

KÜLTÜREL BİR MİRAS; TÖREN KEŞKEĞİ GELENEĞİ *A Cultural Heritage; Ceremonial Keşkek Tradition*

* Görkem TEYİN



ÖZET

Geleneksel Türk mutfağının en önemli lezzetlerinden biri olan keşkeğin ülkemizde hemen hemen her yörede yapıldığı bilinmektedir. Keşkek; yapılış şekli ve kullanılan malzemeler bakımından yöreden yöreye değişiklikler gösterse de ülkemizde yapılan geleneksel keşkeğin en dikkat çekici ortak özelliği; keşkeğin belli başlı törenlerde bir ritüel olarak herkesin katılımıyla, birlik ve beraberlik içerisinde icra edilmesi ve tüketilmesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu topluluklarından geçmişten günümüze kadar ki döneme kadar ulaşmış olan bu miras; buğdayın et ile pişirilmesi ve macun haline gelene kadar dövülmesi, son olarak da üzerine sadeyağ gezdirilmesi suretiyle hazırlanmaktadır. Özellikle düğün, doğum, asker uğurlama gibi törensel anlam taşıyan ve toplu halde bulunulan ortamlarda imece usulü hazırlanıp ve yine hep birlikte tüketilmesi toplumumuzdaki birlik ve beraberliği yansıtmaktadır. Bahsi geçen bu sembolik özelliklerden dolayı geleneksel tören keşkeği yemeği kültürel bir olgu halini alarak 2011 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO)'nun Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yerini almıştır. Ülkemiz bulunduğu coğrafi konum ve birçok etnik kültüre ev sahipliği yapması gibi özelliklerinden dolayı toplumsal anlamda sembolik özellik taşıyan birçok ritüel ve gastronomik ürüne sahiptir. Bu bağlamda Tören Keşkeği Geleneği özellikle ülkemize ait diğer yöresel ürünlerin ve kültürlerin Unesco'nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesine alınıp, tanıtılması açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir.

Yayın Bilgileri

Geliş Tarihi: 10.05.2020

Kabul tarihi: 25.09.2020

Yayın tarihi: 30.10.2020

Yazar Bilgileri

ORCID:

* 0000-0002-1959-2603

Email:

* gteyin@dogus.edu.tr

Anahtar Kelimeler: Keşkek, Kültür, Gelenek, Somut Olmayan Kültürel Miras, Gastronomi

ABSTRACT

It is known that "keşkek", one of the most important tastes of the traditional Turkish cuisine, is cooked in almost all around our country. Although keşkek varies region to region in terms of the ingredients and the way of cooking, the most striking common feature of keşkek is that it is cooked and also consumed by everyone in some ceremonies as a kind of ritual. This heritage from the Anatolian communities from the past to the present day; It is prepared by cooking the wheat with meat and pounding it until it becomes a paste, and finally putting the butter on it. Especially in ceremonial days such like weddings, birthdays and the farewell of the soldiers, the cooking and consuming it all together reflect the unity in our society. Due to these mentioned symbolic features, the traditional ceremonial keşkek dish became a cultural phenomenon and it took its place in the Intangible Cultural Heritage List of the United Nations Educational Science and Culture Organization (UNESCO) in 2011. Our country has many ritual and gastronomic products that are socially symbolic due to its characteristics such as its geographical location and hosting many ethnic cultures. Therefore, the Ceremonial Keşkek Tradition is an important example in terms of introducing other local products and cultures of our country to Unesco's Intangible Cultural Heritage List.

Keywords: Keşkek, Culture, Tradition, İntangible Cultural Heritage, Gastronomy.



GİRİŞ

Yaşamın gerekliliği için ihtiyacımız olan besinleri sağlayan yemekler kimyasal maddeler olmalarının dışında aslında elde edilişinden tüketimine kadar ki her süreçte kültür unsurlarının önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu sebepten dolayı beslenme ve yeme-içme eylemi kültür kapsamında birlikte değerlendirilir ve yiyecekler aslında kültürün bütünleyici parçaları olarak tanımlanır (Beşirli, 2010). Bununla birlikte yemek yeme eyleminin insanlarda biyolojik bir gereksinim olmasının yanı sıra bir sosyal aktivite boyutu da bulunmaktadır. Sosyal açıdan ele alındığında yemek yapımında yiyeceklerin hazırlanması, taşınması, depolanması ve servisi gibi aşamalar kişilerin birlik ve beraberlik içerisinde yer aldığı, bir takım kültürel ritüelleri barındıran önemli süreçleri de kapsamaktadır (Yazgan-Serinkaya, 2017). Dünya üzerinde geçmişten günümüze kadarki süreç içerisinde yaşamlarını sürdüren toplumlar bazı unsurlar neticesinde mutfak kültürlerini ve anlayışlarını şekillendirmişlerdir. Bu unsurların başında ise alışkanlıklar, yaşam biçimleri, toplum yapıları, gelenekler ve coğrafi özellikler gibi unsurlar gelmektedir (Gökdemir, 2012). Çapar ve Yenipınar (2016) çalışmalarında bir yöreye ait yemek kimliğinin oluşmasında büyük ölçüde geçim kaynakları, iklim gibi çevre şartlarının etkisinin olmasının dışında yaşam şekilleri ve kültürel inançlarının da etkisinin olduğunu belirtmişlerdir. Bu bağlamda yörelere özgü mutfak kültürleri bahsi geçen faktörlerin etkisiyle oluşmakta ve zaman içerisinde de etkileşimini sürdürmektedir.

Birçok kültürel değere sahip olan ülkemizin en değerli hazinelerinden biri de çok çeşitli yiyeceklerden oluşan zengin Türk mutfak kültürüdür. Yüzyıllar boyunca evrimleşen bu muhteşem lezzet mirası birçok topluluk ve medeniyetten oluşan kültürlerin harmanlanmasıyla meydana gelmiştir. Bu çeşitlilik et yemeklerinden, zeytinyağlı soğuk yemeklere kadar uzanan oldukça lezzetli ve eşsiz yiyeceklerden oluşmaktadır (İsmiyev, 2013). Bahsi geçen bu kültürel etkileşim sonucunda ise Türk mutfağına özgü bir takım değerler ve yaratıcılıklar ortaya çıkmıştır. Bu sayede geleneksel Türk mutfağına kendine has yaratıcılığı ve geleneksel değerleri, Türk mutfağını diğer kültürlerin mutfaklarından farklı kılmaktadır (Bulduk ve Süren, 2008). Türk mutfağı; Türk topluluklarının geniş bir coğrafyaya yayılması ve bu sayede diğer kültürlerle etkileşimde bulunmasıyla oldukça zengin bir içeriğe sahip olmuştur. Ülkemiz bulunduğu coğrafi konum başta olmak üzere birçok etnik kültüre ev sahipliği yapması, doğası, kültürel ve sanatsal değerleri ve her yöreye özgü mutfak kültürü sayesinde oldukça çeşitli yöresel ürünlere sahiptir (Boyraz, 2018). Mutfak kültürümüzdeki bu çeşitlilik sayesinde ise yörelere ait özellikleri yansıtan 'yöresel yiyecek' kavramı oluşmuştur. Yöresel yiyecek; 'bahsi geçen yöresel bölgede yapılan, o yöreye özgü yöresel bir kimlik barındıran' yiyecek ve içecek olarak tanımlanmaktadır (Erdem ve Mızrak, 2017). Yöresel yiyecekler, konuklarına yörelere özgü kimliği ve kültürü yansıtarak mevcut yörenin diğer yörelerden farklı kılınmasında da rol oynamaktadır. Böylelikle yöreler arasındaki rekabet artmakta ve gastronomik açıdan bu rekabet doğrudan ürün çeşitliliğine yansımaktadır (Mızrak vd., 2017).

Yöresel yiyeceklerin bütünü ise yerel mutfak kavramını oluşturmaktadır. Yerel mutfaklar bir bölgedeki somut olmayan mirasın temel örneklerini temsil ederler ve konuklar tarafından tüketildiklerinde gerçek anlamda otantik bir deneyim yaşamalarını sağlarlar. Buna ek olarak



yöresel yiyeceklerin, yöreler arasındaki özgünlüğü koruyan somut anlamdaki en önemli unsurlardan biri olduğu da söylenebilir (Okumus vd., 2007).

Yerel mutfaklar gastronomik boyutta ele alındığında ülkemizin öz mutfağının tanıtımı açısından oldukça önemli olduğu bilinen bir gerçektir. Bu bağlamda bir takım çalışmalar sayesinde Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO)'nun somut olmayan kültürel miras listesindeki yerel miras sayımızı artırmamız mümkün olacaktır. Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Tören Keşkeği Geleneği'nin ise 2011 yılında UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras listesine alınması, geleneğin unutulmaması ve sonraki kuşaklara aktarılması açısından oldukça önemlidir.

Tören keşkeği

Türk mutfak kültüründe tahıllar oldukça büyük bir öneme sahiptir. Dolayısıyla tahıl ürünlerinden yapılan yiyecek çeşitliliği de bir hayli fazladır. Tahıllardan ise buğday ve buğdaydan yapılan yiyecekler ön plana çıkmaktadır. Özellikle, özel günler ve toplu ziyafetlerde etli-tahıllı yiyeceklerin servis edilmesi Türk kültürünün temel özellikleri arasında gösterilebilir (Sarı, 2012; Başkan ve Avcıkurt, 2015). Türk mutfak kültüründe buğdayın ayrı bir öneme sahip olması, buğday ürünlerinin kullanımını da oldukça geniş kılmıştır. Türklerin ana yurdu olan Orta Asya coğrafyasının iklim şartlarının buğday üretimine elverişli olması da buğday ürünlerinin sıklıkla kullanılması ile ilgili en büyük etkidir (Memiş ve Ersoy, 2008). Buğday, Selçuklu ve sonrasında kurulan Anadolu beyliklerinin temel bitkisel besinleri arasında önemli bir yere sahiptir. Henüz olgunlaşmamış buğday başaklarının hafif ateşten geçirilip, dövülmek suretiyle tüketildiği, yine olgunlaşmamış olan buğdayların at ve öküzler yardımıyla çekilen düvenlerde dövülüp sonrasında da kepeğinden ayrılarak yarma, diğer adıyla dövme elde edildiği bilinirdi. Elde edilen bu yarma ise başta keşkek olmak üzere toyga aşısı, aşure gibi yiyeceklerin yapımında sıklıkla kullanılırdı (Akın vd., 2015).

Geleneksel anlamda tören keşkeği düğün, cenaze, bayram, mevlit, hacca gitme veya asker uğurlama gibi toplu organizasyonlarda yöre halkının bir araya gelerek iş bölümü şeklinde gerçekleştirdikleri bir ürün olarak belirtilmektedir (Şahin ve Özdemir, 2018). Genellikle yöre halkından erkek ve kadınların birlikte katılımıyla yapılan keşkek kolektif bir çalışmanın ürünüdür. Türk topluluklarında yaygın görülen yardımlaşma kültürü için keşkek yapımı verilebilecek en iyi örnektir (Başkan ve Avcıkurt, 2015).

Talas (2005) keşkeği; yüksek kaliteli buğdaydan et ile pişirilerek yapılan, genellikle kepçelerle erkekler tarafından kuvvetlice dövülen, macun kıvamına gelince üzerine eritilmiş yağ ve kırmızıbiber dökülerek servis edilen yiyecek olarak tanımlamaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2020) ise keşkeği; '*iş paylaşımı ve katılımıyla büyük kazanlarda ve açık ateşte, buğday ile etin birlikte pişirilmesiyle elde edilen tören yemeği*' olarak tanımlamaktadır.

Ülkemiz sınırları içerisinde keşkeğin tüm yörelerde içerik ve pişirme yöntemi bakımından ufak da olsa bazı farklılıklar gösterdiği bilinmektedir (Sarı, 2011). Genç ve Seçim (2019) yaptıkları çalışmada genel olarak keşkeğin buğday, köy tavuğu ve süt katığı ile yapıldığını, Sinop mutfağında ise keşkeğin köy tavuğu, salça ve soğan ile yapıldığını belirtmişlerdir.



Bölgesel olarak en çok Ege, Akdeniz ve Karadeniz bölgelerinde yapılan keşkeğin yöresel olarak hemen hemen Türkiye'nin her bölgesinde yapıldığı bilinir. Yöreden yöreye farklı isimlerle adlandırılan keşkek; Hatay, Adana, Gaziantep bölgesinde 'dövme pilavı' ya da 'dövme aşı', Rize'de 'herse', Konya, Gaziantep bölgesinde 'herise', Hatay'da 'hırısı' ya da 'hırısı', Erzincan bölgesinde ise 'gendirme pilavı' olarak da bilinir (Çekiç, 2015). Köken bakımından ele alındığında ise 'keşkek' Farsça bir kelimedir. Bunun yanı sıra Arapça 'herise' ve Türkçe 'döğme aşı' olarak da adlandırılmaktadır (Akçay, 2017).

Mevlana'nın 'Mevlevi Mutfağı' adlı eserinde herise ismiyle yer alan keşkeğin yapılışı ise şu şekildedir (Akbaba ve Çetinkaya, 2018):

- Yumuşak yapıdaki beyaz buğday taş dibeklerde dövülerek kabuklarından ayrılır,
- Kabuklarından ayrılıp dövülen buğdaylar tuz ve biber ile iyice harmanlanır,
- Yaklaşık bir buçuk saat kaynatılır,
- Öte yandan diğer bir tencerede iyice haşlanmış, yarı pişmiş et veya bütün tavuk buğdayın içine koyularak beraber pişirilir,
- Piştikten sonra et çıkarılarak sıyrılır ve kemiklerinden ayrılır,
- Etlar didildikten sonra pişen buğdayla birlikte dikkatle kuvvet uygulayarak ezilir,
- Kıvamı muhallebiye yakın bir hâl alınca üzerine sade yağ dökülerek servis edilir.

Somut olmayan kültürel miras kapsamında tören keşkeği geleneği

Kültür; 'bir toplumun bireyleri tarafından yaratılan değerlerin, gelenek ve göreneklerin, yaşantı ve düşünce sisteminin sanatsal varlıklarının tümü' olarak tanımlanırken kültürel miras ise; 'bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı şey' olarak tanımlanmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016). Bir başka tanım ile kültürel miras; 'insan topluluklarının geçmişten günümüze kadar ki süreçte edindikleri deneyimlerin ve geleneklerin sürdürülmesini sağlayan, gelecek hakkında fikir veren, aynı zamanda toplumsal dayanışma ve birlik duygularını güçlendiren olgu' olarak da tanımlanabilmektedir (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017).

Somut olmayan kültürel miras; 'Grupların ve toplulukların kültürel miras olarak kabul ettikleri unsurları, kendilerinin bir parçası olarak görmeleri ve bunları gelecek kuşaklara aktarmaları' şeklinde tanımlanabilmektedir (Şahin ve Özdemir, 2018). Kültürel miras unsurlarının 'somut olmayan' şeklinde değerlendirilmesinin aslında UNESCO'nun genellikle obje odaklı kültürel miras tanımları ve yaklaşımlarına tepkisel olarak ortaya çıkmış olduğu belirtilmiştir (Oğuz, 2013). Somut ve Somut olmayan kültürel miras arasındaki farklılık ele alındığında ise; somut olan kültürel miras unsurlarında herhangi bir nedenle meydana gelebilecek hasarın geri dönüşü mümkünken, somut olmayan kültürel miras unsurlarında oluşabilecek herhangi bir hasar ile ilgili geri dönüş gerçekleştirmek neredeyse mümkün olamamaktadır (Güneş vd., 2019). Örneğin; kıyafet, yemek, yapısal eserler gibi eserler somut olan kültürel miras unsurları içerisinde yer alırken, inanç, gelenekler, tarihi ve toplumsal değerler, maniler, el işçiliği şeklindeki unsurlar ise soyut olarak tabir edilen kültür unsurlarının parçalarıdır (Türker ve Çelik, 2012).

Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi; 17 Ekim 2003 tarihinde Paris'te yapılan bir konferansla Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO) tarafından kabul



edilmiş olup, kültürel miras unsurları olan uygulamalar, bilgiler, beceriler, anlatımlar ve bunlara ilişkin araç-gereçler ve de kültürel mekânlar olarak tanımlanmaktadır (Çekiç, 2015). Kültürel varlıkları onlar için biçilen değerleri ve kültürel anlamlarını göz ardı etmeden değerlendirmek gerekir. Gıda mirası, bir kültüre ait herhangi bir yiyecek olabileceği gibi gastronomik anlamda eserler, mutfak eşyaları v.b. somut bileşenleri de kapsayabilmektedir (Santilli, 2015).

Geleneksel Türk tören yemeği olarak bilinen, buğdayın et veya tavuk eti ile pişirilmesiyle elde edilen keşkek, 2011 yılında UNESCO' nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesine dahil olmayı başarmıştır (Bogoliubova and Nikolaeva, 2017). Konuya ilişkin Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO)'nun insanlık için somut olmayan kültürel mirasın temsili listesinde çeşitli gıdalar, mutfak bilgileri, yemekler ve gıda uygulamalarının yer aldığı bildirilmiştir. Gastronomik boyutta ülkemiz açısından en bilinen örnekler ise; 'Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği', 'İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü Geleneği' ve son olarak da 'Tören Keşkeği Geleneği' şeklinde karşımıza çıkmaktadır (Meneguel vd., 2019).

Çoğu yerleşik toplumlarda özellikle Anadolu coğrafyasında yemek hazırlama ve yeme içme eylemi bir eğlence ve şölen halinde gerçekleştirilir (Yazgan-Serinkaya, 2017). Anadolu topluluklarında sürekli tekrar eder bir şekilde süre gelen davranışların yer aldığı, belirli ve özel tabir edilen yiyeceklerin sunulduğu ortamları tören olarak adlandırabilmek mümkündür. Örneğin; ölüm olaylarında helva yenmesi ve kurbanda kesilen hayvanın etinin yenmesi gibi örnekler törenlerde sunulabilecek yiyecekler için en iyi örneklerdir (Gökdemir, 2012). Türk topluluklarında tören keşkeği bir ritüel olarak düğün törenleri, bayramlar, hayırlar, toplu dualar gibi birlik ve beraberliğe dayanan organizasyonlarda toplu halde yapılır ve tüketilir. Geleneksel tören keşkeği yapımında erkek ve kadınlar arasında iş bölümü yapılarak, herkesin katılımıyla açık ateşler üzerinde, büyük kazanlar içerisinde buğday ve et birlikte pişirilmektedir. İlk olarak keşkek pişmeden önce buğdayın dövülmesi, sonrasında da piştikten sonra tekrardan imece usulü dövülmesi bu unsurun kültürel açıdan en sembolik yanını oluşturmaktadır (Türker ve Çelik, 2012).

YÖNTEM

Bu çalışma Anadolu'nun birçok yöresinde yaşatılmakta olan tören keşkeği geleneği ile ilgili halihazırda kısıtlı olan literatürün desteklenmesi ve yazılı doküman sayısının artırılması amacıyla literatür tarama yöntemiyle ortaya koyulmuş bir çalışmadır. Ayrıca çalışma ile UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesinde yer alan diğer örnekler üzerine dikkat çekilerek farkındalık oluşturulması, bu örneklerin kültürel özelliklerinin ortaya koyulması suretiyle tanıtımının gerçekleştirilmesi ve dolayısıyla da korunması hedeflenmektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada 2011 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO)'nun 'Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil olan 'Tören Keşkeği Geleneği' konusuyla ilgili gerek kültürel gerekse gastronomik boyutta bilgiler aktararak, kültürel miras unsurları konusunda bazı detaylar verilmiştir. Gastronomi sektörü gerek yeni



trendler bakımından gerekse öz yeme-içme kültürümüz bakımından oldukça geniş bir alana yayılmış haldedir. Ülkemizin geçmişten günümüze birçok medeniyet ve ulusla etkileşim halinde olması, özellikle yörelere özgü bir takım yiyeceklerin, dolayısıyla da kültürlerin oluşumuna katkıda bulunmuştur. Türk mutfak kültürümüzde bulunan gastronomik değerlerin artık daha fazla önemsenmeye başlaması, geçmişe merakın daha da artması ve mutfağımızın geliştirilmeye açık bir mutfak olması neticesinde de akademisyenler açısından çalışmaların bu yönde yoğunlaşmasını sağlamaktadır. Türk mutfak kültürünün bu denli köklü ve çeşitli olması bu alanda yapılacak akademik çalışmaların sonucunda kültürel unsurların topluma yansıtılması, gastronomik anlamdaki gelenek ve göreneklerimizin tanıtılması açısından oldukça önem arz etmektedir. Bu bağlamda başta Kültür ve Turizm Bakanlığı olmak üzere birçok kuruluş ve kişiye büyük görevler düştüğü gibi aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan öğrencilere de bir hayli görev düşmektedir. Bununla ilgili olarak öğrencilerde kültürel miras algısı oluşturulmalı, özellikle gastronomik boyuttaki kültürel unsurların korunması, sürekliliği ve geliştirilmesi ile ilgili etkileşimde bulunulmalı ve hatta listeye eklenebilecek yeni kültürel unsurların neler olabileceği yönünde ortak çalışmalar yapılarak fikir alışverişinde bulunulmalıdır. Somut olmayan kültürel miras unsurlarını korumak, toplulukların, grupların ve kişilerin kültür, örf ve adetlerine saygı göstermek, ziyaretçileri ve yerel halkı bu hususlar konusunda bilinçlendirmek, dolayısıyla da gelenek ve göreneklerin yaşatılmasını sağlamak oldukça hassas bir konudur. Böylelikle somut olmayan kültürel miras unsurlarımızın sayısını artırabilir, mevcut olanı koruyabilir ve nesilden nesile aktarımını daha güvenli bir şekilde gerçekleştirerek uzun yıllar yaşatılmasını sağlayabiliriz.

Türk toplumu için ayrı bir önem arz eden Tören Keşkeği Geleneği'nin günümüzde halen daha Anadolu coğrafyasında köylerde ve kasabalarda yapıyor oluşu ve toplu organizasyonlarda sunulması kültürel mirasın korunumu anlamında sevindirici bir olaydır. Tören keşkeği yapımında genç-yaşlı, erkek-kadın herkesin bir görevinin olması, keşkeğin imece usulü bir grup çalışması şeklinde yapılarak herkese paylaştırılması ve hep birlikte bir ritüel şeklinde yenmesi kültürel bakımdan oldukça değerli ve korunması gereken bir olgudur. Yapılan bu tür çalışmalar ve uygulamalar kültürel miras unsurlarının tanıtılması, korunması ve sürdürülebilirliği açısından oldukça önem teşkil etmektedir. Ayrıca bu tür çalışmaların ve uygulamaların Tören Keşkeği Geleneği örneğine benzer nitelikte olan, özellikle Türk mutfağına özgü kültürel olgulara bir emsal olma özelliği taşıyarak, Unesco'nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesinde ülkemizden daha fazla örnek görmemizi ve Uluslararası anlamda mutfak kültürümüzün, yerel ve yöresel ürünlerimizin tanıtımına katkı sağlayacağı da unutulmamalıdır.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (2018). *Gastronomi ve yiyecek tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akçay, Z. (2017). 17. yüzyıl divanlarında et ve et yemekleri. *Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 5 (10), 203-217.



- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Başkan, K. ve Avcıkurt, C. (2015, Mayıs). Kültürel miras değeri olarak somut olmayan geleneksel tören keşkeği incelenmesi. Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 2 (87), 159-169.
- Bogoliubova, N. ve Nikolaeva, J. (2017). Gastronomic diplomacy as a way of preserving ethnocultural identity of modern nations. *International Journal of Multidisciplinary Research*, 2 (2), 9-21.
- Boyraz, M. (2018, Kasım). Coğrafi işaretli ürünler ve Afyonkarahisar örneği. 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Bulduk, S. ve Süren, T. (2008, Eylül). Türk mutfak kültüründe kahve. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 100-115.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten günümüze törensel bir yemek: keşkek* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Erdem, Ö. ve Mızrak M. (2017, Kasım). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılmama durumu: Mengen örneği. 1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu.
- Genç, N.A. ve Seçim, Y. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 4, 302-319. DOI: <https://doi.org/10.17498/kdeniz.647742>
- Gökdemir, A (2012). *Pişirme yöntemleri ve teknikleri 1-2*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güneş, E., Pekerşen, Y., Nizamlioğlu, H.F. ve Ünüvar, R.T. (2019). Konya ilinde sürdürülebilir turizm kapsamında kültürel mirasın korunması ve kullanıma yönelik yerel halkın görüşleri. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 10, 01-14.
- Ismiyev, A. (2013). Cities of common cultural heritage. *Ministry of Culture and Tourism of The Republic of Azerbaijan, Scientific-Research Report*, Baku.
- Kuşçuoğlu Öksüz, G. ve Taş, M. (2017). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi*, 2 (1), 58-67.



- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2020). *Tören keşkeği geleneği*. Erişim Tarihi: 26 Ocak 2020. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html>
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2008, Eylül). Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Meneguel, C.R.A., Cerdan, L.M. ve Casellas M.D.V. (2019) (2019). From commercial to cultural: the role of the festival 'firast una fira bonissima in the promotion and appreciation of catalan cuisine. *Journal of Convention & Event Tourism*, 20 (2), 108-128. DOI: <https://doi.org/10.1080/15470148.2019.1576564>
- Mızrak, M., Aydoğdu A. ve Yaşarsoy A. (2017, Kasım). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği. 1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu.
- Oğuz, M.Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Milli Folklor*, 25 (100), 5-13.
- Okumus, B., Okumuş F. ve McKercher B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Öztürk, A. ve Yılmaz, G. (2018, Temmuz). Unesco somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan gastronomik unsurlara ilişkin öğrencilerin bilgi düzeyi. 4. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri. Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu.
- Santilli, J. (2015). The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage. *Demetra; Food, Nutrition & Health*, 10 (3), 585-606. Doi: DOI: 10.12957/demetra.2015.16054
- Sarı, E. (2011). Kurşunlu mutfak kültüründe keşkek: geçmişi, bugünü ve yarını. *Milli Folklor*, 23 (90), 185-194.
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak kültürünün Gaziantep'in geleneksel konutlarında incelenmesi. *Artium*, 5 (1), 27-41.
- Şahin, S. ve Özdemir, Ö. (2018). İl kültür ve turizm müdürlükleri internet sitelerinde Türkiye'nin somut olmayan kültürel miras ürünlerinin tanıtılması. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7 (2), 563-583.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.
- Türker, A. ve Çelik, İ. (2012). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik alternatif öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 9, 86-98.