



*Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 11/1 2022 s. 422-435, TÜRKİYE*

*Araştırma Makalesi*

## GELENEKSEL TÖREN KEŞKEĞİNİN TÜRK GASTRONOMİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ\*

**İbrahim ÇEKİÇ\*\***

**Ali ÖZKAN\*\*\***

*Geliş Tarihi: Mart, 2021*

*Kabul Tarihi: Ocak, 2022*

### Öz

Türk mutfağının en önemli bileşenlerinden biri olan keşkek, fiziksel varlığının etrafında çok sayıda sosyal algı ve pratiği şekillendiren bir kültür ögesidir. Geçmişten günümüze on dört ayrı toplumsal organizasyonun merkezinde yer alan bu kültür ögesi, söz konusu özelliklerinden dolayı 2011 yılında UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine dâhil edilmiştir. Bu çalışma keşkeğin somut olmayan kültürel yönünü belirlemek ve kayıt altına almak amacıyla tasarlanmıştır. Çalışma kapsamında ilk olarak konu ile ilgili mevcut alan yazın ayrıntılı bir şekilde incelenmiş; ardından somut olmayan kültürel miras aktarıcıları ile derinlemesine mülakat yapılmıştır. Yapılan mülakatlar sonucunda elde edilen veriler, ilişkili oldukları törenler bazında sınıflandırılarak değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Yapılan değerlendirmeler sonucunda keşkek yemeğinin sözlü kültür ürünlerinden, gösteri sanatlarına; nişan, düğün, doğum, nevruz gibi ritüeller ve şölenlerden, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalara kadar toplumsal hayatın hemen hemen her kesitinde belirleyici bir rol üstlendiği tespit edilmiştir.

**Anahtar Sözcükler:** Keşkek, tören keşkeği, gastronomi, kültür.

### THE PLACE AND IMPORTANCE OF TRADITIONAL CEREMONIAL KESHKEK IN TURKISH GASTRONOMY

#### Abstract

Keshkek, one of the most important components of Turkish cuisine, is a cultural element that shapes many social perceptions and practices around its physical existence. This cultural element, which has been at the center of 14 different social organizations from past to present, was included in the Intangible Cultural Heritage list by UNESCO in 2011 due to its characteristics. This study is designed to determine and record the intangible cultural aspect of the keshkek. Within the scope of the study, firstly, the current literature on the subject was examined in detail; then, in-depth interviews were made with intangible cultural heritage transmitters. The data

\* Bu makale, İbrahim ÇEKİÇ'in Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD'de yazılan "Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek" başlıklı tez çalışmasından derlenmiştir.

\*\* Dr. Öğr. Üyesi; Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İbrahim.cekic@gibtu.edu.tr

\*\*\* Doç. Dr; Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, aozkan@gantep.edu.tr

obtained as a result of the interviews were classified on the basis of the ceremonies with which they were associated and subjected to evaluation. As a result of evaluations, from oral culture products of Keshkek food to performing arts; It has been determined that it plays a decisive role in almost every section of social life, from rituals and feasts such as engagements, weddings, births, and newroz to knowledge and practices related to nature and the universe.

**Keywords:** Keshkek, ceremonial keshkek, gastronomy, culture.

## Giriş

Farsça keşk (ك شك) isim kökünden türetilmiş olan keşkek kelimesi İran, Irak, Büyük Suriye, Mısır, Güney Kafkasya, Balkanlar ve Türkiye gibi geniş bir yayılım alanı bulunan törensel bir yemeğin adıdır (Aubaile, 2003, s. 125). Farklı dil ailelerinde kaşk, keşk, kişk gibi telaffuzlarıyla da karşımıza çıkan bu kelime çeşitli kaynaklarda “dövülmüş buğday ve etle pişirilen bir çeşit yemek, lapa; unla beraber dövülmüş et ve buğdaydan yapılan ve ortasına kızdırılmış yağ dökülen bir yemek, yoğurt kurusu, keş, kurut; iyice dövülmüş ve uzun süre birlikte kaynatılmış et ve buğdayla yapılan bir yemek” şeklinde anlam bulmaktadır (Develioğlu, 1997; TDK, 1998).

Genellikle Karadeniz ve Orta Anadolu yemeği olarak adlandırılmasına rağmen Sinop, Amasya, Trabzon, Yozgat, Çankırı, Denizli, İzmir, Muğla, Afyon, Antalya ve Silifke gibi yerleşim yerlerinde de karşımıza çıkan keşkek (Sarı, 2021), Anadolu coğrafyasında herise, hiris, herse, dövme pilavı, dövme aş, aşür, etli aşür, etli aşüre gibi farklı adlarla anılmakta, tarihi ve edebi birçok kaynaktan kendine yer bulmaktadır.

Keşkeğin, günümüz keşkeğine benzer şekilde tahıllı ve etli bir yemek olarak ele alındığı en eski kayıt 1503 tarihli bir Şam yazmasıdır. François Aubaile Sallenave'nin (2003) bahsettiği Şam yazmasına göre 15. ve 16. yüzyıllarda, Suriye'de yaşayan kent soylularının mutfağında et ile buğdayın bir arada kaynatılmasıyla yapılan kişkık adlı bir yemek bulunmaktaydı. Bunun yanı sıra 18. Yüzyıl Osmanlı devlet arşivlerinde buğdaycı başı tarafından saraya verilen keşkeklik buğday, arpa ve saire bedelinin ocaklığı olan İstanbul Gümrüğü malından mahsubu ve Nefs-i Hümayun ve muayyenat-ı saire lazımesi için Silivri İskelesi'nde aşurelik ve keşkeklik deve dişi tabir olunur nev'inden buğday mubayaa olduğu ile ilgili kayıtlar bulunmaktadır (Devlet Arşivleri Başkanlığı, 2021).

Edebî eserler incelendiğindeyse keşkek kelimesinin geçtiği en eski kaynaklardan birinin 14. yüzyılda kaleme alınan Dastan-ı Ahmed Harami manzumesi olduğu görülmektedir. Söz konusu eserde Herise (Keşkek) ikram edilen düğün yemekleri arasında sayılmaktadır (Akaydın, 1972). 14. ve 15. yüzyıllarda yaşamış olduğu düşünülen Şuca'eddin Veli'nin Velayetname adlı eserinde ise keşkeğin Alevi-Bektaşî kültüründe yer bulduğunu; sultanın kurban edilen sığır etinden keşkek pişirilmesi için salık verdiğini bildiren bir bölüm bulunmaktadır (Say, 2010). Keşkek yemeğinin geçtiği bir başka eser ise 15. yüzyılda yazılan simatiyelerdir. Simatiyelerde şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, ballı kaygana, kaymak, ekmek, yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, bulgur, tarhana, keşkek sözcükleri geçmektedir (Kaya, 2007). Ayrıca Kaygusuz Abdalın kaleme aldığı simatiyelerde (15. Yüzyıl), Edirneli Nazmi'nin Türki-i basitlerinde (16. Yüzyıl), İbrahim Tırsi Divanında (18. Yüzyıl) ve Hacı Mahmut Ratip'in Kasîde-i Garrâ-yı İnek manzumesinde (19. Yüzyıl) keşkek yemeği ile ilgili bölümlere rastlamak mümkündür.

Fiziki varlığı etrafında çok sayıda sosyal algı ve pratiği barındıran ve toplumsal katılımın yüksek olduğu birçok sosyal organizasyonu şekillendiren keşkek, Türk toplumunun karakteristik özelliklerini bünyesinde barındıran bir kültür ögesidir. Bu özelliklerinden dolayı Tören Keşkeği Geleneği 2011 yılında UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine alınmıştır. Keşkek yemeğinin etrafında şekillenen sosyal algı ve pratikleri belirlemek amacıyla yürütülen bu çalışmada, ilk olarak keşkeğin yer bulduğu sözlü kültür ürünleri ve törensel organizasyonlar hakkında teorik bilgilere yer verilecektir. Derinlemesine mülakat yöntemiyle somut olmayan kültürel miras aktarıcılarında derlenen veriler mukayeseli bir değerlendirilmeye tabi tutulacaktır.

### 1. Keşkek Etrafında Şekillenen Sözlü Kültür Ürünleri:

Anadolu'nun birçok yerleşim yerinde bilinen ve sevilerek tüketilen keşkeğin, halk şiirleri başta olmak üzere masal, deyim, atasözü gibi sözlü kültür ürünlerinde kimi zaman meta kimi zaman da sosyal gösterge olarak kullanıldığı görülmektedir. Sivaslı Âşıklardan Gülebi mahlaslı Kadir Gürsoy, memleketinde herise olarak bilinen yemeği yöresel kimliğin ve aidiyet duygusunun bir göstergesi olarak ele alır ve başka memleketlerde herisenin keşkek olarak bilindiğini şu şekilde dile getirir (Kaya, 2006).

Kemiksiz et ile yarmadan kaynar  
Bizim heriseye keşkek diyorlar  
Üstüne de tereyağı koyanlar  
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Derdiyâr mahlaslı Murat Tanrıverdi ise bir yemek destanında özlemine duyduğu yemeklerden biri olan keşkeği, hayal sofrasının ana unsurları arasında sıralar (Kaya, 2006).

Yaz oldu ekinde hayâl sofrası  
Tütüyor burnumda buyrun ağalar  
Peskütan çorbası keşkekle çalım  
Atıyor sofrada buyrun ağalar.

Kaptani mahlaslı Mehmet Köşe bir şiirinde keşkeğin törensel boyutuna dikkat çeker. Kaptani'ye göre keşkek düğünlerin vazgeçilmez unsurlarından biri olup, geleneksel bir pratik olarak toplumsal hayatın bir parçası haline gelmiştir (Kaya, 2001).

Genç ihtiyar, halay çeker yorulur  
Açlık başlar, biraz mola verilir  
Yemek için yere sofraya kurulur  
Düğünlerde keşkek aşısı meşhurdur

Atkaracalı İbrahim Bayraktar'ın buğdayın ekiminden keşkek olarak tüketimine kadar geçen süreci anlattığı yemek destanı ise keşkeğin kompleks yapısını, barındırdığı pratiklerle birlikte ortaya koymasından önem taşımaktadır (KK1).

Buğdayı oluk da yıkayacaksın,  
Samanı, gavuzu ayıracaksın,  
Güneşte iyice kurutacaksın,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek

Yükleyip götüreceksin dibeğe,  
Islatarak yayacaksın göbeğe,  
Arada bir iteceksin öbeğe,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek

Deneyi, kepekten sıyıracaksın,  
Karacuk, katacuk ayıracaksın,  
Komşunun tavuğunu doyuracaksın,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek

Kazanlar bir bir dizilir ocağa,  
Odun, tezek ne bulursan kucağa,  
İnsan, nasıl dayanır bu sığağa,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek.

Akşamdan, sabaha tüter dumanlar,  
Kaynaya kaynaya çatlar buğdaylar  
Etlere lime lime dider analar,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek.

Tereyağı kazanda köpürecek,  
Pişegin deđdikleri dökülecek,  
Alın teri, meşakkat çekilecek,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek.

İplik gibi uzarsa buğdayla, et,  
Kıvama gelmiş, dövmeyle devam et,  
Al eline kepçeyi, bir niyet et,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek.

Sinileri dizip sofraya bir bir,  
Hem kendin ye hem dostlarına yedir,  
Artanını topla evine götür,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek.

Sofraya diz çöküp oturacaksın,  
Tepsiye keşkeği kotaracaksın,  
Yufkayla susak susak götüreceksin,  
Keşkek deyip geçme, zor iştir keşkek.

Eli değenden Allah razı olsun,  
Bu tepsi boşaldı yenisi dolsun,  
Böyle bir sofraya bize de kurulsun,  
Şükür elhamdülillah, afiyet olsun.

Somut olmayan kültürel miras aktarıcılarında derlenen sözlü kültür ürünleri incelendiğinde manilerin genel olarak düğün, gelin ve kaynana figürleri etrafında şekillendiği görülmektedir. Aşağıda sıralanan manilerde geçen döğme, dövme aşısı, keşkek; döğme yemek, evlenmek; döğme aşısı yememek ise bekâr olmak anlamlarında kullanılmıştır.

Hediğim hedik benim  
Gediğim gedik benim  
Daha on beş yaşında  
Döğmemi yedik benim (KK2).

Emir gelin ümür gelin  
Gel g... kemir gelin  
Oğlum şordan gelişin  
Döğmeyi getir gelin (KK4).

Düğünde sevdiğim var  
Elinde mendilim var

Döğme aşısı yaparım  
Bazlamayı açarım

Döğme aşın yemeden

Oğlun şordan gelişin

Goynuna giresim var (KK3).

Sensiz sofraya açarım (KK4).

Keşkeğin yaygın olarak yer bulduğu sözlü kültür ürünleri arasında deyimler ve atasözleri de yer almaktadır. Araştırma kapsamında tespit edilen deyim ve atasözlerinde keşkeğin kimi zaman sosyal gösterge kimi zaman da bir metafor haline dönüştüğü ve genel olarak evlilik ile ilişkilendirildiği tespit edilmiştir. Bahsi geçen sözlü kültür unsurları aşağıda sıralanmıştır.

- 1- Keşkeksiz: Evlilik akdi yapmamış, düğünü yapılmamış (KK5; KK6).
- 2- Keşkeğe gitmek: Düğüne gitmek (KK5; KK7).
- 3- Keşkekten dönmek: Düğün töreninden ayrılmak (KK5; KK6; KK7).
- 4- Keşkeği yanmak: Nişan atmak, evlenmekten vaz geçmek (KK5).
- 5- Keşkeği yemek: Evlenmek (KK6).
- 6- Dövme gibi dövmeç olmak: Sıkıntı çekmek, perişan olmak (KK2).
- 7- Keşkek kemiğine dönmek: Zayıflamak (KK7).
- 8- Yağlı etten olur herise; erkek kazanıp getirsin er ise (Tokuz, 2002).

Aç olan yer daşı; sanır kemmunlu keşkek aş (Tokuz, 2002).

## 2. Keşkeğin Yer aldığı Törensel Organizasyonlar

Keşkek, başta düğün ve sünnet olmak üzere toplumsal katılımın yüksek olduğu çeşitli törenlerde belirleyici (özne) ve tamamlayıcı (nesne) bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Keşkeğin belirleyici özelliği bazı törenlerin merkezinde oluşuyla; tamamlayıcı özelliği ise farklı amaçlarla düzenlenen törensel organizasyonlardaki birtakım uygulamaları şekillendirmesiyle alakalıdır. Keşkek yemeğinin günümüzde sosyal katılımın yoğun olarak yaşandığı on dört farklı sosyal organizasyonda yer aldığı görülmektedir. Bu organizasyonlar, düzenledikleri bölgelere göre farklılık göstermekle birlikte kapsam genişlikleri ve spesifik özellikleri nedeniyle de ayrılmaktadır. Aşağıdaki tabloda keşkeğin yer bulduğu törensel organizasyonlar sınıflandırılarak sıralanmıştır. Sınıflandırma yapılırken keşkeğin yer bulduğu festivaller ve özel günler (aile buluşmaları, kurtuluş günleri vb.) geleneksel bir yapı arz etmediği için eklenmemiştir.

Tablo 1: Keşkeğin Yer Aldığı Törensel Organizasyonlar

Geçiş Dönemi Keşkekleri	Bayram Keşkekleri	Diğer
Doğum Keşkeği	Ramazan Bayramı Keşkeği	Adak Keşkeği
Sünnet Keşkeği	Kurban Bayramı Keşkeği	Hayır Keşkeği
Asker keşkeği	Nevruz Keşkeği	
Düğün Keşkeği	Gadir Hum Keşkeği	
Hacı keşkeği	Hıdırellez keşkeği	
Ölüm Keşkeği	Yortu Keşkeği	

Tablo 1’de yer alan törensel organizasyonlarının büyük bir kısmının geçiş dönemleri ve bayram günleri ile ilişkilendirildiği görülmektedir. 2013 yılında mahreç işareti alan Adapazarı Dartılı Keşkeğinin coğrafi işaret sicil belgesinde bu duruma yani Dartılı Keşkeğinin düğün, sünnet, bayram gibi özel gün ve törenlerde pişirilen imgesel bir lezzet olduğuna vurgu yapılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

### 3. Keşkeklik Buğday Etrafında Şekillenen Algı ve Pratikler

Keşkek pişirme süreci, mükemmeliyet arzusunun şekillendirdiği belirli aşamalardan oluşmaktadır. Bu aşamalardan ilki keşkeklik buğday ile ilgilidir. Keşkeklik buğday seçimi, bu seçimin kim tarafından yapılacağı, seçimi yapacak kişinin nasıl giyineceği, bu kişinin nasıl uğurlanacağı ve karşılanacağı gibi kuralları kapsayan bu aşama keşkek yemeğine atfedilen kutsallık algısı ile şekillendirilmiştir. Tablo 1.1’de belirtilen keşkek törenleri incelendiğinde günümüzde icra edilen bazı düğün, sünnet ve yortu törenlerinde keşkeklik buğdaya ilişkin algı ve pratiklerin varlığını sürdürdüğü görülmektedir. Söz konusu algı ve pratikler aşağıda sıralanmıştır.

**Keşkeklik Buğdayın Seçimi:** Keşkeklik buğday her şeyden önce iri ve kaliteli olmalıdır. Keşkek yapımında kullanılacak olan buğdayın bu özelliklerde olması, yapılacak hayrın Allah katında kabul göreceği anlamına gelmektedir. Ayrıca iri ve kaliteli buğdaydan yapılan keşkek daha lezzetli olacağından ikram edilen kişilerin takdirini de toplayacaktır.

*Öyle her buğdaydan olmaz keşkek. Adamlar gider en iyisini seçer buğdayın. Hem iri olacak hem kaliteli olacak. Keşkek yapacaksan böyle olmalı. Böyle makbul olur kul katında da Allah katında da mübarek (KK8).*

**Keşkeklik Buğdayın Temini:** Keşkeklik buğdayın alımı tam bir şenlik içerisinde gerçekleştirilir. Buğdayı almaya giden kişi (genelde damadın babası) adeta resmi bir davete gider gibi tıraş olur. Yeni kıyafetlerini giyer ve şehre doğru yola koyulur. Tedarik edilen buğdayın düğün evine getirilişiyse davul zurna eşliğinde gerçekleşir.

*Düğün dernek sahibinin hanesinden bir erkek, genelde damadın babası, düğünden üç beş gün önce keşkeklik buğday için şehre gider. Yeni kıyafetler giyer, tıraş olur. Keşkeği getiren araba görününce davul zurna çalmaya başlar (KK8).*

**Buğdayın Hazırlanması:** Buğdayın pişirme hazırlanması kadın dayanışması ile gerçekleştirilmektedir. Erkeklerin getirdiği buğdayın seçilmesi, ıslatılması, kabuğunun soyulması ve dibekte dövülecek kıvama getirilmesi kadın işi olarak algılanmaktadır.

*Buğdayı seçer ıslatırız. Öfeleye öfeleye kabuğunu çıkarırız... Kazanda pişerken biz karıştırırız. Erkekler bulamaç eder (KK9).*

**Buğdayın Dövülmesi:** Buğday dövme işlemi güç kuvvet gerektirdiğinden dolayı erkek işi olarak kabul edilmektedir. Dibek dövme olarak da adlandırılan bu gelenek aynı zamanda ergenlerin kendilerini kanıtlamasına olanak tanıyan ve güç gösterilerine sahne olan bir uygulamadır.

*Buğdayı dibeğe koyunca erkekler tokmaklarını alır. Hınk hınk diye diye sırayla vururlar tokmaknan buğdaya. Düğünden bir gün evveli olur bu. Yorulunca bir başka adam geçer yerine. Herkes toplanıp izler bunu (KK8).*

*Keşkeği dövmek için köyün gençleri sıraya girer. Ben erkeğim diyecek ya. Herkes keşkek döveni takdir edici ya. Gücü kuvveti yerinde, avradı hak etmiş diyecekler ya, ondan keşkek dövmeyi çok ister erkekler (KK8).*

**Sünnet Olacak Çocuğun Taşınması:** Erkekliğe geçiş ritüeli olarak karşımıza çıkan sünnetin şenliklerle kutlanması, erkekliğin toplumsal kabulüne işaret etmektedir. “Gerçek bir erkek” olmanın kutlandığı sünnet düğünlerinin özel yemeği olan keşkek de erkekliğe yapılan bir

güzelleme olarak kabul edilebilir (Sarı, 2011). Keşkek yapımı için getirilen buğday çuvalının üzerine sünnet olacak çocuğun oturtularak köy meydanında dolaştırılması ise söz konusu güzellemenin bir uzantısıdır. Bu uygulamayla, sünnet çocuğunun eğlendirilmesi ve onurlandırılması amaçlanmaktadır. Ayrıca söz konusu uygulama neslin devamı ile de ilişkilendirilmektedir.

*Arabadan indirilen buğday çuvalını sırtlayan adam, çuvalın üstüne sünnet olacak çocuğu bindirir. Meydanda şöyle bir dolaştırır. Hem çocuğun gönlü hoş edilir hem de soyu soppu türesin diye şükür edilir (KK8).*

**Gelinin Başından Aşağı Buğday / Dövme Dökülmesi:** Buğdayın ya da dövmenin gelinin başından aşağı dökülmesine günümüzde düğün törenlerinde karşılaşılsa da gelenek gün geçtikçe unutulmaktadır. Bu uygulama bolluk, bereket ve neslin devamı ile ilişkilendirilmektedir.

*Benim başıma bir mintaks helgini buğdayı boşalttılar. On bir tene çocuğum oldu. Evvelden çok çocuğu olurdu kadınların. Şimdi bir iki tane. Şimdi bes dövme pilavı pişiyor düğünlerde. Geline buğday dökme kalmadı (KK10).*

Bu gelenek Sinop'ta ise farklı bir şekilde karşımıza çıkmaktadır. Gelin oğlan evine geldiği zaman kaynananın ya da yaşlı bir kadının gelinin ayağına keşkek serpmesi ve su dökmesi; atılan keşkekten herkesin toplaması ve ambarına katması âdettendir (Sinop Belediyesi; 2021).

**Damadın Cebine Keşkeklik Buğday Koyulması:** Bolluk bereketle ilişkilendirilen bir başka uygulama da damadın cebine buğday koyma geleneğidir. Bu gelenek de gelinin başına buğday dökme geleneği gibi tamamen olmasa da terk edilmiştir.

*Buldan'da bazı düğünlerde hala damadın cebine bolluk bereket olsun diye keşkeklik buğday koyarlar. Bu gelenek az da olsa yaşıyor köylerde (KK6).*

**Buğdayın Kutsanması:** Hatay ilinin Vakıflı Köyünde kutlanan Meryem Ana Yortusunda keşkek yapımı için tedarik edilen buğdayın din görevlisi tarafından kutsanması da keşkeklik buğdayla ilgili önemli bir ritüeldir. Yörede hirisini olarak bilinen yemek inanışa göre buğdayın kutsanmasıyla şifa ve bereket beklenen bir nesne haline gelir.

*Din görevlisi buğdayı suyu dualar okuyarak kutsar. Kutsanan malzemeyle pişirilen hirisinin şifa kaynağı olduğuna ve bereket getireceğine inanılır (KK11).*

#### 4. Keşkeklik Et Etrafında Şekillenen Sosyal Algı ve Pratikler

Keşkek pişirme sürecinin mükemmeliyet arzusu ile şekillenen ikinci aşaması ise, keşkeklik et ile ilgilidir. Keşkeklik etin seçimi, adaklık hayvanın kesimi, etten arta kalan kemiğin ne yapılacağı gibi kuralları kapsayan bu aşama, keşkek yemeğine atfedilen kutsallık algısı ile şekillendirilmiştir. Tablo 1.1'de belirtilen keşkek törenleri incelendiğinde günümüzde icra edilen bazı düğün, sünnet ve yortu törenlerinde keşkeklik ete ilişkin algı ve uygulamaların varlığını sürdürdüğü görülmektedir. Söz konusu algı ve pratikler aşağıda sıralanmıştır.

**Keşkeklik Etin Temini ve Seçimi:** Keşkeğin ana malzemelerinden olan et, aileye özel bir kutlama söz konusu olduğunda hane tarafından temin edilmekte, gerekli işgücü ise köy halkının katkılarıyla sağlanmaktadır (Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Et teminini sağlayacak kişiler icra edilecek törenin niteliğine göre değişebilmektedir. Keşkeklik

buğdayın seçiminde olduğu gibi keşkeklik etin seçimi de mükemmeliyet arzusuyla şekillenen bir yaklaşımla yapılmaktadır. O yüzden kullanılan et yumuşak ve kaliteli olmalıdır. Etin kalitesi keşkeğin lezzetini de arttıracaktır.

*Keşkeği pişirirken en güzelini koyarız etin. En güzeli kuzu etidir. Olmazsa dana da kullanılır. Keçi eti sert olur. Sası sası kokar. En iyisi olsun ki hayır yerini bulsun. Niyazımız kabul olsun (KK7).*

**Adak Hayvanlarına Okunmuş Tuz Yalatma:** Hatay ilinin Vakıflı Köyünde, din görevlisi Meryem Ana Yortusunda yapılacak hirisı için adanan hayvanlara kesim öncesi okunmuş tuz yalatır. Bu şekilde hayvan bir bakıma kutsanmış olur.

*Kim adağı varsa gelir kilise yönetimine teslim eder. Koyununu, keçisini, danasını... Din görevlisi tuza okur dua eder. Avucuyla koyunlara uzatır. Koyunlar onu yalar. Koyunlara ne uzatırsan zaten onu yalar. Hirisı pişerken papaz yemeğe okur kazanların üzerinde. Bolluk bereket getirir hirisı. Şifalı olduğuna inanılır (KK11).*

Günümüzde okunmuş tuz yalatma pratiğinin farklı formlarına Anadolu'nun farklı yerlerinde rastlanmaktadır.

**Keşkeklik Etin Kemiğini Gömme – Köpeğe Verme:** Keşkeklik etten arta kalan kemiklerin ne yapılacağına ilişkin farklı uygulamalar bulunmaktadır Bunlardan ilki kemiklerin köpeğe verilerek değerlendirilmesi yönündedir. Bu pratik, yapılan hayrın daha çabuk kabul edileceğine olan algı ile ilgilidir.

*Hayır edeceksen tam etmen gerek. Keşkeği pişirince evveli ite köpeğe verirdik kemiğini. Boşa gitmesin diye. Böylece hayrın daha çabuk makbul olur derler (KK9).*

*Dövme aşının kemiği bile önemliydi eskiden. Şimdi pek uyan yok buna. Düğünlerden sonra dövmenin kemiğini köpeğe veririz ki o da nasıplensin. Hayır olsun (KK3).*

Keşkeklik etten çıkan kemiğin ne yapılacağına ilişkin ikinci uygulama ise adak keşkeği törenlerinde görülmektedir. Bu törenlerde türbeye ve türbe çevresine olan saygı ön plana çıkmaktadır.

*Adak adayınca türbede filan hayvanın kemiği atılmaz öyle. Hem saygısızlık, onlar necis (KK12).*

## 5. Keşkek Etrafında Şekillenen Geleneksel Uygulamalar

Yapılan mülakatlardan elde edilen veriler, keşkek etrafında şekillenen sosyal pratiklerden bir kısmının zaman içerisinde geleneksel bir yapıya büründüğünü ve çeşitli varyantları ile Anadolu'nun farklı coğrafyalarında yaşadığını ortaya koymaktadır. Havlu atma, el verme, keşkek ağalığı, imece, mendil ve yazma salma uygulamaları söz konusu geleneksel yapının en bariz uzantılarından. Söz konusu geleneksel uygulamalar aşağıda sıralanmıştır.

**Havlu Atma Geleneği:** Düğün törenlerinde erkek evi tarafından dibek dövücülere terlerini silmeleri için havlu hediye edilir. Bu pratiğe “Havlu atma”, “Havlu bağlama” geleneği adı verilmektedir.

**Mendil ve Yazma Salma Geleneği:** Düğün sahibinin keşkek pişiren kadınlara mendil ve yazma salması onlara duyulan minnettarlığın bir göstergesi olarak algılanmaktadır. Salınan mendil ve yazma aynı zamanda keşkekçi yengeler için bir motivasyon kaynağıdır.



*Ev sahibi, keşkekçi yengelere mendil gönderir ya da yazma salar. Bazen ikisini de gönderir. Bu, gelenek olmuş bizim burada. Memnun olur kadınlar. Daha bir şevkle yaparlar işlerini (KK.8).*

**Keşkek Ağalığı Geleneği:** Keşkek etrafında şekillenen geleneksel uygulamalardan biri de keşkek ağalığı seçimleridir. Ordu'nun Perşembe İlçesine bağlı Kazancılı Köyü sakinleri tarafından kurulan dernek vasıtasıyla yaşatılmaya çalışılan bu gelenek yılda bir defa yapılmaktadır. Geleneğin en bariz özelliği keşkek ağasının açık arttırma usulü ile belirlenmesidir.

*“Durumu iyi olanlar ağalığa talip olur. Üç bin, dört bin, beş bin neyse kim çok verirse o ağa olur. Arada biri kıızıştırır. Ağalığı satıyorum, satıyorum, saatttım diye. Seçilen boynuna tesbih takılır; davul zurnayla dolaştırılır. Keşkeği ilk o tadar. Keşkeği pişirenlere hediyeye verir. Bir defasında keşkek ağası kadın oldu memlekette. (KK13).*

**El Verme, El Alma Geleneği:** Usta-çırak ilişkisine dayalı olan meslek dallarında görülen “el alma”, sembolik bir eylem olarak ustadan mesleği icra etme yetkisini almayı; “el verme”, usta tarafından mesleği icra etme yetkisinin verilmesini ifade etmektedir (Aydoğan, 2019: 115).

*Annem köydeki bütün düğünlerin dövmesini ederci. Herkes onu çağırırdı pişirsin diye. Annem de annesinden el almış da bana verdi. Okudu, üfledi benden sonra sen edeceksin dedi. Ondan sonra ben etmeye başladım (KK14).*

## 6. Keşkek Etrafında Şekillenen Diğer Algı ve Pratikler

**İmece Pratiği:** Keşkek yemeği şekil ve içerik açısından karmaşık görünmese de oluşum süreci güçlüklerle doludur. Bu nedenle pişirim sürecine onlarca kişi dâhil olur. Söz konusu süreçte genç, yaşlı, erkek, kadın herkesin bir görevi bulunmakta yani işler imece usulü ile yürütülmektedir (Teyin, 2020). Sürece dâhil olanların sayısı ise törenlerin büyüklüğüne göre değişmektedir.

*Bu işte herkes çalışır. Yardımcı oluruz birbirimize. Önemli bir işi olmayan muhakkak gelir. Türkülü manili şakalı kimimiz seçer kimimiz yıkar kimimiz pişirir. Küskünlük de olmaz keşkek yaparken (KK8).*

**Biçilmiş Kimlik Ayrımı:** Toplumsal cinsiyet temelli iş bölümüyle şekillenen keşkek pişirme sürecinde keşkeklik buğdayın temini, keşkeğin dövülmesi ve karıştırılması erkekler; keşkeğin seçilmesi, yıkanması, kabuğunun soyulması ve keşkek ateşinin kontrolü ise kadınlar tarafından yapılmaktadır. Söz konusu yükümlülükler “kadın işi” ve “erkek işi” diye kesin çizgilerle ayrılmıştır. Keşkek ayrıca erkeğin yalnızca fiziksel gücünün değil daha geniş anlamıyla erkinin, başarısının ve eli açıklığının da sergilenmesine olanak sağlayan bir yemektir (Sarı, 2011).

**Hemşerilik Algısı:** Keşkeğin yer aldığı törensel organizasyonlar davetlilerin aidiyet duygularını tesis eden ve beraberlik hislerini geliştiren sosyalleşme ortamlarıdır. Bu organizasyonlar aynı zamanda ortak kimliğin belirleyicilerindedir. Aynı memleketli olmayanların keşkeği ve onunla bağlantılı olan adetleri bilmeyeceği düşüncesi de söz konusu kimliği pekiştirmektedir. Bir diğer deyişle, keşkek gibi etnik/yöresel yemekler üzerinden yalnızca “ötekiler” oluşturulmamakta; bir de “biz” yaratılmaktadır (Sarı, 2012).

**Temizlik Algısı:** Nusayri kültüründe keşkeklik malzemeleri hazırlayan kadınların sahip olması gereken iki özellik bulunmaktadır. Bu özelliklerden ilki namus ikincisi temizliktir. Temizlikten kasıt ise kadının muayyen gününde olmamasıdır.

...namusuna düşkün olmalı. İkincisi ay hali olduysa asla asla hiçbir şeye dokunamaz. Çünkü bu bir hayır işidir. Bu bir Allaha yakınlaşma işidir asla pislik kabul etmez (KK15).

**Sağlık Algısı:** Anadolu’da keşkeğin anne sütünü arttırdığına ve keşkek kemiğinden çıkan iliğin kemikleri güçlendireceğine ilişkin bir algı da bulunmaktadır.

Gelinin sütü bol olsun diye hoşaf, pilav ve dövme eksik etmek sofradan. Hem gelin yer hem de konu komşu herkes. Yiyenler dua eder gelinin sütü çocuğun kısmeti çok olur. Doğmenin kemiği iliklidir. Kemiğini güçlendirir yiyenin. Güçlü kuvvetli yapar kemikleri (KK10).

**Keşkeklik Odun Algısı:** Keşkek pişiriminde kullanılacak odununa ilişkin algının şekillenmesinde yine mükemmeliyet arzusunun yansımaları görülmektedir. Odunun cinsinden tedarik sürecine kadar her şey geleneksel bir yapıya bürünmüştür.

“Dövme odununu meşeden ya da köknardan seçerdik. Çünkü en iyisi olmalı kullanılan malzemenin. Gene çomçası da en iyi kaşıktan olmalı. Odun toplamaya giderken dualarla gidilir. Dibek dövülürken de pişerken de yerken de (KK3).”

**Zikir Algısı:** Anadolu’nun Bitlis ve Hatay illerinin bazı yerleşim yerlerinde keşkek pişiriminde kullanılan nohutun pişirim kazanında veya midede tespih çektiğine dair bir inanış da bulunmaktadır.

Dövme suyu kaynayınca buğdayı nohutu atarız. Fokur fokur etsin diye. Fokurdayınca nohutlar hop hop fırlar yerinden. Tesbih çeker kazanın içinde biz de dua ederiz (KK14).

Kilis ilinde ise söz konusu inanış döğme pişiriminde kullanılan tüm taneler için genellenir.

Kilis’te Ramazan’dan bir gün önce keşkek pişirilir ve sahurda mutlaka keşkek yemeği yenir. Döğme taneleri tespih gibi olduğundan bunların insanın içinde Ramazan boyunca salavat getireceğine inanılır (Tokuz, 2002).

**Hakaret algısı:** Toplumda medeni durumu belirtmek amacıyla “keşkekli” ve “keşkeksiz” deyimlerinin kullanıldığı da görülmektedir. Bir kadının keşkeksiz olması onun bekar olduğuna işarettir. Kadınlar arasında keşkeksiz hitabı hakaret olarak algılanmaktadır.

Göhlisar’da bir kadın diğer bir kadına hakaret etmek amacıyla “keşkeksiz” diye hitap ederse en büyük hakaret sayılırdı. Bu sözden hitap edilen kadının düğünü olmadığı anlamı çıkar.” (Kazan, 2005).

**Fayda algısı:** İçeriği nedeni ile besleyici bir yemek olduğu düşünülen keşkeğin farklı mizaçlara uygun olduğuna dair inanışlara da rastlanmaktadır.

...akciğere, göğse, sinirlere çok faydalıdır. Bunları hem yumuşak tutar hem de yüzü güzelleştirir. Yiğitlere ve sahil mizaçlılara son derece uygundur. Tandırda pişen herise sevdavi mizaçlılara, melankolisi ve kuruluğu olanlara uygundur” (Argunşah ve Çakır, 2005).

**Kazan Sayısı:** Keşkek kazanının sayısı ile ilgili tek geleneksel uygulama Vakıflı Köyünde karşımıza çıkmaktadır. Meryem Ana Yortusunda ikram edilecek keşkek kiliseye ait

yedi kazanda pişirilmektedir. Yedi rakamının bilinen özel bir anlamı bulunmamakla birlikte kazanların kiliseye ait olması yortu keşkeğinin olmazsa olmazları arasındadır.

*Hirisi kiliseye ait yedi kazanda pişirilir. Kazan sayısı yediden aşağı veya yukarı olamaz katılımcı ne kadar olursa olsun. Beş yüz olsun bin beş yüz olsun değişmez. Hep yedi kazanda pişer altı ya da sekiz asla olmaz. Her halde herkese de yeter. Bu sayı bir gelenektir. Bizden önce böyleydi, şimdi de böyle (KK11)."*

## 7. Tören Keşkeği Geleneğindeki Değişim

Keşkeğin yer bulduğu eski ve yeni sosyal organizasyonlar mukayeseli bir biçimde ele alındığında gelenek ile ilişkilendirilebilecek çok sayıda pratiğin değişime uğradığı ya da icra sıklığının azaldığı görülmektedir. Bahsi geçen değişimler aşağıda yer alan tabloda belirtilmiştir.

Tablo 2: Tören Keşkeği Geleneğindeki Değişimler

Değişime Uğrayan Gelenek	Geleneğin Sürdürülebilirliği				Gelenekteki Değişim
	Hiç	Az	Orta	Çok	
İMECE		✓			Yöntemsel değişim
Dibek dövme		✓			Yöntemsel değişim
Keşkek ezme			✓		Yöntemsel değişim
Keşkek ağalığı				✓	Yöntemsel değişim
Havlu atma		✓			Meta değişimi
Gelin başına buğday dökme			✓		Meta değişimi
Damat cebine buğday koyma		✓			Meta değişimi
Mendil-yazma salma		✓			Meta değişimi
El alma el verme	✓				Geleneğin terki

Yapılan gözlemler ve görüşmeler neticesinde, tören keşkeğine ilişkin dokuz geleneksel uygulamanın süreç içerisinde değişime uğradığı belirlenmiştir. Söz konusu değişimleri, yöntemsel değişim, meta değişimi ve geleneğin terki şeklinde sıralamak mümkündür. Yöntemsel değişim, icra şeklindeki farklılaşmayı ifade etmektedir. İmece uygulamasının bireyselleşmeye kayması; işlenmiş ürün tedarikine yönelim nedeniyle dibek dövme uygulamasının seyrekleşmesi; pişirim sürecindeki geleneksel ezme işleminin mikser aracılığı ile yapılması ve keşkek ağalığındaki açık arttırma usulüne kadınların da katılım sağlaması tespit edilen yöntemsel değişimler arasında sıralanabilir. Meta değişimi, uygulamaya konu olan malzemelerin ikamelerinin kullanımı ile ilgilidir. Havlu, mendil ve yazma yerine farklı hediyelik unsurların tercih edilmesi; gelin başına buğday dökme ve cebe buğday koyma yerine para saçma uygulamaları meta değişimine örnek olarak verilebilir. Geleneğin terki ise icra sıklığının yok denecek kadar az olması ya da tamamen bırakılmasını ifade etmektedir.

## Sonuç

Türk gastronomisinin önemli bileşenlerinden biri olan keşkek, etrafında çok sayıda sosyal algı ve pratiği barındıran kültürel bir göstergedir. Toplumsal katılımın yoğun olduğu çeşitli organizasyonların merkezinde yer bulan bu kültür ögesi geleneksel yapısı nedeniyle UNESCO tarafından "Tören Keşkeği Geleneği" adıyla Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesine dâhil edilmiştir. Bu çalışma tören keşkeği geleneğinin söz konusu yapısını belirlemek ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla yürütülmüştür.

Çalışmanın amaçları doğrultusunda ilk önce konu ile ilişkili literatür taranmış; tespit edilen kültür aktarıcıları ile mülakat yapılmıştır. Yapılan literatür taraması ve mülakatların ardından ulaşılan veriler şekil ve içerik açısından sınıflandırılarak değerlendirilmeye alınmıştır.

Söz konusu değerlendirme neticesinde keşkeğin on dört ayrı törensel organizasyonda yer bulduğu tespit edilmiştir. Bu tespitin ardından keşkek etrafında şekillenen sosyal algı ve pratikler temalarına göre aşağıdaki biçimde gruplandırılmıştır:

- a) Keşkeklik Buğday Etrafında Şekillenen Algı ve Pratikler
- b) Keşkeklik Et Etrafında Şekillenen Algı ve Pratikler
- c) Keşkek Etrafında Şekillenen Geleneksel Uygulamalar
- d) Keşkek Etrafında Şekillenen Diğer Algı ve Pratikler

Bunların yanı sıra elde edilen veriler incelendiğinde keşkeğin birçok yazılı ve sözlü kültürüne konu olduğu ve imece, dibek dövme, keşkek ağalığı seçimi, havlu atma, gelin başına buğday dökme, damat cebine buğday koyma, mendil-yazma salma gibi toplumsal uygulamaların değişime uğradığı sonucuna ulaşılmıştır.

### Kaynaklar

- Akaydın, H. (1972). *Ahmet Haramî destanı*. Tercüman Gazetesi Yayınları.
- Aubaile F. S. (2003). *El Kişk: geçmişiyile bugünüyle karmaşık bir yemek, ortadoğu mutfak kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları
- Devellioğlu, F. (1997). *Osmanlıca Türkçe ansiklopedik lügat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Doğan K. (2006). Sivaslı âşıkların yemek destanları. *Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na Armağan*, Konya: Kömen Yayınları.
- Kaya, D. (2001). Âşık Kaptanı'nın Sivas konulu şiirleri. *Altuncı Şehir Sivas*. (1), 26-30.
- Kaya, D. (2007). Halk edebiyatında yemek destanları. *Motif*, (48), 4-11.
- Kazan, Ş. (2005). Burdur'da hayatın çeşitli safhaları ile ilgili dinî-manevî inançlar, âdetler ve büyüsel pratikler. I. *Burdur Sempozyumu, Bildiri Kitabı*, 1493-1522.
- Sarı, E. (2011). Kurşunlu mutfak kültüründe keşkek: geçmişi, bugünü ve yarını. *Millî Folklor*, 12(90), 185-194.
- Şirvânî, Muhammed Bin Mahmûd (2005). *15. yüzyıl Osmanlı mutfacı*. Haz. Mustafa ARGUNŞAH, Müjgân ÇAKIR, İstanbul: Gökkuşbe Yayınları.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis mutfak kültürü*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları.
- Türk Dil Kurumu (1998). *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Yılmaz, K. (2001). *İbrahim Tırsî ve Dîvân'ı, inceleme-tenkidli metin*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

### İnternet Kaynakları

- URL 1- Devlet Arşivleri Başkanlığı.  
<https://katalog.devletarsivleri.gov.tr/Sayfalar/Arama/Arama.aspx> (Erişim Tarihi: 03.02.2021).
- URL 2- Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.  
<https://sinop.ktb.gov.tr/TR-74848/evlenme.html> (Erişim Tarihi: 12.03.2021).
- URL 3- Türk Patent ve Marka Kurumu.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38013> (Erişim Tarihi: 30.11.2021).

URL 4- Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.

<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html> (Erişim Tarihi: 30.11.2021).

### Sözlü Kaynaklar

(Kaynak Kişi) (Adı-Soyadı, Doğum Yılı, Doğum Yeri, Mesleği)

(KK1) İbrahim Bayraktar, 1961, Kütahya, Halk Şairi.

(KK2) Nilgün Güven, 1958, Hatay, Ev Hanımı.

(KK3) Ayşe Kürkçü, 1963, Hatay, Ev Hanımı.

(KK4) Seval Çekiç, 1950, Hatay, Ev Hanımı.

(KK5) İnan Yüksel, 1957, Muğla, Mühendis.

(KK6) Hatice Taş, 1976, Denizli, Öğretmen.

(KK7) Ümmühan Süzen, 1962, Samsun, Ev Hanımı.

(KK8) Ümmühan Taş, 1950, Denizli, Ev Hanımı.

(KK9) Ayşe Yıldırım, 1956, Kahramanmaraş, Ev Hanımı.

(KK10) Zarife Çağlar, 1935, Hatay, Ev Hanımı.

(KK11) Garbis Kuş, 1969, Hatay, Serbest Meslek.

(KK12) Ali Kaya, 1956, Kilis, Serbest Meslek.

(KK13) Şenel Yıldırım, 1960, Ordu, Serbest Meslek.

(KK14) Hatice Koca, 1955, Hatay, Ev Hanımı.

(KK15) Necati Gündüz, 1962, Hatay, Serbest Meslek.

### Extended Abstract

Keshkek is one of the most important elements of Turkish gastronomy. It harbors a lot of social perceptions and practices around its physical existence. For this reason, it was included in the list of Intangible Cultural Heritage by UNESCO in 2011. Keshkek is at the center of 14 different social organizations today. This study was carried out with the aim of determining the intangible cultural aspect of keshkek and passing it on to future generations. The study consists of seven basic parts. The chapters were created in line with the information obtained from literature review and interviews.

In the first part of the research, oral culture products shaped around keshkek are included. The oral products in question were compiled from existing literature and culture transmitters. Keshkek is a oral culture product that are frequently mentioned in fairy tales, idioms and proverbs.

In the second part of the research, the ceremonial organizations in which the keshkek took place were determined and classified according to their themes. The classification in question is as follows.

a) Transition Period Wishes: Birth Keshkek, Circumcision keshkek, Soldier keshkek, Wedding keshkek, Pilgrim keshkek, Death keshkek.

b) Feast Keskek: Ramadan Feast keshkek, Eid-al-Adha Keshkek, Nevruz Keshkek, Gadir Hum Keshkek, Hıdırellez Keshkek, Yortu Keshkek.

c) Other Ceremonial Practices: Votive keshkek.

In the third and fourth parts of the research, social perceptions and practices regarding wheat used in making keshkek are included. Traditions and other practices related to Keshkek are listed below.

Selection of Keshkek Wheat: Keshkek wheat should be good and of high quality. Good and high quality wheat increases the taste of the keshkek. The charity made with keshkek prepared in this way is more desirable in the sight of Allah.

Procurement of Keshkek Wheat: The purchase of Keskeklik wheat takes place in an entertainment environment. The person who goes to buy the wheat shaves and puts on new clothes. The person who brings the wheat is greeted with drum and clarion.

Beating of Keskek Wheat: Wheat is pounded by men. This process is also perceived as a show of strength.

Wheat Blessing: The wheat supplied to be served on the Feast of the Virgin Mary is blessed by the religious official.

Giving the Bone to the Dog: The bones of the meat are given to the dogs. This practice is about the perception that the good done will be accepted more quickly.

The burial of the bone in the soil: The burial of the bones of Keshkek meat is due to the respect for the tomb and its surroundings.

Towel Throwing: Towels are given to people who crush wheat at wedding ceremonies to wipe off their sweat. This practice is called "Towel throwing", "Towel tying" tradition.

Sending Handkerchiefs and Shawls: The wedding owner sending handkerchiefs and shawls to the women responsible for cooking keshkek is perceived as an indication of their gratitude.

Determination of the Keshkek Agha: The most obvious feature of the tradition is the determination of the keshkek agha by auction method.

Hand-giving Tradition: It is a form of practice based on the master-apprentice relationship. The tradition of giving hand can be defined as the master of keshkek teaching the finer points of the job to another person.

İMECE: The ceremony of keshkek is made on the basis of cooperation and division of labor.

Gender: There is a gender-based division of labor in making Keshkek. Some jobs are strictly separated as women's jobs or men's jobs.

Perception of Cleanliness: There are two qualities that women who prepare keshkek should have in the Nusayri culture. The first of these features is honor; the second is cleaning.

Hometown Perception: Keshkek ceremonies is present are socializing environments that improve the sense of belonging and togetherness of the guests.

Perception of Health: There is a perception in Anatolia that keshkek increases breast milk and the marrow that comes out of the Keshkek bone strengthens the bones.

In the seventh part of the study, the changes that the ceremonial keshkek has gone through from the past to the present are emphasized. As a result of the observations and interviews made, it was determined that eight traditional practices regarding ceremonial keshkeks were changed in the process. The changes in question can be listed as methodological, meta-differentiation, abandonment of the tradition. These differentiations are listed below:

- Transition from imece application to individuality,
- Decrease in wheat forging due to readymade product purchase,
- Making the traditional crushing process in the cooking process by means of a mixer,
- Women being the agha at the keshkek ceremonies,
- Preferring the substitutes of the materials used in the application,
- Preferring different gift items instead of towels, handkerchiefs and shawl
- Instead of spilling wheat on the bride's head and putting wheat in the groom's pocket, money ridiculous.

Turkey has a gastronomy themed four cultural elements. This study is limited to the dish of keshkek. If researchers focus on the other three elements in future studies, in terms of Turkish culinary culture will be are also useful.