



Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) Kırsalında Keşkek Yapımı ve Kültürü

A Comparative Cultural Geography Study: Keşkek Production and Culture in the Bulak and Yazıköy (Safranbolu) Countryside

Taşkın DENİZ¹, Burhan YAVAŞ²

Özet

Karadeniz Bölgesi Batı Karadeniz Bölümü'nde yer alan Karabük iline bağlı Safranbolu, coğrafi bakımdan eski ticaret yolu üzerinde bulunan önemli bir konuma sahiptir ve bu özelliği ile çok sayıda kültür ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Safranbolu bir ilçe olmasına rağmen sahip olduğu tarihi değer ile oldukça zengin hem somut hem de somut olmayan kültürel miras birikimine sahiptir. Bu durum Safranbolu'ya özgü yerel kıyafetlerden halk oyunlarına, mimariden yemek türlerine kendisini hissettirmektedir. Keşkek yemeği de bu kültür yelpazesinin bir parçası olarak Safranbolu'nun kültürel unsuru haline gelmiştir. Çalışmanın amacı, UNESCO tarafından tescillenen tören keşkeğinin Safranbolu'ya özgü olan halinin araştırılarak Safranbolu keşkeğinin karakteristik özelliklerinin ortaya konulmasıdır. Safranbolu'nun Yazıköy ve Bulak kırsal yerleşmelerinde karşılaştırmalı şekilde yürütülen araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış, keşkek yapımı sürecinin her aşaması ve keşkeğin günlük yaşamdaki yeri hakkında daha fazla bilgi edinmek amacı ile veri toplama aracı olarak yüz yüze mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler sonucunda Bulak ve Yazıköy'ün birbirine yakın yerleşmeler olmasına karşın keşkek yapımında kullanılan malzemeler açısından farklılıkların olduğu gözlemlenmiş, ancak yaşatılan kültür açısından keşkeğin üretim amacında ise benzerlikler olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Safranbolu keşkeğinin karakteristik özelliklerini taş dibeklerde dövülerek kabuklarından ayrılan buğdayın su içerisinde kaynatılması, büyükbaş ya da küçükbaş hayvan etinin haşlanarak haşlanmış buğdayın üzerine didiklenmesi ve üzerine yağ dolaştırılması oluşturmaktadır.

Anahtar kelimeler: Kültürel Coğrafya, Safranbolu, Keşkek, Bulak, Yazıköy

Abstract

Safranbolu, which is located in the Black Sea Region of the Black Sea Region, in Karabük province, has an important location on old trade routes in terms of geography and has hosted many cultures and civilizations with this feature. Although Safranbolu is a district, it has a rich and intangible cultural heritage as its historical value. This situation is apparent from local clothes to folk dances, architecture and food types specific to Safranbolu. Keşkek food has become a cultural element of Safranbolu as part of this cultural spectrum. The aim of the study is to investigate the characteristic of Safranbolu, by examining the version of the ceremonial cake, which is registered by UNESCO, specific to Safranbolu. Qualitative research methods were used in the comparative research carried out in

¹Karabük Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Karabük, Türkiye
²Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük, Türkiye

ORCID:

T.D.: 0000-0003-1293-5404

B.Y.: 0000-0003-1494-4021

Corresponding Author:

Taşkın DENİZ

Email:

taskindeniz@karabuk.edu.tr

Citation: Deniz, T. ve Yavaş, B. (2020). Karşılaştırmalı bir kültürel coğrafya araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) kırsalında keşkek yapımı ve kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10 (3): 680-689.

Submitted: 28.03.2020

Accepted: 08.09.2020

the rural settlements of Safranbolu in Yazıköy and Bulak, and face-to-face interviews were conducted as a data collection tool to learn more about every stage of the Keşkek making process and its place in daily life. As a result of the data obtained, although Bulak and Yazıköy are close to each other, it has been observed that there are differences in the materials used in the production of Keşkek, but it has been determined that there are similarities in the cultural purpose of production. In addition, the characteristic features of Safranbolu cake are boiling wheat, which is separated from the skins by pounding in stone mortars, boiling the bovine meat or ovine meat on the boiled wheat and circulating oil on it.

Key words: Cultural Geography, Safranbolu, Keskek, Bulak, Yazıköy

1. GİRİŞ

İnsanların doğduğu ve yaşamını sürdürdüğü coğrafyalarda şekillenen yaşam biçimleri, din, ahlak, hukuk, estetik, iktisat, dil, edebiyat gibi kültürel unsurlar, coğrafya biliminin bir disiplini olan kültürel coğrafya alanının inceleme konusunu oluşturmaktadır. Coğrafya kültürü şekillendirdiği gibi kültür de insanların yaşam biçimini her açıdan (inanç, dil, ahlak, hukuk, beslenme, kılık-kıyafeti sanat gibi) etkilemektedir.

Majuyev (1987: 7-8), bu denli geniş kapsamlı etkisi olan kültür kavramıyla somut bilim dallarında¹ bile karşılaşmamızı, kültür kavramıyla ilgili yapılan tanımların bir sebebi olarak görmekte ve değerlendirmektedir. O'na göre kültür kavramıyla ilgili terminolojik yelpazenin geniş olmasının sebebi, kavramın sadece bilimsel olarak değil aynı zamanda toplumsal etkiye ve tarihi derinliğe sahip olmasıyla da açıklanmaktadır. Gray'in (2004: 44) bu tanımlara yönelik bir başka görüşü ise; "kültür" sözcüğünün olması gerektiğinden daha fazla tanıma sahip olduğu ve bu tanımlardan hiçbirinin yeteri kadar geniş kapsamlı ve doğru olamayacağı biçimindedir (Oğuz, 2011: 125). Bu sebeple her bilim kültürü kendi ilkeleri doğrultusunda ele alarak değerlendirmekte ve tanımlamaktadır.

Coğrafya, sadece yeryüzünü fiziki olarak inceleyen bir bilim dalı değil, bunun ötesinde beşeri etkiler ile birlikte "kültür" ile doğrudan ilişkisi olan bir bilim dalıdır. Kültürel unsurların ortaya çıktığı, yayıldığı hatta yok olduğu coğrafyalara göre şekillendiği ve bu coğrafyalara göre yaşandığı yadsınamaz bir gerçektir. Tüm bu etkilerin ışığında ortaya çıkan "kültürel coğrafya" kavramıyla birlikte kültürün insan yaşamına olan etkisi çeşitli ölçeklerde hemen her yerleşmede sebep ve sonuçlarıyla gözlemlenebilme imkânına sahip olmuştur.

Tarihi özellikleri göz önüne alındığı çok sayıda topluma ve devlete ev sahipliği yapmış olan Safranbolu, kültürel coğrafya açısından adeta yaşayan bir kültür kentidir ev bu sebeple UNESCO Dünya Miras Kenti'dir. Sahip olduğu somut ve somut olmayan kültürel miras unsurları ile bu unsurları korumasındaki başarısı sonucunda Safranbolu sadece bölgenin değil aynı zamanda ülkenin de en önemli kültürel miras alanı durumuna gelmiştir. Safranbolu'nun kültürel zenginliği yerel kıyafetlerden halk oyunlarına, mimariden yemek türlerine hemen her toplumsal alanda kendisini hissettirmektedir. Keşkek yemeği de bu kültür yelpazesinin bir parçası olarak Safranbolu'nun kültürel unsuru haline gelmiştir.

2. YÖNTEM

Keşkek sadece yerel yiyecek değil aynı zamanda somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmeli, hikâyesi ile turistik bir ürün olarak ele alınmalı ve bu konuda yöreye özgü hedefler oluşturulmalıdır. Bunun gerçekleştirilebilmesi için keşkek yapım sürecinin en önemli aktörü durumundaki kadınların üretim sürecine ilişkin aktaracağı ayrıntılı bilgilere ihtiyaç bulunmaktadır. Bu doğrultuda çalışmanın ortaya çıkmasında, önemli bir yerel lezzet olan ancak

¹Auguste Comte'un bilim dalları sınıflandırmasına göre "Somut olan bilim dalları: Biyoloji, Psikoloji, Sosyoloji." (<http://www.egitirim.gen.tr/tr/index.php/arsiv/sayi-41-50/sayi-42-nisan-2014/520-bilimlerin-siniflandirilmesi>)

turistik ürün olarak henüz yeterince değerlendirilemeyen fakat kültürel turizm kapsamında değerlendirilmesi durumunda Safranbolu için önemli katma değer yaratacağı düşüncesi etkili olmuştur. Çalışmanın amacı, UNESCO tarafından tescillenen tören keşkeğinin Safranbolu'ya özgü olan halinin araştırılarak Safranbolu keşkeğinin karakteristik özelliklerinin ortaya konulmasıdır. Safranbolu'nun Yazıköy ve Bulak kırsal yerleşmelerinde karşılaştırmalı şekilde yürütülen araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış, keşkek yapımı sürecinin her aşaması ve keşkeğin günlük yaşamdaki yeri hakkında daha fazla bilgi edinmek amacı ile veri toplama aracı olarak yüz yüze mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Mülakatlarda ses kayıt cihazı kullanılmış ve fotoğraflar çekilmiştir.

3. KÜLTÜREL COĞRAFYA KAPSAMINDA SAFRANBOLU

Karadeniz Bölgesi'nin Batı Karadeniz Bölümü'nde Karabük iline bağlı bir ilçe olan Safranbolu tarihi süreçte Pers, Helen, Roma, Bizans, Danişmendliler, Çobanoğulları, Anadolu Selçuklu, Candaroğulları ve Osmanlı gibi önemli medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır. Safranbolu kent merkezi, Roma ve Bizans dönemlerinde Paflagonya adı ile anılacak olan coğrafi bölge içerisinde M.Ö. 3000'li yıllarda İyon Prensi Theodora tarafından Theodorapolis adı ile kurulmuştur. Tarih boyunca Paflagonya'ya sırası ile Gasgaslar, Etiler, Pafloganlar, Bitinyalılar, Romalılar, Bizanslılar ve Türkler egemen olmuştur. Safranbolu - Kastamonu yolu üzerindeki Çavuşlar, Eyciler, Haçılar Obası, Bürnük, Bağlıca, Ilbarıt (Üçbölük) ve Gündoğan gibi yerleşmeleri kapsayan Kuzyaka Mevkiinde bulunan tarihi kalıntılar, Safranbolu'nun bu dönemlere ilişkin kadim tarihine ışık tutmaktadır. 12. yüzyıl sonlarında bölgeye gelen Anadolu Selçuklu Türkleri, 1196 yılında Safranbolu ve çevresini fethetmiştir. Böylece yeni adı Zalifre olan Safranbolu'da Türklerin egemenliği başlamıştır. Bu dönemde Safranbolu'da Rumlar yaşamaktaydı. Zalifre ve çevresi 1213 yılında Anadolu Selçuklu Devleti tarafından Çobanoğlu Beyliği'ne bağlanmıştır. 1326 yılında Çobanoğulları Beyliği'ni yenilgiye uğratan Candaroğulları Beyliği, 1354 yılına kadar Zalifre'yi yönetmiştir. Aynı yıl Zalifre ve çevresi Osmanlı Devleti tarafından fethedilmiştir. Fetih sonrasında Zalifre adı, kenti çevreleyen tarak şeklindeki burçlarına ithafen burç anlamındaki Borglu - Borlu - Taraklı Borlu olarak değiştirilmiştir. Bu isim 1871 yılına kadar resmen kullanılmıştır. Osmanlı Devleti'nin yıkılmasından sonra Safranbolu, Zonguldak iline ilçe olarak bağlanmış, 1995 yılında Karabük'ün il olması ile Karabük'ün ilçesine dönüştürülmüştür (Tunçözgür, 2012: 15-18). Yerleşim tarihi çok eskiye dayanan Safranbolu'nun verimli su kaynaklarına bağlılığı, sulamalı tarım potansiyeli, geniş plato düzlüklerinde yüksek dağ ve tepelik alanların ortaya koyduğu orman zengin orman sahaları da tarih boyunca şehrin sosyo-ekonomik yapısını belirleyen unsurlardan biri olmuştur (Hacısalihioğlu, 1995:411).

17 Aralık 1994 tarihinde UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınan ve en iyi korunan 20 kentten biri olan Safranbolu, kültürel coğrafya açısından adeta yaşayan bir kültür kentidir. Safranbolu'nun kültürel zenginliği yerel kıyafetlerden halk oyunlarına, mimariden yemek türlerine hemen her toplumsal alanda kendisini hissettirmektedir. Yaşamın en önemli ve vazgeçilmez unsurların başında şüphesiz ki beslenme yani yeme-içme ihtiyacı gelir. Yemeklerin ve içeceklerin yapılış zamanı, yapılış tarzı, kullanılan malzemelerin nitelikleri, sunumu, yenmesi ve yemek sonrasında gerçekleştirilen serbest zaman etkinlikleri yemek kültürünü önemli kılmaktadır. Çünkü her topluma ait yemek kültürü aynı zamanda sofrada adabının da oluşmasına sebep olmaktadır. Keşkek yemeği de bu zengin kültürel yelpazesinin bir parçası olarak Safranbolu'nun yemek kültüründe başat kültürel unsur haline gelmiştir.

Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması:
Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) Kırsalında Keşkek Yapımı ve Kültürü



Harita 1. Safranbolu Lokasyon Haritası

Keşkek; düğün törenleri, sünnetler ve dini bayramlar için hazırlanan geleneksel bir Türk tören yemeğidir. Kadınlar ve erkekler keşkek yapımı esnasında buğday ve etleri büyük kazanlarda pişirmek için birlikte çalışırlar ve misafirlerine ikram ederler. Keşkek; kabuklu buğday, kemikli et parçaları, soğan, baharat, su ve yağın kazana konulması, karıştırılması ve bütün gece pişirilmesiyle elde edilir (UNESCO, 2011). Bu yemeğin yapımında çevrede gerçekleşen ritüellere *“Tören Keşkeği Geleneği”* adı verilmektedir. *“Tören Keşkeği Geleneği”*, 2011 yılı itibariyle UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne alınmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2011).

Özel günler ve törenler ile simgeleşen tören keşkeği geleneğindeki en önemli noktalardan biri, keşkeğin yapım ve tüketim sürecinde kolektif (ortaklaşa, imece) çalışmanın gerçekleştirilmesidir. Bilhassa köylerde, keşkeğin malzeme temini ve keşkeğin yapımı 'imece' usulüyle sağlanmaktadır. Keşkek yemeğinin temel malzemelerinden olan et ve buğday, aileye özgü bir kutlama olduğunda bu kutlamayı düzenleyen hane tarafından temin edilmekte, keşkek yapımında gerekli olan işgücü ise köy halkının yardımlarıyla sağlanmaktadır. Şölenler ve kutlamalar gibi halkın ortak törenlerinde ise ana malzemeler ve işgücü, köylülerin alım gücüne göre temin edilmektedir.



Fotoğraf 1. "Tören Keşkeği Geleneği UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi" Belgesi

Türkiye’de keşkek yapımı, kullanılan malzemeler ve pişirme yönetemi açısından coğrafi bölgelere ve illere göre az da olsa farklılıklar göstermektedir. Et olarak büyükbaş, küçükbaş ve tavuk eti kullanıldığı gibi Sinop’ta olduğu üzere salça ve soğan da eklenmektedir.

Karadeniz, Ege ve Akdeniz bölgesinde kırsal yerleşmelerde daha yaygın olan keşkek aynı zamanda yöreden yöreye farklı isimlerle adlandırılmaktadır. Hatay, Adana, Gaziantep bölgesinde ‘dövme pilavı’ ya da ‘dövme aşı’, Rize’de ‘herse’, Konya, Gaziantep bölgesinde ‘herise’, Hatay’da ‘hırsı’ ya da ‘hırsı’, Erzincan bölgesinde ise ‘gendirme pilavı’ olarak da bilinir (Çekiç, 2015).

4. SAFRANBOLU’DA KEŞKEK KÜLTÜRÜ

İyice dövülmüş buğdayın etle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan bir yemeğin adı olan keşkek, geleneksel yapımı etnik, kültürel ve dinsel özelliklere göre değişse de keşkek ve keşkek yapım ritüeli bayram sabahlarında, doğumda, sünnet düğünlerinde, düğünde, muharrem ayında, yağmur dualarında, hıdrellez kutlamalarında, hayır yemeklerinde, hacca gitmede, mevlitlerde ve asker uğurlamalarında bereketin ve birlikteliğin en önemli sembolü durumundadır.

Keşkeğin ana maddesi durumundaki keşkeklik buğday için olgunlaşmış buğday taneleri ayıklanır, biraz su eklenir ve taş dibek içerisinde kabarmaya bırakılır. Kabaran buğday taneleri belirli bir ritimde ahşap tokmaklar ile dövülerek kabuklarından ayrılması sağlanır. Bu iş için bugün gelişen teknolojiye bağlı olarak elektrikli değirmenler de kullanılmaktadır. İkinci ana maddesi olan et için kemiksiz sığır/inek eti ya da kemikli erkek keçi eti (erkeç) kullanılsa da çoğunlukla hayvanın gerdan eti tercih edilir. Sonuç itibari ile az sayılı malzemeden oluşan ve basit tarife sahip keşkek yemeğine asıl ününü kazandıran ise et ve buğdaya bir arada lezzetli kılan işin erbabı keşkekçilerdir.

Safranbolu ve çevresindeki köylerde Ramazan ayında ve bayramlarda özel olarak yapılan ve halk arasında “**taş fırın keşkeği/kara fırın keşkeği**” olarak bilinen keşkek çeşidi, genel olarak herkesin bildiği “**kazan keşkeği**” kadar yaygın bir keşkek çeşidi değildir. Kara fırın/taş fırın keşkeği Türkiye’de özellikle Tosya (Kastamonu), Merzifon (Amasya), İskilip (Çorum) ve Safranbolu’nun imgesel pişirme yöntemi olarak bilinmektedir. Safranbolu özelinde bu tür keşkek yapımının altında yatan ana neden, tarihi Safranbolu evlerinin hemen hepsinde taş fırın/kara fırın bulunması ve ısısından yararlanılabilesidir. Ancak günümüzde gerek evlerin yapısının

değişmesine bağlı olarak taş fırına/kara fırına sahip olunmaması gerekse de insanların istedikleri zaman fırınlara ulaşma olanağının bulunmaması gibi sebeplerden dolayı keşkek yapımında fırın yerine kazan tercih edilmektedir.

Kara fırın/taş fırın keşkeğinin kazan keşkeğinden en önemli farkı, “çömlek” adı verilen toprak kaplarda hazırlanıp kızgın fırınlarda pişirilmesidir. Kazan keşkeğine nispeten daha kullanışlı olan bu pişirme yönteminde keşkek, malzemeleri çömleğe koyulup hazırlandıktan sonra evin erkekleri tarafından kara fırınlara/taş fırınlara pişirmek için götürülür. Pişirme süresi 8-10 saat aralığındadır. Ramazan arifesinde fırına atılan keşkek sahurda, ramazan bayramı veya kurban bayramı arifesinde fırına atılan keşkek ise bayramın ilk günü sofralara koyulur. Bu keşkek türü, toplumsal katılımın gerektirdiği törensel organizasyonlar için pişirme alanının sınırlı olması sebebiyle uygun değildir (Çekiç, 2015: 55).

4.1. Bulak Köyü Keşkek Kültürü

Prehistorik dönemden beri yerleşim alanı olarak kullanılan ve Tarihi Paflagonya Bölgesi'nin önemli yerleşim yerlerinden biri olan Bulak, Karabük ili Safranbolu ilçesine komşu yaklaşık 400 haneli bir köydür. Safranbolu'dan Bulak Deresi ile ayrılmaktadır. Turizm coğrafyası kapsamında değerlendirildiğinde Bulak'ın iki önemli simgesi keşkek ve Bulak (Mencilis) Mağarası'dır. Bulak'ın eteğinde yer alan 'Bulak Mağarası', Türkiye'nin en uzun mağaralarından biri olup çok katlı yapısı sebebi ile tarihin ilk dönemlerinde yerleşim yeri olarak kullanılmıştır. Merdivenli yollara, taş kapaklı odacıklara, akarsuya, gölcüklere ve “küfün” adı verilen gözenekli sarkıt ve dikitlere sahiptir.

Bulak'da keşkek yemeği bayramların vazgeçilmez kültürü olarak görülmektedir. Bayram öncesi çörek yapmak için kullanılan kara fırınların taş ve tuğlaları, uzun süre yanan ateş sayesinde yüksek derecede ısınır. Arife günü akşam saatlerinde çörek yapımı biter, fırınlardaki ateş ve kül temizlenir, taşların ve tuğlaların mevcut ısısını kullanarak pişirmek üzere keşkek için hazırlık yapılır. Ana maddeleri kemiksiz inek/dana eti, yarma buğday, soğan, salça ve tereyağı olan yemeğin malzemeleri büyük bakır keşkek tencerelerine dizilir ve pişmesi için fırınlara yerleştirilir. Tencerelere dizilen malzemelere **keşkeklik** adı verilir. Keşkek pişirilecek fırınlarda tencerelere is çıkması amacı ile meşe odunu yakılır. Fırınların kapakları kapatılır ve kapakların çevresi çamurla sıvanır. Bunun amacı, fırının hava alarak ısı kaybetmesini önlemektir. Bayram sabahına kadar keşkek tencereleri fırınların içinde kalır. Bayram namazının bitmesiyle fırınlar açılır ve keşkek tencereleri alınır. Bayram namazından dönen erkeklerin de evdeki yemeğe katılmasıyla yüzyıllardır süren keşkek geleneği yaşanmaya ve yaşatılmaya devam edilmektedir (<http://www.bulakonline.net>).

BULKAV (Bulak Turizm ve Kalkınma Vakfı) yetkilisi ve çalışanlarından Ayşe Hanım (54) ile Bulak Köyü'nde doğup büyümüş Gülsüm Hanım (72) ile yapılan mülakat sonucu Safranbolu kırsalında keşkek yapımı hakkında şu bilgiler elde edilmiştir:

“Kendimi bildiğimden beri keşkek yaparız. Eskiden el yapımı çömleklerde yapardık keşkeği. Çömleklerin içine koyardık malzemeleri ve nar gibi kızarırdı. Eskiden hayvanların eti de daha lezzetli olurdu. Günümüzde genellikle bayramlarda yapıyoruz. Bayramlarda misafirlerimiz için çörekler yaparız koca kara fırınlarda. Bayramdan önceki gün çörekler pişer ama kara fırının ateşi hala yanar. Keşkek malzemelerinin hazırlanışına geçilir. Bu arada et, kanını salması için başka bir tencerede bekletilir, sonra su ile yıkanarak temizlenir ve dinlenmeye bırakılırken buğday ise soğuk su ile yıkanarak süzülür. Et haşlanarak didiklenir, buğday da haşlanarak yumuşatılır. Sonra hepsi tencereye dizilir. Önce yağ ve tuz, sonra biraz keşkeklik buğday, üstüne didiklenmiş et ve en üste tekrar keşkeklik buğday eklenir. Fırınlarda pişirilen çöreklerden sonra keşkek tencerelerini fırına atarız, fırının kapağını iyice kapatırız. Çamur yapar kapağın etrafına süreriz ki hava almasın, güzel pişsin diye. Bütün gece bekler o fırında. Bizim evimizde de

taş fırın var. Gençken o kadar özenirdim ki keşkek yapmaya, gece uyanıp fırının kapağına bakardım hava almasın, güzel pişsin diye. Bayram sabahı tenceremizi alırız ve soframıza koyarız, dumanı üstündeyken çoluk çocuk herkes nasiplenir. İnşallah hep böyle devam eder. Önemli olan birliğimiz, beraberliğimiz (Gülsüm Hanım)”.



Fotoğraf 2. Gülsüm Hanım'ın İfadesi İle “Nar Gibi Kızarmış Keşkek”

“Aslında bu vakfı kurmamızdaki amaç keşkeğimizi ve kültürümüzü koruyabilmektir. Bu bilgileri ne kadar taze tutarsak o kadar koruyabiliriz kültürümüzü. Burada mantı, yufka, çörek gibi çeşitli yöresel yemeklerimizi de yapıyoruz, hepsi el emeği. Böylece köyümüze maddi katkıda bulunuyoruz ve köyün ihtiyaçlarını gidermekte yardımcı oluyoruz. Köyümüzde bayramlar dışında keşkek şenliğimiz de olur. O zamanlarda da keşkekler yapılır ve dağıtılır. Bu keşkekler vakfımız çalışanları tarafından yapılır ve köye gelen misafirlere ikram edilir. Keşkek için buğdayımızı, yağımızı, salçamızı, sığır etimizi, tuzumuzu ve karabiberimizi tencereye koyarız. Bu arada et, kanını salması için başka bir tencerede bekletilir, sonra su ile yıkanarak temizlenir ve dinlenmeye bırakılırken buğday ise soğuk su ile yıkanarak süzülür. Et haşlanarak didiklenir, buğday da haşlanarak yumuşatılır. Sonra hepsi tencereye dizilir. Önce yağ ve tuz, sonra biraz keşkeklik buğday, üstüne didiklenmiş et ve en üste tekrar keşkeklik buğday eklenir. Malzemelerin üstünü başparmağımızın tırnağını biraz geçecek şekilde su ilave ederiz ve tava gelmiş fırına atarız. Bunun ölçüsü budur ve en güzel kıvamı bu şekilde sağlanır. Pişiminden sonra birazca derin ve yayvan bir tabağa keşkek yemeği konulur, kaşıkla şekillendirilir, üzerine yağ dökülür. Çünkü keşkeğin pişimi de sunumu kadar özel olmalıdır, sadece mideye değil göze de hitap etmelidir. Eskiden daha fazla kara fırın bulunurdu, neredeyse her evde vardı. Çocukken hatırlıyorum, köylünün çoğu keşkeğini evinde yapardı. Şimdi evlerin yapısı değişti, taş fırını olan evler azaldı ve kimileri de şehre taşındı. Köy halkı toplu şekilde ekmek fırınında ya da bizim vakıf fırınında bayramlarda keşkeğini pişirtiyor. Durumu olanlar, durumu olmayan veya o sene kurban kesemeyenler için de keşkek yaptırabiliyor. Bu konuda bizler de elimizden geldiğince yardımcı olmaya çalışıyoruz. Zaten bayramlar bunun için var, bizim kültürümüz de dayanışma üzerine kurulu. Burada hepimiz biriz (Ayşe Hanım)”.



Fotoğraf 3. Ayşe Hanım İle Yapılan Mülakata Sonrası



Fotoğraf 4. Kara Fırın Kapağının Keşkek Pişirimi İçin Çamurla Sıvanması

4.2. Yazıköy Köyü Keşkek Kültürü

Safranbolu ilçe merkezine 4 km uzaklıkta bulunan ve yaklaşık 530 haneden oluşan Yazıköy, Safranbolu'nun nüfus açısından ikinci büyük köyüdür. Son yıllarda seracılık ile birlikte sebze ve meyve yetiştiriciliğinin geliştiği Yazıköy'ün en önemli simgesi, kendine özgü bir kültür durumuna gelmiş bayram yemeği keşkektir. Yazıköy ve keşkek isimleri öylesine özdeşleşmiştir ki çevre köylerde, kasabalarda ve illerde yaşayan Yazıköylüler bayramlarda keşkek yaptırmak ve yemek için Yazıköy'ü ziyaret etmektedirler. Köydeki mevcut onlarca taş fırın (kara fırın) sadece bu yemeği pişirmek için yapılmıştır. Öyle ki bu fırınların ismi bile 'keşkek fırını' olarak anılmaktadır.

Yazıköy'de keşkek yapımı şu şekilde gerçekleştirilir: Derin bir tencereye 3-4 kg erkek eti (erkek keçi eti), aşurelik buğday, biraz salça, tuz ve karabiber konularak tencere ağzına kadar su ile doldurulur. Keşkeklik suyu çekerek şişer. Önceden ısıtılmış özel keşkek fırınlarına tencerenin ağzı açık olarak akşamdan konulur. Sabah fırından alınan keşkek, eve geldiğinde hemen mutfağa geçilir, üzerindeki etler ayrı bir tepsiye alınır, etler kemiksiz hale getirilir, didilip tekrar keşkek tenceresine konur. Tahta şimşir kaşıkla 10 dakika kadar iyice karıştırılır, pişmiş etle buğday birbirine yedirilir. Pişiminden sonra birazca derin ve yayvan bir tabağa keşkek yemeği konulur, kaşıkla şekillendirilir, üzerine yağ dökülür. Çünkü keşkeğin pişimi de sunumu kadar özel olmalıdır, sadece mideye değil göze de hitap etmelidir. Sofrada bekleyen aile bireylerine ve misafirlere, sütle ıslatılıp tekrar pişirilen ve 'bişi/pişi' adı verilen yufka ile ikram edilir.



Fotoğraf 5. Keşkek Tenceresinin Kara Fırından Alınması

5. BULGULAR ve YORUMLAR

Bu çalışmada kültürel coğrafya kapsamında Safranbolu merkez ve komşu Bulak ve Yazıköy kırsallarında geleneksel bir kültür olarak yaşatılan keşkek üretimi ele alınmıştır. Bulak ve Yazıköy’de genel olarak bilinen ‘kazan keşkeği’ değil “taş fırın/kara fırın” keşkeği yapılmaktadır. Bunun temel sebebi hemen her evde bulunan taş fırınlardır. Keşkek üretimi zahmetli olup, pişmesi uzun zaman aldığından, hali hazırda diğer yemekler için yanan fırınların arta kalan sıcaklığından faydalanarak bu yemeği yapma girişimleri olduğu görülmektedir. Günümüze geldikçe insanların yaşamını sürdürdüğü evlerin yapısı değişmiş, bu fırınların sayısı azalmış ve insanlar keşkek yapımı için fırınlara ulaşmak zorunda kalmıştır. Bu zorunluluktan dolayı keşkek kültürü bu coğrafyada büyük ölçüde dini bayramlarda yapılarak yaşatılmaya çalışılmaktadır.

Kara fırın keşkeğinin özelliği olan ‘çömlekte pişirme’ yönteminden günümüzde uzaklaşıldığı ve büyük bakır tencerelerde pişirildiği gözlemlenmektedir. Bunun sebebi çömlek üretiminin gün geçtikçe azalması ve/veya fırın sayısı azaldığı için daha kısa zamanda daha fazla keşkek üretimi yapılmak istenmesidir.

Bulak ve Yazıköy özelinde keşkek üretiminde ayrı malzemelerin kullanıldığı veya bu malzemelerin özelliklerinin farklı olduğu görülmektedir. Bulak’ta yarma buğday ve büyükbaş hayvancılığın ön planda olmasına bağlı olarak kemiksiz sığır/inek eti kullanılırken Yazıköy’de ise aşurelik buğday ve küçükbaş hayvancılığın yaygın olması nedeni ile kemikli erkek keçi eti (erkeç) kullanılmaktadır.

Ana malzemelerde olduğu üzere yemeğin sunumunda da farklılıklar bulunmaktadır. Bulak’ta keşkek yemeğinin sunumu sadedir, etler kemiksiz olduğundan doğrudan karıştırılarak yenilmektedir. Yazıköy’de ise keşkek sunumu ‘sütlü pişi’ adı verilen hamur ile yapılmaktadır. Keşkek tenceresi açıldığında etlerin kemikleri ayrılarak ve etler parçalanarak keşkeğin içine karıştırılıp sunulmaktadır.

Safranbolu keşkeğinin karakteristik özelliklerini taş dibeklerde dövülerek kabuklarından ayrılan buğdayın su içerisinde kaynatılması, büyükbaş ya da küçükbaş hayvan etinin haşlanarak haşlanmış buğdayın üzerine didiklenmesi ve üzerine yağ dolaştırılması oluşturmaktadır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Kültür, coğrafi mekâna dayalı olarak üretilen ve ona göre şekil alarak yaşanan bir süreçtir. Bu çerçevede keşkek kültürü de coğrafi mekânın sunduğu imkânlara bağlı olarak yaşatılmaya devam etmektedir. Keşkek üretiminde kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemlerine bakıldığında, bu kültürün yaşandığı coğrafyada bulunan yiyeceklerden faydalandığı, yaşam biçimlerinin bir parçası olarak da evlerin iç mimarisi ve yapısı gereği taş fırınların kullanıldığı

anlaşılmaktadır. Tüm bu özellikler gastronomik kimliğin iki temel bileşeni kültür ve çevreyi barındırmakta, genelde Safranbolu mutfağının özelde ise keşkeğin kendine özgü özelliklerinin diğer bir ifade ile gastronomik kimliğinin şekillenmesinde etkili olmaktadır.

Safranbolu özelinde taş fırın/kara fırın keşkeği yapımının altında yatan ana neden, tarihi Safranbolu evlerinin hemen hepsinde taş fırın/kara fırın bulunması ve ısısından yararlanılabilmesidir. Ancak günümüzde gerek evlerin yapısının değişmesine bağlı olarak taş fırına/kara fırına sahip olunmaması gerekse de sayılarının azalması nedeni ile insanların istedikleri zaman fırınlara ulaşma olanağının bulunmaması gibi sebeplerden dolayı keşkek yapımında fırın yerine bakır kazan tercih edilmektedir.

Yöresel farklılıklara karşın keşkeğin en dikkat çekici özelliği, keşkeğin doğum, asker, düğün, sünnet düğünü, hıdrellez, hayır yemeği, hacca gitme, mevlit, asker uğurlaması ve bayram gibi belli başlı törenlerde bir ritüel olarak herkesin katılımı ile birlik ve beraberlik içerisinde (imece usulü ile) yapılması ve tüketilmesidir. Bu durum toplumsal yaşamdaki birlik ve beraberliğin önemini ortaya koymaktadır.

Bulak ve Yazıköy'de keşkek kültürü, bu kültürün yaşanması, yaşatılması ve keşkeğin üretim amacı bakımından farklılıklar olmadığı anlaşılmaktadır.

Bulak ve Yazıköy'de yapılan keşkeklerde kullanılan malzeme, pişirme yöntemi ve sunum açısından ise farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir.

Bugün Bulak ve Yazıköy'de insanların keşkek pişirme fırınlarına ulaşmaktaki zorluğu, bu fırınların o yörelerde yapılan yeni ev yapılarından kaldırılmasının sebepleri ve bu sebeplerin keşkek kültürünü hangi yönde etkilediği konularının araştırılması keşkek kültürünün daha uzun süre yaşatılmasına yarar sağlayacak ve literatüre zenginlik katacaktır.

BULKAV (Bulak Turizm ve Kalkınma Vakfı) yetkilisi ve çalışanlarından Ayşe Hanım (54) ile Bulak Köyü'nde doğup büyümüş Gülsüm Hanım (72)'a somut olmayan kültürel mirasımız keşkek yemeği hakkındaki katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

KAYNAKÇA

- Çekiç, İ., (2015). Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek. (Yüksek Lisans Tezi) ; [https://tez.yok.gov.tr/\(405494\)](https://tez.yok.gov.tr/(405494))
- Hacısalihoğlu, İ. (1995). Geleneksel Türk Şehri: Safranbolu. *Türk Coğrafya Dergisi*, 30:411.
- Mejuyev, V. (1987). *Kültür ve Tarih*. (Çev. S. H. Yokova). Ankara: Başak Yayınları.
- Oğuz, E. S. (2011). Toplum bilimlerinde kültür kavramı. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 28(2):125.
- Tunçözgür, Ü., (2012), *Dünden Bugüne Safranbolu*, Safranbolu Belediyesi Kültür Yayınları 1, Karist Baskı, İstanbul, s: 15-18.

İnternet Kaynakçası

- Anonim, (2008). Yazıköy. <https://yazikoyum.wordpress.com/yazikoy/> Erişim Tarihi: 08.12.2019
- Bulak Köyü Tarihçesi. <http://www.bulakonline.net/koy/koy.asp> Erişim Tarihi: 10.12.2019