaga, Ulak ve MENGEN muhassilliklerini aldığı zikredilmektedir. Bu arada önemli bir hususu da belirtmek gerekir. Kaynaklara da geçen Mengen, bugünkü ilçe merkezi olmayıp Pazarköy beldesi ve bugünkü Mengen'i de içine alacak şekilde o çevrenin adıdır.

Karacalar Köyündeki bir Bizans kalıntısı

Bolu; Osman Gazi zamanının sonuna doğru, 1320 lerde Osman Gazi'nin komutanların-dan Konuralp tarafından zaptedilmiştir. Orhan Gazi döneminde Geyve, Göynük ve Mudurnu üzerinden Bolu'ya gelen İbni Batuta bu havalinin Türkmenlerle dolu olduğunu kaydetmektedir. On besinci yüzyıl başında ve Yıldırım Bayezit zamanında Anadolu'nun bütün kuzeybatı kısmı Osmanlı idaresine girmiştir. Ankara Savaşı ve Timur istilasından sonra Bolu havalisi İsfendiyarogulları'nın tecavüzüne uğramış ise de II. Murat zamanından tekrar Osmanlı idaresine geçmiştir, ilçenin Güneyhisar ve Topyazi, denilen mevkilerindeki yeraltı mağaraları, Na-zırlar Köyü yakınlarındaki tarihi kalıntılar, bu yöre tarihinin çok eski devirlere uzandığını göstermektedir. İlk Türk asiretinin önce Mengen'in güneydogusundaki Egriova yaylalarına geldiği, fakat burasının yüksek rakımlı olması nedeniyle barınmalarına elverişli bulunmadığı, kendilerine da-ha müsait olan Mengen deresi içlerine yayıldıkları tahmin edilmektedir, iki koldan hareket eden kabilelerden bir kısmı, şimdi Kösekadılar adını taşıyan mahallenin içine ve civarına yerleşmişlerdir. Diğer ikinci kol ise, buradan 3 km mesafedeki Alibeyler ve o zamanki adları ile Odabasilar, Mukayyid, Kabasali, Demircihorasan, Yilkan, Karaca, Hasanbaslar ve Küçükhasan adları altında bugünkü bucak merkezi civarına yerleşmişlerdir. Kabilenin ikiye ayrılmasından sonra aralarında problem eksik olmamış ve uzun süre mü-cadele içinde kalmışlardır. Neticede eskiden yörede bulunan Rum, Ermeni ve Kipti kabilelere-rine karşı ayaklanarak bunlar üzerinde kendi idarelerini hakim kılmışlardır. Mengen ilçe olmadan önce Rumbeyli ve Besler olmak üzere iki mahallesiyse bugünkü Pazarköy beldesine, Pazarköy de Gerede'ye bağlı bulunmaktaydı. Rumbeyli mahallesi daha son-ra Türkbeylî'ye dönüştürülmüştür. Halk arasında "Besler Mahallesi"yle birlikte "Türkbesli"de denilmektedir.

Güney Köyü' ndeki tarihi kalıntı tas

İlçemizi idari tarihçe itibarıyla ele aldığımızda, dört bölümde incelemek daha doğru olur. 1. İlk Devir 2. Voyvod Nahiye Devri 4. Kaza Devri 1. İLK DEVİR: M.Ö. 74 yılında Bitinya'dan önce Roma'ya daha sonrada Bizans'a 1395'te Osmanlılar'a geçer ve Gerede'ye bağlanır. Mengen, 1812 yılına kadar Ge-rede'nin geçirdiği yönetim devrelerine ortak olur. idari tarihçeye göre bir kaç bey tarafından idare olunduğu belirtilmektedir. Bu beyler: Konak Köyü'nde Kolçakpasaoğlu Miri Ali, Pazarköy'de Albasoğlu ve Susuz Köyü'nde Feyzullah Aga'dır. 1829 tarihine kadar Mengen 9 divandan tesekkül etmekteydi: 1. Kavurgalar Divanı : (Besler-Rumbeyli-Konak-Hacıahmetler) 2. Rüknettın Divanı : (Rüknettın-Dereköy-Teberikler-Kavacık-Sazlar; 3. Çıbık Divanı : [Çubuk-Kıyaslar-Akveren) 4. Bürnük Divanı : (Bürnük-Pazarköy Divanı : (Seyhler-Pazarköy-Düzağaç-Akinek] 6. Nazırlar Divanı : (Nazırlar-Düzköy) 7. Yörükler Divanı : (Yörükler) 8. İlyaslar Divanı : (İlyaslar- Karaseyhler-Sarikadılar-Çayköy) 9. Seyre Divanı : (Seyre-Alibeyler-Karacalar) 2. VOYVODALIK DEVRI: (1861-1869) On dokuzuncu yüzyıl başlarında bütün Anadolu'da olduğu gibi, Bolu çevresinde de halkın huzuru kalmamıştır. Bu nedenle devletçe yeniden bir teşkilatlanmaya gidilmiştir. Bu bağlamda Mengen de yeniden kurulan Bolu-Viransehir bir-lesik mutasarrıflığına bağlandı. Mengen ile beraber mutasarrıflığa bağlı 19

voyvodalık vardı. Bunların yönetimi, halk tarafından seçilen Ayanlar tarafından yapılırdı. Bolu mutasarrıflığı 1864'te Kastamonu vilayetine bağlandı. Bu arada Bolu'nun da bağları Mengen ile birlikte Otuz bire ulaşmıştır. 3. NAHIYE DEVRI : (1870-1948) Bolu'ya bağlı olan kazalar 1870 yılında beş inmiştir. Bunlardan biri de Gerede'dir. Mengen'in statüsü ise Gerede'ye bağlı bucak konumundadır. 1878 devlet salnamesine göre Gerede, Kastamonu vilayetine bağlı Bolu sancagının bir ka-zasıdır. Gerede'ye bağlı nahiye olarak da sadece Mengen görülmektedir. 1915'te Gerede'ye bağlı bir bucak olan Mengen, 35 köyden meydana gelmekteydi. 22 okulu ve 12 odalı bir medresesi vardı. Köylerle birlikte toplam 20 camii ve 3 mescidi bulunmaktaydı. 4. KAZA DEVRI : (1948-?) Mengen, 1 Ocak 1948 yılında ve 5071 sayılı kanunla Gerede'den ayrılarak Bolu'ya bağlandı. Bolu'nun bu bucagını da sınırları içine alarak bir ilçe haline getirilmiştir. Merkezine bağlı 21 köy ve 84 mahalle, Gökçesu'ya bağlı 10 köy ve 80 mahalle, Pazarköy beldesine bağlı da 18 köy ve 63 mahalle bulunmaktadır. Gökçesu ve Pazarköy olmak üzere 2 bucak bulunan Mengen'in toplam 55 de köyü mevcuttur.

Pazarköyde tarihi bir ev

COGRAFI DURUM

1. Jeolojik Yapısı

Mengen havzasının bulunduğu sahanın Kuzeybatı Anadolu'da son asınma sahasını taşıyan, Neojen (3. zamanın sonu) sonlarından itibaren epirojenik hareketlerle bazı kısımlar yük-selirken diğer bazı kısımlar çukurlaşmıştır. Çukurlaşmalar ve bunlara bağlı olarak meydana gelen havzalar kırık sistemlerinin neticesidir. Mengen havzasında kuzeyde Karabük, güneyde Eskipazar tektonik hatları, Neojen asınım sathını, deformasyona uğratmıştır.

Pazarköy mevkiinden geçen muhtemel bir fay (korok) hattı, Eosen kalkerlerini Neojen'in üstüne tasimistir. Ayrıca bir fay hatları da daha üst seviyelerdeki volkanik tabaka Silür-Devon seviyesi arasındadır.

Kuzey Anadolu Fay Hattı adı verilen İzmit Körfezinden başlayarak Van Gölü'nün kuzeyine kadar ulaşan ve ülkemizde meydana gelen birçok depremin görüldüğü hat üzerinde bulunan Mengen, ikinci derecede tehlikeli deprem bölgesi üzerindedir. 1944 yılında meydana gelen ve Bolu-Gerede Depremi olarak bilinen depremde 253 kişi ölmüş, 361 ev tamamen yıkılmış, 402 ev oturulamayacak kadar ağır hasar görmüştür.

2- Jeomorfolojik Özellikler

İlçenin güney ve kuzeyinde volkanik kayalardan granit, granodiorit ve siyenitler geniş yer kaplarlar. Asit ve bazit intrüzyonları (Magmanın taşların çatlaklarına, tabakaların aralarına sokulması olayı.) bütün ilçe sınırları içinde yaygındır.

İlçe arazisinin yüksek bölümleri genelde kalker, kil, marn, kumtaşı gibi kayalardan meydana gelmiştir. Alçak bölümleri siltli ve çakıllıdır ve alüvyon birikintilerinden mütesekkildir, ilçe çevresinde taşınanlara maruz kalabilecek yerler vardır.

Kuzeydoğu, güneybatı istikametinde uzanan Mengen havzası yaklaşık 30 kilometre uzun-lugundadır. Bu havzanın kuzeybatı güney doğrultusundaki en geniş yeri 8 kilometre kadardır. Havzanın tabanında Mengen Çayı (Kocaçay) akmaktadır. Mengen Çayına ilçe merkezinde Kaynarca Deresi ve Konak Suyu birleşir. Yeniçaga Gölü'nün ayacı olarak gelen Uzunyazidere, Çapak Deresi ile birleştikten sonra Mengen Çayı'na ulaşır.

Mengen ilçesinin doğuda Pazarköy, batıda Gökçesu (Salıpazarı) köyleri ile 55 köyü var-dır, ilçenin yüzölçümü 883 km² dir. Merkezinin deniz seviyesinden yüksekliği 630 m , Pazarköy 740 m , Gökçesu 500 m . dir. İlçe sınırlarındaki en yüksek nokta Arkot Dağları'nın en yüksek noktası ile 1893 m . ile Çal Tepesidir. En düşük noktası Köprübaşı Köyü 270 m . dir.

a) Mengen Linyit Havzası

Ülkenin yaş itibarıyla en yaşlı linyit kömürü havzaları arasındadır. Oluşumu eocene tekabül etmektedir. Bu nedenle kalitesi yüksek olduğu söylenmektedir.

Bolu ili Mengen ilçesinin 25 km batısından başlayan bu kömürlü saha 1- 2,5 km genişliğinde, 50- 60 km uzunluğundadır. Doğu hududunda bir fay ve sariaj topluluğu bulunmaktadır.

Mengen Linyit kömürü havzasındaki stratigrafik durum şöyle özetlenebilir.

a) Paleozoik: Metamorfik formasyonlardan mütesekkil olup sahanın kuzey ve doğusunda görülür.

b) Kretase : Beyazimsi gri renkli masif ve sert kalkerlerle temsil edilir. Kısmen kristalize olan bu kalkerler 150- 200 m kalınlığa sahiptirler.

c) Eosen : İpsien ve Lütesien yaşlı kalker, marn, killi marn ve killerin karışımından meydana gelmiştir. Kalkerli çökelleri depolanmasından hemen sonra linyit oluşumu başlamış, yeşilimsi, gri yeşil kil ve killi marnların teskil ettiği seride bu oluşum devam etmiştir. Lütesiene (orta eosen) dahil edilen kömürlü formasyonun kalınlığı 70 m civarındadır. Alpin orojenizi etkisinde kalmış olan sahada, kömür bes damar halinde görülür. Alt damarın kalınlığı 0,15-0,90m dir. Ara üç damarın kalınlığı 0,60-2,00 m dir. Üst damarın kalınlığı ise 0,40- 1,00 m dir. Bazı jeologlar ise bir tek damarın bulunduğu bunun tektonik tesirlerle bes damar halinde görüldüğü görüşünü benimsemektedirler.

MENGEN LINYIT HAVZASININ REZERVİ

Mengen havzasında M.T.A. tarafından yapılan sondajlarla toplam 50.000.000 ton kömür rezervi tespit edilmiştir. Havzada yılda 200.000 ton kömür üretimi yapılmaktadır. Havzada 40 yıldır kömür çıkarılmaktadır.

Bu hesaplara havzada yaklaşık 8.000.000 ton kömür istihsalı yapılmıştır. Bu günkü teknoloji ile üretim devam edecek olursa havzada 200-300 yıl daha kömür üretimi yapılabilir.

- Mengen kömürlerinin orijinal kömürdeki analiz sonuçları:

Kaba nem	: %1-2
Bünye nemi	: %4-6
Toplam rutubet	: %5-8
Kül	: %12-16
Kükürt	: %6-9
Kalori (Alt isı Değeri)	: %12-16

- Havzanın istihdam gücü : Havzada yaklaşık 1000 kişi istihdam edilmektedir. Ülke ekonomisinin ve çevre durumunun kuzeyindeki etkisine göre bu sayı azalır veya çoğalabilir.

b) Bitümlü Sist: Isıtılması ile önemli ölçüde organik yağ elde edilir.

sonucu yapraklaşmış yapıli kayaçlara verilen addır. Bitümlü sistlerin 500°- 600°C dereceye kadar isitilerek elde edilen ham petrole benzeyen madde kerojen, karbon, hidrojen, oksijen, azot ve kükürt bileşiklerinden oluşan kömür ile petrol arasında yer alan karışık aromatik yapıli bir hidrokarbondur.

Bitümlü sistlerin günümüzde ekonomik bir kullanım alanı olmamakla beraber yüksek tek-noloji ülkelerinde petrolün azaltılması için petrol yerine alternatif enerji olarak düşünülerek deneme aşamasında damıtma yoluyla petrol üretme çalışmaları yapılmaktadır. Sist petrolü adı verilen bu madde ham petrole eşdeğerdir. Rafinaj sonunda petrol ürünleri elde edilebilmektedir.

Bitümlü sistlerden ayrıca toz halinde boya sanayiinde, ham olarak yalnız veya linyitle karıştırılarak termik santrallerde yakıt olarak kullanılabilir.

Mengen bitümlü sist sahaları ülkemizde sist petrolü (sentetik, petrol) elde için çalışılan ilk saha olması nedeniyle önem taşıyan yıllarında Alman bilim adamları üzerinde önemle durmuşlardır, ilk araştırma 1936 yılında Havre GERENTAN, daha sonra 1937'de M. BLU-MENTAL, 1946'da Z. AJDUKREWICZ, 1983'te I. ERDEM ve L. AKALIN son olarak da M.T.A'dan jeoloji 1988'de Yüksek Mühendis İlker SENGÜLER araştırma yapmışlardır.

Sengüler'e göre;

İlk örneklerini Merkezler yöresinde Dervisköyü kuzeyinde veren ve kuzeydoguya doğru Mengen Çayı'nın aktığı vadinin yamaçları boyunca 50 km kadar uzanan saha Teberikler Köyü'ne kadar devam eder. Bitümlü sist tabakaları birkaç mm ile 4 m . ye varan tabakalar halinde 75 m . lik bir zon içinde bulunur. Kalınlığın en geniş olduğu yer Asgihacıahmetler Köyü'dür.

Sahanın rezervi 50 milyon tondur, analiz sonuçları;

Ortalama kül : %80

Ortalama nem : %1.1

Ortalama bitüm : %8.8

Kalori : 1000-2842 kcal/kg

Rezerv sahaları yakınına yapılabilecek bir termik santralle ekonomik değeri çıkabilecektir.

4- Önemli Yükseltile

Mengen Havzası "kayık tabağı" benzetilebilen bir çanak şeklindedir. Kuzeydogu-güneybatı doğrultusunda uzanan bu çanağın çevresindeki yükseltiler kuzeydogudan başlayarak kuzey-yeni doğru söylerdir; Keçikıran Tepe 1654 m , Magara Tepe 1362 m , Kamışlıgöl 1211 m , Çu-buk Sapığı 1081 m , Subası 1063 m , Gökdiiren 1171 m , Dorukhan 1050 m . Batıda Gök-dag 1058 m , Sırakayalar Tepesi 1444 m , Büyük Tepe 1441 m , Sapak Tepe 1278 m , Dönegen Kaya Tepe 1525 m . Güneyde, Yüklük Tepe 1242 m , Sivri Tepe 1357 m , Çal Tepesi 1893 m , Eyligazi Tepe 1467 m . Güneydoguda, Melise Tepe 1268 m , Sırıklı Tepe 1755 m , Gülkayası Tepe, 1872 m , Bakacak Tepe 1602 m , Kızılgöl Tepe 1634 m . Dogu, Sogucak Te-pe 1768 m , Kocasıvri Tepe 1762 m , Çakmaklı Tepe 1748 m , Çalgan Tepe 1512 m , Kaz-man Tepe 1483 m , Karaburun Tepe 1538 m .

1. İlçenin Konumu

Mengen ilçesi, Karadeniz Bölgesi' nin batı bölümünde, Karadeniz' e 65 km kus uçuşu mesafede, güneyini Bolu Dağları dahil Arkot dağının çevrelediği kuzeydogu, güneybatı istikametinde uzanan, tabanında Mengen Çayı (Kocaçay) nin aktığı genişçe bir vadiyi andıran küçük bir ovada yer alır. İlçe yüzölçümü 883 km 2 dir.

Mengen ilçesi mülki idare sınırları 40 o 51' 12' ' - 41 o 00' 00' ' kuzey enlemleri ile 31 o 45' 25' ' -32 o 22' 25' ' dogu boylamları arasında yer alır. Mengen ilçe merkezi 40 o 58' 30' ' kuzey enlemi ile 32 o 07' 15' ' dogu boylamının kesitiği yerdedir.

Kuzeyinde Zonguldak ilinin Devrek ilçesi, batıda Merkez Bolu ili, güneyde Yeniçaga, güneydoguda Gere, doguda Karaburun ilinin Yenice ilçesi ile komşudur.

2. Ulaşım

İlçe merkezi Ankara-Zonguldak Devlet Karayolu' nun 172. kilometresinde kurulmuştur. İlçenin bu yoldan E5 karayoluna olan uzaklığı 20 km dir. Aynı yoldan Bolu 62 km dir. İşlerliği daha az olan ve Ankara-Zonguldak yolunu kesen Çaydurt-Eskipazar yolu olarak adlandırılan yolun genişletme çalışmaları devam etmektedir. İlçe merkezi bu yoldan, Pazarköy' e 10 km , Gökçeşu' ya 10 km , Eskipazar' a 45 km ve Bolu' ya 56 km dir.

İlçenin diğer merkezlere olan uzaklıkları da şöyledir:

Yeniçaga	: 20 km	Bartın	: 110 km
Gere	: 30 km	İstanbul	: 310 km
Devrek	: 40 km	Bursa	: 335 km
Yedigöller	: 56 km	İzmir	: 657 km
Çaycuma	: 67 km	Adana	: 661 km
Gölcük	: 78 km	Antalya	: 717 km
Zonguldak	: 90 km	Trabzon	: 780 km
Abant	: 94 km	Muğla	: 870 km

Ulaşımı oldukça kolay olan ilçemizden günün her saatinde Zonguldak ve Bartın' dan kalkan otobüslerle ülkemizin büyük merkezlerine otobüs bulmak mümkündür. Ayrıca Bolu- Mengen arasında tarifeli minibüs seferleri ile belde belediyelerinin tarifeli belediye otobüsü seferleri yapılmaktadır. **TURİZM**

Turizm, insanların sürekli yaşadığı yerleri çeşitli amaçlarla (gezme, görmek, dilenme, eğlenme, spor, din, merak v.b) terk ederek seyahat ettikleri yörelerdeki turizm işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetleri talep ederek geçici konaklamalarından doğan olaylar ve ilişkiler bütünüdür.

Turizmin tanımına göre; turist, kolektif turizm ve günübirlikçileri de tanımlarsak;

Turist; devamlı devamlı yaşadığı yerin dışında herhangi bir yeri 24 saatten az olmayan bir süre içinde çalışmamak koşuluyla ziyaret eden kısıdır. 24 saatten az kalan ziyaretçiye ise günübirlikçi denir.

Mengen' e insanların gelmesini sağlayan etkinliklerin başında her yılın Ağustos ayının ilk hafta sonu düzenlenen Mengen Aşçılar Festivali gelir. Ayrıca Babahizir Köyü' nde bulunan Babahizir Türbesi ve ilçenin mevcut doğal güzellikleri de insanlara ilçemizi çekici hale getirmektedir.

Mengen' e gelen misafirler ilçenin coğrafi konumunun Ankara- Bolu- Zonguldak gibi büyük merkezlere yakın olmasından dolayı ve yeterli konaklama işletmelerinin bulunması sebebiyle günübirlik olarak gerçekleştirmektedir.

Ayrıca, Mengen civarında tarihsel ve kültürel çevrenin yeterince tanıtımının yapılmamasından dolayı az sayıda ve sadece belirli dönemlerde misafir gelmesine neden olmaktadır.

Bunlardan bazıları; Baraklar Köyü' nde Miri Ali' nin babası Kolçak Paşa' ya ait olduğu bilinen ve 200 yıllık bir hamam, Güneyhisar' da, Avsar' da ev kayası (Gelin Kayası), Karakaya' da Balkaya ve Oyukkaya, Teberikler Köyü' nde Sanık Degirmen Magarası bulunmaktadır. Gözcek Köyü' nde Bizanzlılar' a ait sütun taşları ve bazı köylerde vakıf camileri bulunmaktadır. Yeterli tanıtım yapıldığında, yukarıdaki sebeplerden dolayı daha çok ziyaretçi Mengen' e gelecektir.

Mengen civarındaki ormanlarda kara avcılığı yapılabilecek mahallelerin bulunması ve bu mahallerde bir düzenleme yapıldığında av turizmi de gelişebilecektir. Ayrıca belirli mahalleri camping alanı olarak belirlenerek çadır ve karavan için elverişli hale getirilebilir.

Mengen' de Turizmin gelişmesine en büyük katkıyı konaklama ve yeme-içme tesislerinin kurulması sağlayacaktır. Zira insanlar gittikleri yerlerde temiz ve kaliteli konaklama tesisleri ve damak zevkine hitap edecek yeme-içme tesisleri ararlar.

Mengen' de Turizmin canlanması, basta ülke ekonomisine katkı sağlayarak ve insanlar arasındaki dostluk ve kardeşlik bağlarını kuvvetlendirecektir. Ayrıca ilçenin sosyal, kültürel ve ekonomik yönden gelişmesini sağlayacaktır. ATA MESLEĞİ AŞÇILIK

TÜRK MUTFAGININ HAZINESİ DÜNYA MUTFAKLARINA TÜRK AGIZ TADINI VE AŞÇILIK SANATINI KABUL ETTİRE SANATKARLARIN OCAGI İnsanların yaşamında ihtiyaçlarının en başında beslenme gelmektedir. İnsan hayatının devami için beslenme şarttır. Bu sebeple her milletin kültüründe beslenme alışkanlıklarının mutlaka etkisi vardır.

Bu bakımdan milletlerin beslenme konusunda geliştirdikleri kültüre mutfak adı verilmiştir. Mutfak aynı zamanda bütün yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı yerdir.

Gıda maddelerini hazırlayıp pisiren, tat ve lezzetini kontrol edip sunana da aşçi denir. Aşçılık terimi anlamı olarak yemek yapma yeteneği ile yemek pisirme işini yapmadır. Aşçılık bir meslek olduğu kadar bir sanattır.

En eski mesleklerden olan aşçılık bilgi, yetenek yanında deneyimi de gerektirir. Bu nedenle çirak, kalfa ve usta düzeninin geçerli olduğu işlerden biridir.

Osmanlılar'da saray ve konak mutfakları birer aşçılık okulu niteliğindedir. Genellikle Bolu, bilhassa Mengen yöresinden saraya getirilen çocuklar saray mutfagının değişik bölümlerinde kademli aşçi yardımcılarının yanında basit işlerle bir bakıma öğrenim adı verilebilecek çalışma ile mesleğe başlamışlardır. Sarayda matbah (mutfak) emiri, konaklarda aşçibası denilen bas ustanın gözetiminde ocakbasi, perhizci (kushaneci de denir), pilavcı, börekçi, tatlıcı adı verilen her biri kendi alanında uzmanlaşmış aşçılar bulunurdu. Bunların kalfaları, kalfaların çirakları, çirakların da yamakları olurdu. Yamaklar, ücretsiz olarak bir ya da iki yıl çalışır, yeteneğini kanıtlarsa ustanın izniyle çirak olurdu. Çiraklar, üç yada dört yıl çalışıp, bilgi ve deneyimini arttırıp, ustanın izniyle kalfa çıkarlardı. Kalfalık, istediği ustanın yanında çalışmak üzere ustasından izin almaya hak kazanmaktı. Ustasının izni olmadan yer değiştiren ya da işini terk eden meslekten atılır, başka esnafın yanında işe giremezdi. Kalfa, becerisini genel sınav niteliğindeki teferrüc (pestemal kusanma) töreninde kanıtlamak zorundaydı. Ustaların olusturduğu jüri yaptıklarını beğenmez, bilgisini yeterli bulmazsa pestemal kusanamaz yani usta olamazdı. Ustalık, ulaştırılması zor bir asamaydı. Saray ve vezir konaklarının kapanması ile yalnızca belli konularda uzmanlaşmış bu aşçılar tüm yemekleri yapmaya başladılar. Ufak ücretlerle düğün ve teferrüc törenlerinde çalıştıkları gibi konak ve evlere de girdiler. Bundan sonra çiraklığa gidenler aşçılığı bunlardan öğrendiğinden çoğu yemekler özelliğini yitirdi.

Geleneksel Türk yemekleri bir süre daha aşçibasının yanına yardımcı olarak verilen arabacılar eliyle yasatıldı. Kalfa adıyla çağırılan bu kadınların yanına verilen acemi halayıklara da yardımcı denirdi. Sonraki dönemlerde aşçılık tamamen kişisel yetenek ve bilgiye kaldı. XIX. yüzyıldan başlayarak yabancı aşçılar da getirilerek çalıştırılmaya başlandı. Bu aşçılar yanlarındaki yardımcılarını da kendi yöntemlerine göre eğittiler, iletişimin de artması ile batı mutfagına ilişkin özellikler Türk mutfagına da girmeye başladı. Geleneksel Türk yemekleri gederek özelliklerini yitirmeye, yerlerini yabancı kökenli yemeklere bırakmaya başladı.

Mengen' in en büyük özelliği yüzyıllarda bu güne babadab ogula geçercesine devam eden gelenekle çok ünlü aşçılar yetiştirildi. Her haneden muhakkak bir aşçi çıkararak Mengen' in bu n tarihsel bir olayla baslar. Fatih Sultan Mehmet İstanbul' u fethettikten sonra saray aşhanesini Mengenli Yakup Aga adlı bir pasaya kurdurur. Buranın sorumluluğu da ona verilir. Mengen' li Yakup Aga' nin işe başlamasından kısa bir süre sonra yegeni iş bulmak umuduyla yanına gelir. Yakup Aga yegenini saray aşhanesinin bulasikhanesinde çalışmaya gönderir. Çok zeki ve çalışmayı seven bu usta gün gelir saray aşhanesinin aşçibası olur. Mengen' de ki yakınları ve arkadaşlarını da yanına çağırarak onları aşçi olarak yetistirir. Böylece saray aşhanesi ve mutfagi da adeta bir aşçılık okuluna dnsr.

Buradan yetisen ve nlenen Mengenli aşçılar paşa ve beylerin aşçıları olurlar. Mengenli aşçılar zamanla büyük kentlerde Osmanlı kentlerinde aşçılığı ele alarak ne kavusurlar.

Aşçılık mesleği olduğu kadar o günden bu güne kadar babadan ogula geçen meslek ve sanat olarak devam eder gider.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde bu gün için kökeni bilinmeyen kişiler İstanbul' da aşçılıkla iş temin etmişlerdir. Sonraki dönemlerde kişiler kendi erkek çocuklarını veya yakınlarını da aşçi yetistirmek üzere yanlarına almışlardır. Bu aşçıların yapmış oldukları yemeklerin nefaseti devrin saray mutfaklarına kadar ulaşmıştır. Yukarıda bahsedildiği bahsedildiği üzere saray mutfaklarında çalışmaya başlamışlardır. Aşçılık meslek ve shretlerini daha da geliştirerek aşçılığı Mengenli için baba sanatı haline getirmişlerdir. Daha sonraları devrin namlı lokantalarından olan "Abdullah Efendi", "Konyalı" gibi yerlerde mutfagi ele geçirerek sanatlarının değerini kanıtlamışlardır. Bu gün ülkemizin neresinden olursa olsun trustik bir tesisin lokantasında Mengenli bir aşçiye veya garsona rastlamak mümkündür. Bu aşçılarımızın bir bölümü Divan Oteli, Büyük Efes Oteli, Hilton Oteli, Sheraton Oteli, Büyük Tarabya Oteli, Dedeman Oteli, Etap Otelleri vb. büyük otellerde, ayrıca büyük şehirlerimizdeki oteller ile trustik otellerimizin mutfaklarını idare etmektedirler. Deniz Yolları ve Hava Yolları gibi uluslararası şirketlerimizin de ayrıca hastahane, okul, orduve ve fabrikalarımızda aşçılık hizmetleri bu yöre halkı tarafından yürütülmektedir. ABD, Hollanda, Fransa, İsviçre, İnan, Irak, Suudi Arabistan ve Libya gibi dünya lkelerinde Türk mutfagını başarı ile temsil eden yine Mengenli aşçılardır.

Londra' da yapılan aşçılar yarışmasında ülkemize aşçılar kiralığını getiren Mengenli merhum İlyas Usta' dir.

Aşçılık bugün için yalnızca yemek yapmak ve bunu lezzetle yedirmek olarak düşünülemez. "Kalbin yolu mideden geçer." ö aşçılığın ne denli bilgi ve beceri isteyen bir iş olduğunu düşündürmektedir. İyi bir aşçı nefis yemek pisirmeyi bilmesi yanında bir heykeltıraş, bir ressam, bir dekoratör kadar sanatlardan anlayan ve bunu uygulayan kişidir. Bu beceriler Mengen' li aşçılarda Allah vergisi olarak bulunmaktadır. Bu nedenle devrin sanat sever padisahlarının yani sıra yurdumuzu ziyaret eden ünlü devlet adamlarının taktirlerini kazanmışlardır.

Aşçılık, sadece bir meslek değil bir sanattır. Öyle bir sanattır ki, hem göze, hem zevke, hem tada, hem mideye hitap ediyor ve günde en az üç kez yineleniyor. Bu bakımdan babadan oğula geçen bir meslek şeklinde kurtarılıp, daha bilimsel ve sanatsal düzeye ulaştırılması gereklidir. **MENGEN AŞÇILAR VE TURİZM FESTİVALİ**

Bu Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali 24 Ağustos 1981 yılında Mengen Kaymakamı Ali Cafer AKYÜZ' ün başkanlığında kurulan komite tarafından başlatılmıştır. Bu komitede yazı işleri müdürü merhum Ziya DİNÇER, İlköğretim Müdürü Erhan GÜRSOY, Halk Eğitim Müdürü Yusuf ALKAN, Mengen Lisesi Müdürü merhum Muhsin ÖZALP, İsmet SENTÜRK ilçemiz esnafından Arif SIMSEK, usta aşçılarımızdan demir yolları mutfak sefi Demirey ÇAKIRCIOĞLU ve Aydın YILMAZ olmak üzere 7 kişiden oluşmuştur.

Bu komitede tamamen kendi buldukları kaynaklarla festivali hazırlamışlardır.

1985 yılında Kaymakamlık Makami Belediye Başkanlığı' na devretmiştir. Yeni kurulan komiteyle birlikte festival tüzüğü Belediye Meclisi' nde onaylanarak işleme konulmuştur.

Festivalin Amacı; Dil, din, ırk ne olursa olsun bütün aşçıları bir araya getirmek onların mutfak becerilerini sergilemektir.

Festival 1985 yılından itibaren medya ve görsel basın tarafından ilgi odağı olmuştur. Her yıl standart olarak Ağustos ayının ilk hafta sonu cumartesi ve pazar günleri yapılmaktadır.

Festival içerisinde yapılan etkinlikleri sıralamak gerekirse;

Cumartesi günü sabah; açılış konuşmaları, bayanlar arası yemek yarışmaları, aşçılarımızın verilen ödüller; öğleden sonra Show gösterisi ve standların açılışı, akşam ise ünlü sanatçıların katılımıyla düzenlenen müzik eğlence programı vardır. Pazar günü ise çeşitli spor etkinlikleri ve müzik şöleni ile kapanır.

Festivalin ilçemize kazandırdıkları:

1981 yılında ilk düzenlenen festivalin coskusu içerisinde açılan pankartta "Aşçılık ve Otelcilik Okulu İstiyoruz" fikri filizlendi daha sonra İl Özel İdaresi' nin yapımını üstlendiği ve Milli Eğitim Bakanlığı' nin desteğiyle dünyada 4 taneden birisi olan Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi kurulmuştur ve 1985 yılında Eğitim-Öğretime başlamıştır, bu okul festivallerin eseridir.

2 günlük düzenlenen festivalde ekonomik yönden ilçemize katkı sağlarken, doğa doğa güzelliklerini ve bölgenin tanıtımını sağlamıştır.

İlerki yıllarda uluslararası festivaller zincirinde mutlaka yerini alacaktır.

NEDEN AŞÇILAR FESTİVALİ?

İlçe halkımızın büyük bir çoğunluğu aşçılık mesleği ile istigal etmektedir. Gelir kaynaklarının basında gelmektedir.

Gerek Türkiye' nin, gerekse dünyanın en büyük otellerinde bas aşçı olarak, öğretmen olarak görev yapmaktadırlar. Aşçılık dogmus, saraylara, intikal etmiş, dededen toruna devam etmiştir.

Göz nuru ve el emeği bir sanat olarak Türkiyemiz' in ve dünyanın dört bir yanına yayılmıştır. Dünyada gelmiş tüm devlet ve milletler aşçılarımızı tanımışlardır.

Dünyada birinci gelen Türk mutfağı ve mutfak zenginliği ile göz zevkini dilimizin tadını, damak tadını, ellerinin maharetini dünyaya duyurmakla ve çeşitli ülkelerde yapılan müsabakalarda Ayyıldızlı bayrağımızı göndere çektiler, İstiklal Marsimiz' i çaldırıp, Türk diye gösterenler Mengenli aşçılarımızdır.

Dünyanın dört bir yanında ün salmış olan aşçılarımızın maalesef sahip çıkılmamıştır. Bu nedenle büyük kurtarıcımız Ulu Ö. Atatürk' ün doğumunun 100. yılındaki kutlama faaliyetleri çerçevesinde 1981 yılında başlatılan Aşçılar Festivali geleneksel hale getirilmiştir, aşçılık mesleğinin tanıtımı ile geleneksel Türk yemekleri ve Türk mutfağını tanıtmak, yöremiz Mengen' i Türkiye' de ve dünyada tanıtmak, ayrıca aşçılarımızın bir okuldan mezun olup, yabancı dil öğrenerek diplomalı aşçıların yetişmesi için aşçılık okulunun kurulması amacı basta olmak üzere 1. Aşçılar Festivali düzenlenmiştir. Geleneksel hale gelen Aşçılar Festivali ilçemizde her yıl kutlanmaktadır. Festivalimizin uluslararası hale getirilebilmesi için çalışmalar devam etmektedir.

Aşçılar Festivalinin düzenlenmesi fikri İstanbul, Ankara, Bursa ve İzmir gibi büyük şehirlerimizdeki ünlü otellerde çalışan aşçılarımızla toplantılar yapılarak festival yapılması için görüşmelerde bulunuldu. Aşçılarımız, festivalin yapılmasını çok olumlu karşıladılar. Kaymakam A. Cafer AKYÜZ ilçemizdeki tüm esnafların ve köy muhtarlarının katılımıyla toplantılar yaptı. Aşçılarımız, esnaflarımız ve köy muhtarları festivalin gerçekleşmesi için maddi ve manevi destekte bulunmuşlardır.

Festivalin gördüğü büyük ilgi üzerine tanıtım kampanyasını daha etkin bir duruma getirmek ve aşçılar arasındaki dayanışmayı güçlendirmek için Mengen Aşçılar ve Turizm Derneği kuruldu.

Festivalin düzenlenmesi ve gerçekleştirilmesi için zamanın Bolu Valisi Sayın Adnan DARADELİLER' in büyük destekleri katkıları olmuştur.

Türkiye' nin büyük şehirlerindeki otellerinden gelen aşçılarımızın hazırladıkları yemek sergisi Mengen Lisesi salonunda açıldı. Sergi davetlilere parmak isirtacak güzellikte idi. İlk defa yapıldığı için sadece gösteri niteliği taşıyan 1. Aşçılar Festivali aynı akşam müzik eğlence programı ile devam etti. Bu festival nedeniyle Mengen' de aşçılar aşçılar okulunun açılması fikri zihinlere iyice yerleşti.

1982 yılında 2. Aşçılar Festivali' nde okulun açılması kesinleşti ve Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi' nin temeli atıldı. Okulumuz 1984-1985 öğretim yılında eğitim ve öğretime açıldı. 2. Aşçılar Festivali Festival Komitesi ile Filiz Makarna gıda sanayininin maddi katkılarıyla gerçekleştirildi. "Mengen kuzu güveç ve Mengen pilavi" öğle yemeğinin menüsü idi. Aynı gün aşçılarımızın hazırladıkları birbirinden güzel yemeklerin sergilendiği yemek sergisi açıldı.

1984 yılına kadar komiteler ve Aşçılar ve Turizm Derneği' nin işbirliği ile yürütülen festivalimiz Mengen Belediyesi' nce "Aşçılar ve Turizm Festivali Yönetmeliği" ni hazırlanmış ve bu yönetmelik uyarınca belediye tarafından yürütülmeye başlanmıştır. Bu yönetmelik uyarınca Festival Düzenleme ve Yürütme Kurulu oluşturulmuştur. Bu kurulca ayrıca mali işler ve program

düzenleme komitesi, airlama, konaklama ve yürütme komitesi, festival hazýrlama komitesi gibi komiteler olusturularak görev bölümü yapýlmýstir.

Geleneksel hale gelen Mengen Aþçýlar Festivali 1989 yilinda aþçýlarimizin isyerlerindeki is yogunlugu nedeni ile yapýlamamýstir. 1990 yilindan itibaren festivalimiz belediye ile müstereken sponsor firmalarla birlikte yapýlmaya baslandi. 1991-1992 yillarindaki festivallerimiz Körfez krizi nedeniyle gereklestirilemedi.

1993 yilindan itibaren 10. ve 11. Aþçýlar Festivali ztiryakiler Firmasi' nin sponsorlugu ile yapildi. 1996 yilinda sponsorlugu GENTAS aldı.

Gereklestirilen festivallerimizde aþçýlarimizin rekorlari yapmis olduklari eserleri ile dzenlemis olduklari sergiler, davetli ve halkimiz tarafından zevkle izlenmis TV ve basinda yayinlanarak ses getirmiştir. 5. Aþçýlar Festivali ile birlikte Türkiye' de ilk defa ata mesleği olan aþçýligi daha ilmi ne modernize atmeye yönelik Aþçýlik Meslek Okulu aýlmýstir. 6. Aþçýlar Festivali' nde ilk defa bayanlar arsi yemek yarismasi düzenleyerek festivale gelen bakan, milletvekili, TV ve basin mensuplari ile ünlü aþçýlardan olusan jürinin değerlendirmesini yaptigi yarismada derece alanlara ödüller verildi. Bu yarisma diğer festivallerde de yapýlarak geleneksel hale gitirildi. Aþçýlar Festivali' ne bir yenilik olarak gida maddelerinin ve mutfak esyalarinin tanitildii Mutfak 86 Fuarı düzenlenmiştir. Festivallerimizde aþçýlar tarafından ilginç olarak 4 metre boyunda döner, 101 metre uzunlugunda sis kebab yapararak yeni bir rekor kirlmiştir. Bu dev kebabın yapimi sirasinda yaklasik 300 kg et, 2,5 ton mangal kömürü kullanılmýstir. 60 aþi, 4,5 saat ugrasmýstir.

10. festival dolayisiyla açılan mutfak müzesi festival sirasinda ve festivalden sonra ziyaret edenlerce büyük ilgi grmstr.

1994 yilinda 11. festivaldede aþçýlarimiz kendi rekorlarini kendileri kirarak dünya rekorlar kitabina giren Türkiye' de ilk defa üretilen 4,5 metre çapında dev tencere içinde 10.000 porsiyon kapasiteli Mengen Pilavi' ni konuklara ikram etmislerdir. Gerek dev tencere gerekse tencere içinde pisen pilav o günlerde Türkiye' nin gündemine gelmiştir.

Festivalimizin esas amaci yöreyi tanitmak, aþçýlik sanatının önemini belirtmek ve Türk mutfagının dünya mutfaklari arasinda yerini almasini sağlamak, yeni yetisen neslin bu mesleğe ilgisini çekmek, aþçýlari arasinda sanat dayanismasini arttirmek, gurbetteki hemsehrilerimizi bir araya toplamak, ilçemizde bir bayram yaratmaktir. Festivalimiz 1981 yilindan baslamak üzere bu amacina ulasmis, yurt sathini asarak yurt disinda da adindan söz ettirmis olup, uluslararası bir festival haline dnsme asamasina gelmis bulunmaktadir.