

# KURŞUNLU MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KEŞKEK: GEÇMİŞİ, BUGÜNÜ VE YARINI

**Keşkek in the Culinary Culture of Kurşunlu: Its Past, Present, and Future**

Elif SARI\*

ÖZ

Yemek yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, kültürel beğeni ve değerleri, toplumsal statüyü, sınıfsal hiyerarşileri ve ortak kimliği imleyen toplumsal bir ayrıçtır. Bu makale “keşkeğin” Çankırı-Kurşunlu mutfağ kültüründeki yerine bakmaktadır. Keşkek, toplumsal cinsiyet ve yeme-içme pratikleri arasındaki ilişki, sınıf ve yemek tüketimi arasındaki bağ ve yöresel/etnik yemeklerin kimlik inşası sırasında oynadığı rol göz önünde bulundurularak üç farklı düzlemde incelenmiştir. Keşkeğin Kurşunlu mutfağ kültüründeki geleceğini öngörmeye çalışan son bölüm, Kurşunlu’da göç olgusuyla birlikte gelen demografik değişimlere, zaman içerisinde mimaride, evlilik törenlerinde, tarım ve hayvancılıkta yaşanan sosyoekonomik dönüşümlere ve yazılı-sözlü mutfağ kültürleri arasındaki farklılara bakmakta; bunların keşkeğin geleceği üzerindeki olası etkilerini tahmin etmeye çalışmaktadır. Yöntemsel olarak sözlü tarih tekniği benimsenmiş, kaynak kişilerin anlatılarına başvurulmuştur. Yapılan gözlem ve görüşmelerden yola çıkarak makale, Kurşunlu’da yaşanan sosyoekonomik dönüşümler sonucunda keşkeğe yüklenen kimi anlamların değiştiğini, keşkeğin yapılış sıklığının azaldığını ve keşkeğin bir *şölen* yemeği olmaktan çıkıp *suradan/ gündelik* bir yemeğe dönüştüğünü savunmaktadır.

## Anahtar Kelimeler

Keşkek, Çankırı-Kurşunlu, yemek kültürü, yemek ve gösterebilim

## ABSTRACT

Food is not only a biological need, but also a social indicator which reveals cultural taste and values, social status, class-based hierarchies, and social identities. This article studies “keşkek” in the culinary culture of Çankırı- Kurşunlu. Keşkek is analyzed by considering the relation between gender and eating-drinking practices, class and food consumption, and the role of regional/ethnic meals in the construction of identity. The last part of the article seeks to foresee the future of “keşkek” in the culinary culture of Kurşunlu. It analyzes the migration and demographic changes in Kurşunlu. It also looks at socio-economic transformations in spatial arrangements, architecture, weddings, agriculture and animal husbandry in Kurşunlu, as well as the differences between written and oral culinary cultures; and tries to estimate their potential impacts of them on the future of keşkek. Methodologically, the article that based on the interviews conducted with people of concern embraces ‘Oral History’ approaches. Depended upon the interviews and observations, the article claims that the meaning attributed to the meal “keşkek” has changed as a result of socio-economic transformation of the area, Kurşunlu. Furthermore, the article argues that recently, ‘keşkek’ is cooked less than previous times, as well as it becomes *simple ordinary* meal rather than the meal of ‘*the feast*.’

## Key Words

Keşkek, Çankırı-Kurşunlu, culinary culture, food and semiotic

## GİRİŞ

Keşkek, “karmaşık” olarak adlandırılan bir yemektir. Karmaşık olmasının nedeni geniş bir coğrafyaya yayılmış olmasının yanı sıra hazırlanış biçiminin, içine konan yiyecek maddelerinin ve keşkekle kastedilen yiyecek türlerinin de bölgeden bölgeye önemli farklılıklar göstermesidir.

Böylesi karmaşık yapıya sahip bir yiyecek için genellemeler yapmak Ortadoğu bağlamında olduğu kadar Türkiye bağlamında da imkânsızdır. Çünkü keşkek yalnızca ülkeler arasında değil aynı ülke

içinde de ciddi farklılıklar gösteren bir yiyecektir. Türkiye özelinde incelediğimizde keşkeğin pek çok farklı bölgede pişiriliş yöntemi ve içerdiği malzemeler bakımından küçük de olsa farklılıklar içerdiğini görürüz. Karadeniz ve Orta Anadolu yemeği olarak adlandırılmasına ve Sinop, Amasya, Trabzon, Yozgat, Çankırı gibi şehirlerde karşımıza çıkmasına rağmen, keşkeği Denizli, İzmir, Muğla, Afyon, Antalya ve Silifke’de de düğünlerin başyemeği olarak görmek mümkündür. Keşkek hakkında yazılı hemen hiçbir kaynak olmadığı için bu

\* Boğaziçi Üniv. Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Bölümü, Lisans Öğrencisi, elifsyrnks@gmail.com

listeye pek çok farklı yörenin de eklenebileceğini söylemek yerinde olacaktır.

Bunları göz önünde bulundurarak, keşkek üzerine yapılan bu araştırmanın alanı gözlem yapmaya ve yaşayanların anlatılarını birinci ağızdan dinlemeye elverişli bir yer olan Çankırı'nın Kurşunlu ilçesiyle sınırlandırılmıştır. Bu araştırma, keşkeğin Kurşunlu mutfak kültüründeki yerini, imlediklerini incelemekte; keşkeğin zaman içerisindeki olası dönüşümlerini ve gelecekte Kurşunlu mutfağındaki yerini öngörmeye çalışmaktadır. Araştırmanın temel sorusu, keşkeğin zaman içinde azalmaya ya da yok olmaya yüz tutup tutmayacağı ve eğer Kurşunlu mutfağında var olmaya devam edecekse ne gibi dönüşümler geçireceğidir. Yapılan gözlem, araştırma ve mülakatlardan yola çıkarak makale Kurşunlu'da yaşanan sosyoekonomik dönüşümler sonucunda keşkeğe yüklenen kimi anlamların değiştiğini, keşkeğin yapılış sıklığının azaldığını ve keşkeğin bir *şölen* yemeği olmaktan çıkıp *sıradan/ gündelik* bir yemeğe dönüştüğünü savunmaktadır.

### 1.Bölüm: Toplumsal Bir Ayraç Olarak Keşkek

Warde ve Hafez'e göre yemek, hayatı idame ettirebilmek için gerekli biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çok, kültürel beğeni ve değerleri ortaya koyan, toplumsal ortamı, kültür tabanını ve ortak kimliği belirleyen, sınıfsal hiyerarşileri görünür kılan, dinden cinselliğe dek pek çok konuda imleyen ya da imlenen bir toplumsal belirteçdir. (Warde 1997, Hafez 1994) Aynı şekilde keşkek de Kurşunlu kültüründe var olan kimi değerleri, gelenekleri, sosyal eşitsizlikleri ve kimlikleri görünür kılmaktadır. Keşkeğin toplumsal bir ayraç olarak görünür kıldıklarını anlamak için bu bölümde toplumsal cinsiyet ve yeme-içme pratikleri arasındaki ilişkiye, sınıf ve yemek tüketimi arasındaki bağa ve yöresel/etnik yemeklerin kimlik inşası sırasında nasıl bir rol oynadığına bakılmıştır.

Toplumsal cinsiyetin yeme-içme pratikleri üzerinden temsilini keşkek özelinde

incelemek için ilkin keşkeğin "kim için" yapıldığına bakmak doğru olacaktır. Evlilik törenlerinin ve sünnet düğünlerinin incelendiği bu bölümde keşkek, toplumsal cinsiyet bakımından erkeğin saygınlığını arttırmak, toplum içindeki yerini sağlamlaştırmak için hazırlanan bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kurşunlu'da düğünler "erkek ve kız tarafları"na farklı roller yükler. "Erkek tarafı" olarak adlandırılan damat ve ailesi düğünün sahibi olarak görülür. "Erkek tarafının" düğünün tüm geleneklerini eksiksiz yerine getirmesi ve davetli-davetsiz tüm konukları ağırlaması beklenir. Düğünlerin başyemeği olan keşkeği de çoğunlukla "erkek tarafı" pişirir.

Erkek tarafının düğünü sahiplenmesinin temelinde "kız almaktan" gelen coşuklu bir sevinç ve gurur yatar. "Kız almak" ve "kız vermek" terimlerinin etkisini ve gücünü anlamak için Kurşunlu'nun geleneksel aile yapısına bakmakta fayda vardır. Yakın zamana kadar Kurşunlu'da yeni evli çiftler çoğunlukla erkeğin ailesiyle birlikte otururdu. Zamanla bu geleneğin yok olduğu ve çekirdek ailenin artık kendi evinde yaşadığı bir gerçek olsa da Kurşunlu'da yeni evliler en azından evliliğin ilk senelelerinde, çoğunlukla ekonomik durumlarını düzeltene kadar erkeğin ailesi ile birlikte yaşamaktadırlar. "Kız çıkıp gidiyor, üzüntülü oluyorun." açıklaması Kurşunlu düğünlerinde "kız tarafı"nın yaşadığı buruk mutluluğu oldukça yalın bir biçimde yansıtır. (Zehra Gören, Mayıs 2010, Ankara) Bu durumu yitirdiğine sahiplik etmek, kız annesini ağlatacak maniler okumak, korna çalarak gelip evden "kız almak" ve keşkek pişirip misafirlere dağıtmak gibi cinsiyetlendirilmiş pratikler "erkek tarafına" yüklenen görevler haline geliyor.

Kurşunlu gelenek ve göreneklerini anlatan kitaplarda keşkeği "erkek tarafı"nın yapması katı bir kural olarak ele alınmıştır. Ancak yapılan görüşmeler bu geleneğin devam etmekte birlikte eski katılımı yitirdiğini göstermektedir. Keşkek yine "erkek tarafı"nın yemeği olarak betimlense de ekonomik durumu elveriş-

liye “kız tarafı”nın da keşkek yapmasında bir sakınca görülmemektedir. Bu nokta, yemek ve sınıf arasındaki ilişkinin anlatıldığı bölümde daha ayrıntılı ele alınacaktır; ancak basitçe söylemek gerekirse sınıfsal farklılıklar ya da görüşmelerde ortaya çıkan biçimiyle “maddi imkânlar”, toplumsal cinsiyet ve yeme-içme pratikleri arasındaki kökleşmiş ilişkiyi en azından keşkek özelinde bir nebze eritmiş ve dönüştürmüştür.

“Sünnet düğünleri” de keşkek ve toplumsal cinsiyet arasındaki ilişkiyi açıkça ortaya koyan sosyal etkinliklerden birisidir. Erkekliğe geçiş ritüeli olan sünnetin şenliklerle kutlanması, erkekliğin toplumsal kabulüne işaret eder. “Gerçek bir erkek” olmanın kutlandığı sünnet düğünlerinin özel yemeği olan keşkek de şüphesiz erkekliğe yapılan bir güzellemedir. “Her aile oğlunun sünnetini bir şeref olarak ifa eder. Eskiden sünnet düğünleri çok külfetli olurdu. Sünnet düğününü yapacak aile zenginse masraftan çekinmezdi.” diyen Üçok’un (1932) cümlelerinden de anlaşılacağı gibi aile çocuklarının erkekliğe geçişini bir şeref olarak görmekte ve maddi imkânlarının elverdiği ölçüde gösterişli kutlamalar yaparak bu durumu diğer insanlarla da paylaşmaktadır. Sünnet düğünlerinin başyemeği olan keşkek de ailenin çocuklarının “erkek” olmasından duyduğu onurun ve mutluluğun bir simgesi hâline gelmektedir.

Keşkeğin erkeksi karakterini anlamak için keşkeğin “kim için” yapıldığına baktıktan sonra, “kim tarafından” yapıldığına da bakmak gerekir. Keşkeğin tarifi gereği buğday, kepeği çıkana dek dibekte dövülmeli, daha sonra da tezek ateşi üzerinde pişirilirken büyük kazanlarda saatlerce etle birlikte karıştırılmalıdır. “*Pişerken döveceksin. Az ateşin üzerinde. Paçaların, bacakların dize kadar kıpırmızı olur. Çizmeyle döverdük biz eskiden.*” sözleriyle yapımının zahmetli olduğu, fiziksel güç ve dayanıklılık gerektirdiği belirtilen keşkek her zaman “erkek işi” olarak görülmüştür. (Yusuf Gezer, Haziran 2010, Çankırı) Hem de bu herhangi bir erkek işi değil, “güçlü” erkek işidir. Bir diğer deyişle keşkek yapmak erkeklikle ve fiziksel güçle iç içe geçmiştir.

Kurşunlu’da düğünlere keşkek yapımına çağrılan belli başlı kişiler vardır. “Keşkek ustası” olarak adlandırılan bu kişiler asıl mesleklerinden bağımsız, düğünlerde gönüllü olarak para almadan keşkek yaparlar. Keşkek denince bir çırpıda adı sayılan bu kişiler arasında adı geçen kadın yok denecek kadar azdır. Görüşmelerde pek çok erkek güçlü olursa kadının da keşkek dövebileceğini belirtse de konuşulan kadınlar keşkek yapmanın erkek işi olduğunu düşünmektedir.

Keşkek erkeğin yalnızca fiziksel gücünün değil daha geniş anlamıyla erkinin, başarısının ve eli açıklığının da sergilenmesine olanak sağlayan bir yemektir. Ianthe Maclagan (1994) toplumsal cinsiyetin sofraya yansımaları Yemen’deki kabile yaşamı üzerinden incelerken yeme-içmeyi cinsiyet ilişkilerinin başlıca ifade biçimlerinden biri olarak ele alır. Törenselleşmiş yemekleri incelediği bölümde erkeklerin “yalnızca belirli günler için hazırlanmış et yemekleri” üzerindeki egemenliğinden bahseder. Bu tip yemeklerdeki konukseverlik ve cömertlik gösterisinin altında erkekliğin, erkeğin gücünün, eli açıklığının ve başarısının sergilenmesi yatar. İşin içine et girdiğindeyse bu güç, eli açıklık ve başarı ikiye katlanır; çünkü Maclagan yalnızca konukseverliği değil etin alınması işini de erkeklikle ilişkilendirir. Şölen yemekleri için gereken yüksek miktarda eti almak erkeğe bir kararlılık gerektirir. (1994:169) Maclagan’ın ortaya koyduğu bazı sonuçlar Kurşunlu’da keşkek hazırlama ve sunma bağlamında da geçerlidir.

Kurşunlu’da “keşkek ustaları” ile yapılan görüşmeler sırasında bir düğünde keşkek ve tas kebab için 200 kilo kadar et kullanıldığı ifade edilmiştir. Yakın zamana kadar pek çok ailenin en azından süt, peynir, yoğurt gibi temel ihtiyaçlarını karşılayacağı birkaç hayvanının olduğu Kurşunlu’da, düğün zamanları genellikle aileler eti kendi büyükbaş hayvanlarından temin ederlerdi. Hayvanın kesilmesi işi ise erkeğe aitti. Daha sonra ayrıntılı olarak ele alınacak nedenlerden dolayı hayvancılığın azalmasıyla birlikte et kasaptan alınmaya

başlanmış ve bu işi de erkekler üstlenmiştir.

*“Eti haşlayacaksın. Haşladıktan sonra kadınlar aynı yün dider gibi didecek. Keşkeğin kalitesini bu yapar.”* diyen bir keşkek ustasının tarifine göre eve geldikten sonra haşlanan ve didiklenen et, haşlanmış buğdayla kazanda karıştırılıyor. (Necati Hañerli, Haziran 2010, Çankırı) “İp gibi” ince olması gereken etin haşlanma ve didiklenme kısmına erkekler karışmıyor. Bu kısımlar, buğdayı haşlama da dâhil, evde komşuların yardımıyla kadınlar tarafından yapılıyor. Daha sonra evin bahçesine ya da avlusuna yakılan tezek ateşi üzerindeki kazanda buğday ve et erkekler tarafından saatlerce karıştırılıyor ve bittikten sonra yine erkekler tarafından servis ediliyor.

Maclagan, arka planında, görünmeyen bir mutfaktaki kadın emeğinin yattığı yemeklerin erkekler tarafından eş dostlarına ikram edildiğini, bu sayede erkeğin konukları gözünde güçlü konuma yükseldiğini belirtmektedir. (1994:167) Erkeğin cömertlik ve konukseverlik göstererek aslında erkekliliğini, gücünü ve başarısını simgelemekte kullandığı bir araç hâline gelen keşkek de aynı şekilde kolektif bir kadın emeğini görünmez kılmaktadır. Yemek tüketimi ve yeme-içme pratiklerinin sıklıkla ilişkilendirildiği kavramlardan biri de “sınıf”tır. Yüzyıllardan beri farklı yemeklerin farklı sınıflarla özdeşleştirilmesi yemeklerin sınıfsal analizlerle incelenemesini mümkün kılmıştır. Materyalist öncüllerle yola çıkan pek çok düşünür, tüketimi üretimle birlikte ele alır ve tüketimin yalnızca sınıfı imleyen değil, sınıf tarafından da şekillenen bir süreç olduğunu belirtir. Bir diğer deyişle sosyal eşitsizlikler ve sınıf kökenli hiyerarşiler tüketim üzerinden kendilerini görünür kılarken tüketim biçimlerini de belirlemektedir. (Bourdieu 1984).

Kurşunlu’da yapılan görüşmeler keşkeğin de sınıfsal düzlemde incelenmeye uygun bir yemek olduğunu gösterdi, çünkü anlatıların tamamında keşkek en basit biçimiyle “zengin yemeği” olarak tanımlandı.

Burada bir parantez açıp yemek ve sınıf arasındaki ilişkiyi açıklayan pek çok çalışmanın “sınıf”ı farklı şekillerde tanımladıkları ve vardıkları sonuçların da sınıf tanımlarına göre değiştiği belirtilmelidir. “Sınıf”, üretim araçlarına sahip olup olmamaya göre tanımlanabilirken farklı sosyal statü grupları ya da gelir grupları üzerinden sınıf tanımlaması yapmak da mümkündür. Bu incelemede sınıf söyleşilerde kastedilen biçimiyle, yani farklı gelir grupları olarak ele alınacaktır.

Keşkeğin yapımı için gereken bol miktarda et, buğday ve tereyağı, özellikle et ve tereyağı fiyatlarının yüksek olması nedeniyle, keşkeği masraflı bir yemek hâline getirmektedir. Görüşmelerde de bu durumu destekler nitelikte *“Keşkeğin masrafı çok ağır. Bir dana gidiyor. Hem sadece keşkekle olmuyor, tas kebabı da var. Dana nereden baksan 200 kilo geliyor, bazen o bile yetmiyor.”* ya da *“Sırf yemeğe 4-5 milyar para gidiyor.”* gibi açıklamalarla sıkça karşılaşılmıştır. (Yusuf Gezer, Haziran 2010, Çankırı. Vural Gül, Haziran 2010, Çankırı)

Söyleşilerde vurgulanan bir diğer noktaysa keşkeğin önceden zengin-yoksul ayrımını sergileyen bir yemek olmadığı, sonradan “zengin yemeği” hâline gelmiş olduğudur. Özellikle et fiyatlarının artması, hayvancılığın muazzam ölçüde azaldığı, hatta evlerde beslenen en azından birkaç büyükbaş hayvanın bile satıldığı Kurşunlu’da keşkeği geçmişe kıyasla daha masraflı bir yemek hâline getirmiştir. Kurşunluların alım gücündeki düşüş de söyleşilerde vurgulanmıştır. *“Bu iş artık zengine kaldı. Şimdi her adam kaldıramaz bu işi. Buğdayı, eti... Bir dana zaten gidiyor. Öyle kolay değil yani, keşkek zengin işi oldu şimdi.”* sözleri keşkeğin Kurşunluların gözünden değişimini açıkça ifade etmektedir. (Necati Hañerli, Haziran 2010, Çankırı)

Keşkeğin “zengin yemeği” olarak görülmesiyle birlikte düşünlerde yalnızca “erkek tarafı”nın keşkek yapması kuralı da eski katılığını yitirmiştir. Maddi durumu elverişliyse “kız tarafı”nın da keşkek yapabileceği söylenmektedir. Diğer bir deyişle değişen ekonomik koşullar ve imkân(sızlık)

lar sonucunda keşkeğin toplumsal cinsiyete dair sivriliklerinin törpülediğini ve daha çok sınıfsal bir ayraç hâline geldiğini söylemek mümkündür.

Richard Tapper, “Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim” atasözünün iki kültürel anlamını şu şekilde belirtmiştir: “Konukseverliğin göstergesi yiyecek paylaşımıdır ve yiyecek paylaşımı ortak bir kimliğin de paylaşıldığını anırtıp buna bağlı olarak taraflara yardımlaşma ve karşılıklı birbirini koruma görevi yükler. İkincisi, bazı yiyecekler etnik köken, toplumsal sınıf ya da hemşehriliğin ayraç olarak görece gayri siyasî farklılaştırıcı anlamlar üstlenirler”. (Tapper 1994:215)

Kurşunlu’da yapılan görüşmelerden sonra keşkeğin bu iki anlamı da taşıdığı gözlenmiştir. İlk anlamıyla keşkek kazalarda pişirilip “davetli, davetsiz” herkese ikram edilen bir yemek olduğu için konukseverliği sergiler ve Kurşunlular arası bir dayanışmayı, yardımlaşmayı da beraberinde getirir. Tapper’ın bahsetmediği, ancak ilk anlamın içinde sayılabilecek bir diğer noktaysa keşkeğin yapım sürecinin de kolektif bir çalışma gerektirdiği ve birlikte çalışmanın taraflara birbirini koruma ve birbirine yardım etme görevleri yüklediğidir. Buğdayın dibekte dövülmesinden, etin didiklenmesine, kazanda karıştırılmasından servis edilmesine kadar keşkeğin yapım sürecine komşu ve akrabalar da dâhil olur. “*Köyün bütün delikanlıları dibeyin etrafına gelir, keşkek dövmeye katılır.*” diyen bir Kurşunlulu bunun hem yardımlaşmayı sergilediği hem de yardım edenlere “sevap” kazandırdığını belirtmiştir. (Lütfiye Ögüt, Haziran 2010, Çankırı) “*Çağrıldığın zaman gidersin, sen onu gönüllü hizmet olarak yaparsın yani, bizimkisi o. Para teklif edildi mi ben gitmem. Benim yapabileceğim de bu o adama, düğününe bir hediye gibi bir şey.*” diyen ve Kurşunlu’da hemen her düğüne çağrılan “keşkek ustalarından” birinin de vurguladığı gibi yapım ve servis kısmında para talep edilmeden gösterilen bu kolektif emek yıllardır süregelen ve Kurşunluları bir arada tutan önemli bağ-

lardan bir tanesidir. (Necati Hançerli, Haziran 2010, Çankırı)

İkinci anlamıyla düşünüldüğünde keşkek yöresel bir yemek olarak Kurşunlu’da yerel kimliğin, aidiyetin ve hemşehrilik bilincinin oluşturulmasında ve pekiştirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Warde, modern toplumların bir karakteri olan bireysellikte birlikte gelen köksüzlük ya da aidiyetsizliği telafi etmek için muhayyel toplulukların oluşturulduğunu, insanların kök ve aidiyet arayışlarıyla bu topluluklara bağlandıklarını söyler. (Warde 1994) Kimi zaman dayanışma ve yardımlaşmayla, hemşehrilik bağlarıyla, kimi zaman da geleneksel olan ya da olduğu düşünülen âdetlerin yeniden canlandırılmasıyla bölgesel ya da yerel kimlikler kazanılmakta, toplumsal bellek ve tarih oluşturulmaktadır. (Warde 1994) Yöresel ya da etnik yemekler de kültürel kimlik, kök ve aidiyet inşası sırasında önemli rol oynamaktadır.

Kurşunlu’da pek çok diğer gelenek, töre ve âdetle birlikte keşkek üzerinden de ortak bir kimlik oluşturulmaktadır. Görüşmeler sırasında bilgilerine başvuru kaynak kişilerden keşkeğin kökenine dair görüşleri bu düşünceyi destekler niteliktedir. “*Keşkeği her yöre kendisine mal ediyor. Keşkeğin esas temeli benim bildiğim bizim Kurşunlu.*” ya da “*Bazı yerler mesela övünüyor, televizyona çıkıyorlar, “keşkek bizim yöremizin...”, ben beni bildim bileli, büyüklerden duyduğum, keşkek Kurşunlu’nundur*” gibi söylemler, keşkeği Kurşunlu’ya özgü ya da Kurşunlu kökenli bir yemek haline getirerek “Kurşunluluk” kimliği oluşumuna yardım etmektedir. (Yusuf Gezer, Haziran 2010, Çankırı. Vural Gül, Haziran 2010, Çankırı)

Görüşmelerde ortaya çıkan bu durum, Aubaile-Sallenave’nin (1994) keşkeğin kökeni ve ortaya çıkışıyla ilgili düşüncelerine tamamen ters düşmektedir. Yüzyıllardan beri Ortadoğu gibi geniş bir coğrafyada varlığını sürdüren bu yemek hakkında kesin yargılara varmak neredeyse imkânsızken, Kurşunlu’da keşkek köken olarak oraya ait bir yemek olarak görülmektedir. Dahası, bulunduğu farklı coğrafyalarda yüzlerce

farklı tarife sahip olan keşkeğin gerçek/asıl tarifinin de kendilerinde olduğunu düşünen Kurşunlu yerlileri, komşu ilçelerin keşkeklerini bile beğenmemektedir. *“O duyduğun Tosya'nın keşkekleri falan bizimkini tutmuyor, mümkün değil.”*, *“Tosyalılar salça katıyor, onlar fırında pişiriyor. Bizimki az ateşte, tezek ateşinde pişecek.”*, *“Köylerden buraya keşkek yemeye geliyorlar. Yine de beceremiyorlar.”* gibi söylemlerle keşkeğin tarifine de sahip çıkmaktadırlar. (Yusuf Gezer, Haziran 2010, Çankırı. Fatma Berçin, Haziran 2010, Çankırı. Vural Gül, Haziran 2010, Çankırı)

Keşkeke yapımıyla, servisiyle, gö-rüntüsüyle, tadıyla “hemşehriliği” simgelemektedir. Kurşunlulu olmayanların keşkeği ve onunla bağlantılı olan âdetleri bilmeyeceği düşüncesi de bu ortak kimliği pekiştirmektedir. *“Benim çocuklar dışarıda evlendi. Bir düve kestim ben. 100-150 kilo geliyor. Kızı alacak taraf Kırşehir-Kamanlıydı. İki otobüs insan geldi. Ama yemediler adamlar. Niye? Bilmiyorlar. ‘Bu ne biçim!’ dediler. Çorbayla pilavla karın doyurdular.”* derken yapılan yalnızca karşı tarafı “Kamanlılaştırmak” değil, kendini de “Kurşunlululaştırmak”. (Necati Gezer, Haziran 2010, Çankırı) Bir diğer deyişle, keşkek gibi etnik/yöresel yemekler üzerinden yalnızca “ötekiler” oluşturulmamakta; bir de “biz” yaratılmaktadır.

## 2. Bölüm: Keşkek: Buradan Nereye?

Keşkeğin taşıdığı anlamlar, çağrıştırdıkları, yapılış amaçları, tarifi, yapılış sıklığı zaman içinde değişebilir, dönüşebilir. Makale, keşkeğin olası dönüşümünü ya da geleceğini öngörebilmek için Kurşunlu'da göçe ve göçün sonuçlarına, tarım, hayvancılık ve iş olanaklarındaki değişimlere, Kurşunlu'da yerleşimin mekânsal özelliklerine ve değişen mimariye, düğünlerin yapılış biçimlerine ve zaman içindeki değişimlerine ve yazılı mutfak ile sözlü mutfak arasındaki farklara ve keşkeğin bu ikilemde nereye denk düştüğüne bakmaktadır. Bunları yaparken istatistikî verilerden yararlanmakla birlikte incelemeler çoğunluk-

la görüşmelerden elde edilen anlatıların üzerine kurulmuştur. Sözlü tarih tekniği yöntem olarak benimsenmiş; Kurşunluların kendi hikâyeleri, kendi sözcükleriyle dinlenmeye ve onların keşkeğin geleceğini nasıl öngördüğü anlaşılmaya çalışılmıştır. Ortaya çıkan sonuçlar “modernite” kavramıyla ve beraberinde getirdikleriyle birlikte ele alınmıştır.

### Göç ve Beraberinde Gelenler

Kurşunlu'da göç olgusu çift yönlüdür: Kurşunlu ilçe merkezi büyük şehirlere göç verirken, çevre köylerden göç almaktadır. Bu durum Kurşunlu'da yerli-köylü ya da yerli-yabancı diye belirtilen ikiliğe yol açmıştır. Görüşmeler Kurşunlu ilçe merkezinde, kendilerini Kurşunlu'nun “yerlisi” olarak adlandıranlarla gerçekleştirilmiştir ve tüm söyleşilerde Kurşunlu'nun dışarı çok göç verdiği söylemiyle karşılaşmıştır. *“Fazla yerli yok, detektörle aranacak adam gibiyiz biz şimdi Kurşunlu'da. Çok azaldık.”* diyerek kendi nüfuslarının giderek azaldığını belirten “yerlilerin” söylemi, Kurşunlu nüfusunun düzenli olarak arttığını söyleyen istatistikî verilerle çelişmektedir. (Necati Gezer, Haziran 2010, Çankırı) Ancak keşkeğin Kurşunlu mutfak kültüründeki yeri incelenirken başvuru kaynak kişiler ilçe merkezinde yaşayan “yerliler” olduğu için keşkeğin olası dönüşümü de buradaki “yerli” halkın kendi anlatılarına dayanarak şekillendirilmelidir; dolayısıyla makalenin bu bölümünde göç olgusu istatistikî verilerden değil mülakatlardaki anlatılardan yola çıkılarak ele alınmıştır.

Görüşmelerde göçün olası sebepleri arasında en çok üzerinde durulan “iş sahasının azlığı” olmuştur. Özellikle gençlerin işsizlik yüzünden Karabük, Çankırı ve Ankara'ya yoğun olarak göç ettiği belirtilmiştir. *“İş sahası yoktu, doğru. Ama şu anda var. İki tane fabrika var.”* diyerek inşaatı hâlâ devam eden iki fabrikanın Kurşunlu'nun bu sorununu çözebileceği belirtilse de binlerce kişilik istihdam alanı yaratan fabrikalara şimdiden yazılanların çoğunlukla çevre köylerden gelen işçiler olduğu vurgulanmıştır. (Serkan Ögüt, Ha-

zirani 2010, Çankırı) Kurşunlu'nun "yerlisi" işsizlik nedeniyle dışarı giderken Kurşunlu görece "az gelişmiş" çevre köyler için bir cazibe merkezi haline gelmekte ve yoğun bir şekilde göç almaktadır. Ancak ilçe merkezindeki "yerli" anlatıcıların söylemlerinde göç yalnızca gidenler üzerine kuruludur. "Gelmiyorlar. Kurşunlu'nun göçü her yeri geçti." cümlesi göçün anlatıcılar tarafından nasıl algılandığını ortaya koymaktadır. (Yusuf Gezer, Haziran 2010, Çankırı)

Çift yönlü göç olgusuyla birlikte Kurşunlu'ya ait sayılan âdetler, değerler ve geleneksel yaşam biçimleri de değişmiş, dönüşmüştür. Görüşmelerde geçmişte herkesin birbirini tanıdığı, şimdiyse yerlilerle yabancıların birbirlerini tanımadıkları ve komşuluğun giderek azaldığı ifade edilmiştir. Çevre köylerden gelenlerin Kurşunlu âdetlerini tam olarak bilmedikleri vurgulanmıştır. Bu durum keşkek özelinde de çevre köylerden gelen kimi ailelerin düğünlerde keşkek yapmadıkları, yapanlarınsa "yerliler gibi beceremedikleri" şeklinde dile getirilmiştir.

Göç olgusunun diğer yüzünde, yani "yerli" halkın büyük şehirlere gitmesindeyse, geleneksel yaşam biçiminin şehir hayatıyla karşılaşınca erimesi, değişmesi ya da dönüşmesinden söz edilebilir. Keşkek özelinde incelendiğinde kentlerde pek çok nedenden dolayı keşkek yapılmadığını görürüz. Her şeyden önce keşkek yapımı için gereken fiziksel koşulları büyük şehirlerde sağlamak mümkün değildir. "Ankara'da zaten keşkek yapacak ortam yok." ya da "Kazan nereye kurulacak, tezek nereden bulunacak, ateş nereye yakılacak?" gibi cümleler bu savı destekler niteliktedir. (Hülya Sarı, Mayıs 2010, Ankara. Zehra Gören, Mayıs 2010, Ankara)

Fiziksel imkânsızlıkların yanı sıra keşkeğin hemşerilik bilincini ve kimliğini pekiştirdiğini göz önüne alındığında Kurşunlu harici bir yerde keşkek yapmanın Kurşunlulara çok anlamlı gelmediği söylenebilir. Kentlerde hem keşkeğin anlamı, önemi bilinmeyecek ve bu yüzden keşkeğe gereken değer verilmeyecek, hem de onu hemşerilerle birlikte yapıp yeme zevkine

erişilemeyecektir. Ankara ve İstanbul'da yaşayan Kurşunlular "Yapacak kişi olsa yapılınsın isterim. Ama benim çevremde yapacak kişi de yok, dağıtacak kişi de yok şu anda.", "Ankara'da keşkek yapmak mümkün değil. Keşkek yapınca Ankara halkını davet etmek lazım bu kez." diyerek keşkek ve Kurşunluluk (hemşerilik) arasındaki yakın bağı da vurgulamışlardır. (Hülya Sarı, Mayıs 2010, Ankara. Zehra Gören, Mayıs 2010, Ankara)

Büyük şehirlerin kendi yaşam biçimlerini, değerlerini, âdetlerini yarattığını; Kurşunlu'dan gelip buralara yerleşenlerin de çoğu kez bu "yeni âdetlere" uyum sağladığını söylemek mümkündür. "Benim düğünüm Ankara'da oldu. Ankara âdetlerine uygun olarak nikâh yapıldı. Kına yapıldı. Keşkek falan yapılmadı." cümlesi çok yaygın bir durumu özetlemektedir. (Derya Gören, Nisan 2010, Ankara)

Keşkek üzerinde yapılan bu inceleme dışarı göç veren diğer yöreler ve oralara ait değerlerin, geleneklerin, yaşam biçimlerinin, yeme-içme pratiklerinin geleceğini düşünürken de geçerli olabilir. Belirli bir yöreye ve topluluğa ait olarak görülen toplumsal ayrıcalıkların, o yöredeki nüfus hareketleriyle birlikte değiştiğini, başka formlara girdiğini ya da toptan yok olma tehlikesiyle karşılaştığını söylemek mümkündür.

#### Alan-Mimarî

Keşkeğin varlığı birtakım fiziksel koşullara sıkı sıkıya bağlıdır. "Keşkek ustaları"nın verdikleri tariflerde keşkeğin ağır yanan tezek ateşi üzerinde saatlerce karıştırılması gerektiği önemle vurgulanmıştır. Kurşunlu genelde kâgır, tek ya da çift katlı, ahır/damı içinde bulunan avlulu evlerden oluşmaktadır. Ateş avluda yakılır ve keşkek bu avlulara kurulan kazanlarda pişirilir. Avlusu olmayan evler genellikle müstakildir ve ateş yakıp kazan kurmaya izin veren kendine ait bir bahçesi vardır.

Zaman içerisinde Kurşunlu mimarî bir dönüşüm yaşamıştır. Değişen aile yapısı, göç olgusu, değişen yaşam biçimleri ve toplumsal değerler bu dönüşümde etkin rol oynamışlardır. "Apartman kültü-

rü” modernitenin bir ürünü olarak pek çok yerle birlikte Kurşunlu’yu da etkilemiştir. Avlulu ya da bahçeli geleneksel Kurşunlu evlerinin çoğu yıkılmış, yerlerine “modern apartmanlar” yapılmıştır: “Eski evler bira-kıldı kendi haline. Şimdi beton yığını oldu Kurşunlu. İki üç tane müteahhit var. Aşağı yukarı tüm Kurşunlu daire almaya başlı-yor.” (Yusuf Gezer Haziran 2010, Çankırı) Kurşunluların bir kısmı ise eski evlerini yıktırmamış, ancak ilçenin dışında büyü-yen TOKİ ya da benzeri yerleşim yerlerine taşınmışlardır.

Söyleşilerde apartmanları avlulu evle-re tercih etmenin nedenleri arasında ilkin yakıt ve ısınma sorunu dile getirilmiştir. Kurşunlu gibi karasal iklime sahip bir coğ-rafyada kışın evleri odun, kömür ve tezekle ısıtmanın zorluğundan yakınanlar, apart-manların kaloriferli ısınma sistemi nede-niyle çekici geldiğini vurgulamıştır. “Tezek var. Ama yakanlar parmakla gösterilecek kadar.” ya da “İş kaloriferliye bindi ya, ya-kıt işi öldü. Tezek işi zaten öldü de, odunu kömürü de beğenmiyor şimdiki nesil.” diyen Kurşunlular odun, kömür ve tezek gibi ge-leneksel yakıtların yerine kaloriferin tercih edildiğini belirtmiştir. (Fatma Berçin, Ha-ziran 2010, Çankırı. Yusuf Gezer, Haziran 2010, Çankırı) Isınma ve yakıt probleminin yanı sıra, moderniteyle birlikte gelen konfor, rahatlık, hijyen gibi söylemler de apartman hayatını cazip kılarak Kurşunlu mimarisindeki dönüşümde rol oynamıştır.

Kurşunlu’daki bu mimarî dönüşüm evde hayvan besleme, tarhana, erişte, re-çel, turşu, peynir, ekmek, bazlama yapma gibi pek çok geleneksel yaşam biçimine ket vurmuştur. Bu dönüşümden keşkek de nasibini almıştır. Apartmanın fiziksel şart-ları keşkek yapımına izin vermemektedir. “Apartmanda ev ahalisine yapabilirsin. Beş kişiye, on kişiye... Ama büyüdükçe bah-çe lazım, kazan kurmak lazım.” diyen bir keşkek ustasının da belirttiği gibi keşkeğin yapımı fiziksel şartlara sıkı sıkıya bağlıdır. (Necati Hançerli, Haziran 2010, Çankırı) Her şeyden önce ateş yakmak ve kazan kurmak için dumanın, kokunun kimseyi rahatsız etmeyeceği, insanların kalabalık

gruplar halinde kazan başında ustaya yar-dım edebileceği ve sonrasında yine kazan başında keşkek yiyebileceği kadar geniş bir mekân olmalıdır. Apartmanlar şüphesiz ki bu alanı sağlayamamakta, fiziksel olarak sağlasa bile diğer apartman sakinleri de aynı alanı paylaştığı burada keşkek yap-mak mümkün olmamaktadır.

Görüşmelerde sıkça belirtildiği gibi apartmanlarda oturanlar keşkeği artık evlerinde, ev ahalisi için yapmaktadır. Tezek ateşi yerine ocakta, kazan yerine teflon tencerede, yüzlerce kişiye değil aile bireylerine, düğünlerde değil istendiği her-hangi bir anda yapılmaktadır. Kilolarca et almak yerine az miktarda tavuk etıyla piş-irilmekte, düğünlerin aksine yapıldığı gün tüketilmemekte, diğer yemekler gibi buz-dolabında saklanarak sonraki günlerde de yenilmektedir. Tüm bunlardan anlayabile-ceğimiz gibi keşkek şölen yemeğinden gün-delik/sıradan bir yemeğe dönüşmektedir.

#### Tarım-Hayvancılık

“Hayvancılık yüzde seksen azaldı. Ne-den et bu kadar pahalandı? Tüketici çok, üretici yok. Kurşunlu’da diyelim 900 bü-yükbaş, en az 2000 tane küçükbaş çıkardı, yok denecek kadar az şimdi.”, “Hayvancılık bitti. Eskiden bizim mahalleden çıkardı bir sürü, oradan çıkardı, Kalekapı’dan çı-kardı. 4- 5 büyükbaş, 5- 6 sürü küçükbaş çıkardı. Hayvancılık zayıfladı. Var birkaç tane, ama hayvancılık yapanlar zaten dışa-rıdan gelenler. Köyden buraya göç edenler. Yerlide hiç yok.” anlatılarıyla hemen her söyleşide karşılaşılmış, Kurşunlu’da yerli halk arasında hayvancılıkla uğraşanların sayısının yok denecek kadar azaldığını gös-termektedir. (Yusuf Gezer, Haziran 2010, Çankırı. Necati Hançerli, Haziran 2010, Çankırı) Aynı dönüşümün tarımda da gö-rüldüğünü belirten Kurşunlular, ilçe merkezindeki meyve bahçelerinin ekiminin yok denecek kadar azaldığını, pek çok ailenin merkezden uzak tarlalarını ekme-yi bırakıp icara verdiğini ifade etmiştir.

Tarım ve hayvancılığın azalmasında ilçeden şehre göç olgusu büyük rol oynamış-tır. İlçede kalanlarsa tarım ve hayvancılık yerine özellikle son yıllarda sayıları artan



lokanta, kebabçı ve benzeri yerlerde yani hizmet sektöründe çalışmayı ya da nadiren de olsa yeni açılan fabrikalara başvurmayı tercih etmiştir. Bununla birlikte çok daha temelde, 1980'lerde yaşanan yeniden yapılanma sürecinin getirdiği ekonomik yapısal değişimler, yani tarıma ve hayvancılığa dair devlet politikalarındaki, tarımla uğraşanlara verilen ucuz kredilerdeki, sübvansiyonlardaki, fiyat kontrollerindeki köklü değişiklikler geleneksel tarım toplumunun dönüşmesine neden olmuştur.

Apartmanlaşmayla birlikte hayvancılığı bırakan pek çok aileden söz etmek de mümkündür. Avlulu evlerde ahır ve/ya kümesi de evin içinde ya da bitişiğinde olan aileler, apartmana geçince hayvanlarını satmak zorunda kalmıştır.

Tarım ve özellikle hayvancılıktaki bu düşüş kilolarca buğday ve etten yapılan keşkeğin geleceğini incelerken şüphesiz çok önemli bir yer tutmaktadır. Söyleşilerin hemen hepsinde etin pahalılığından yakınılmakta ve bu nedenle artık yalnızca zengin ailelerin keşkek yapabildiğinden dem vurulmaktadır. *“Eskiden her evin kapısında hiç değilse bir inek olurdu. Düğün varsa keserdi hayvanını.”* diyen Kurşunlular, şimdi etin genellikle kasaptan alındığını ve keşkeğin maddi olarak “çok külfetli” bir yemeğe dönüştüğünü söylemektedir. (Lütfiye Öğüt, Haziran 2010, Çankırı) Bu denli masraflı olması onu “zengin yemeği” haline getirmekte, Kurşunlu mutfağından yavaş yavaş silmektedir: *“Çok külfetli, herkesin yapabileceği bir iş değil bu, artık öldü. Maziye karıştı. Adı kaldı.”* (Necati Hançerli, Haziran 2010, Çankırı)

Keşkeğin hem azalmasında hem de “zengin yemeği”ne dönüşmesinde etkili olan bu etmenler, evlerde yapılmaya başlanan az miktarlarda keşkeğin neden tavuk etiyle yapıldığını da açıklamaktadır. Keşkek ustaları lezzetsiz olarak nitelese de evlerde yapılan ve yoğun olarak et içermesi gereken keşkekta artık kırmızı et yerine daha ucuz olan tavuk eti kullanılmaktadır.

#### **Yazılı-Sözlü Mutfak**

Yemek kitaplarının toplumsal bellek ve ortak kimlik inşası sırasında oynadığı

rolü ele alan Theophano, yazılı tarifleri ve onların derlemesi olan yemek kitaplarını yemekleri, yeme-içme pratiklerini ve onlara ilişkin değerleri saklayan, koruyan ve gelecek nesillere aktaran araçlar olarak betimler. (Theophano 2003) Yazılı tariflerin ve yemek kitaplarının özellikle etnik azınlıkların ya da yerel toplulukların yemeklerini ve yemeğe dair tüm pratiklerini geleceğe taşıyan korunaklar olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca bu tür yazılı tarifler, görece küçük toplulukları genel kabul görmüş mutfak yazınında görünür kılmış ve onlara özgünlüklerini sergileme fırsatı vermiştir. (Theophano 2003)

Kurşunlu’da keşkeğe dair yazılı bir tarif bulmak neredeyse imkânsızdır. Yemek kitaplarında ve internetteki tariflerse, Kurşunlu’daki görüşmelerin derlenmesinden elde edilen tarife kıyasla çok zayıf kalmaktadır. Yemek kitaplarında ya da internette verilen tarifler, kazanlarda düğün için pişirilen keşkeği değil; evde, ocakta ya da fırında pişirilen keşkekleri anlatmaktadır. Kurşunlu’daki keşkek ustaları bu işi kitaplardan ya da tariflerden değil; düğünlerde keşkek yapımını izleyerek ve yapanlara yardım ederek öğrendiklerini ifade etmektedir. Aynı şekilde kendilerinin de yardıma gelen gençlere keşkek yapmayı öğrettikleri belirtilmiştir. Buradan da anlaşılabilir gibi, keşkek yapımı, görerek hatta katılarak öğrenmeyi gerektiren bir süreçtir. Keşkek yapmak, bir tür ustalık-çıraklık ilişkisiyle zaman içinde öğrenilmektedir.

Sözlü olarak ve ustalık-çıraklık ilişkisi ile gelecek nesillere aktarılan keşkek tarifi, özellikle gençlerin dışarıya geçmesiyle tehlike altına girmiştir. Kurşunlulu olup çocukluktan itibaren Ankara ve İstanbul’da yaşayan anlatıcılar Kurşunlu’ya gittiklerinde keşkek yemeyi sevindiklerini ancak keşkeğin nasıl yapıldığını bilmediklerini belirtmişlerdir. Anlatılardan da çıkarılabileceği gibi, sözlü aktarım geleneğinin kilit noktası olan “sürekliliğin” demografik değişimlerle kırılması, keşkek gibi yazılı tarifi olmayan yiyeceklerin geleceğe taşınabilirliğini azaltmaktadır.

## Düğünler

Günlerce süren kutlamaları, dinsel törenleri ve kendine has pek çok âdetiyle düğünler Kurşunlu'nun önemli sosyal etkinliklerindedir. Kurşunlu'da yapılan görüşmelerde eskiden düğünlerin daha gösterişli olduğu vurgulanırken en büyük değişikliğin düğünlerin yapıldığı alanda olduğunu belirtilmiştir. Sıklıkla bahar ve yaz aylarında yapılan düğünler sokakta ya da arsa, bahçe, tarla gibi açık alanlarda yapılırken zamanla Kurşunlu'da "salon düğünü" kavramı oluşmuştur. Önce ilçe merkezine açılan sinema salonunda, ardından da "Halk Eğitim Merkezi"nde yapılmaya başlanan düğünler "kır düğünü" ya da "sokak düğünü" gibi kavramları ortadan kaldırmıştır. Düğünlerdeki bu değişikliğin ekonomik nedeni salon düğünlerinin "şölen" havasında geçen eski düğünlere göre daha ucuza mal olmasıdır. Salona ödenen cüzi miktarda kira haricinde herhangi bir artı harcama yapılmamaktadır. Düğün kavramının artık "salon düğünü"yle özdeşleşmesinin altında yatan temel nedense, modernitenin bir getirisi olarak, açık hava düğünlerinin "eski, bayağı ve kargaşalı" görüntüsüne karşın salon düğünlerinin "modern, temiz ve düzenli" bir tablo çizmesidir.

Salon düğünleriyle birlikte keşkek, düğün yemeği biçiminden düğün öncesinde evin bahçesinde yenen bir yemeğe dönüşmüştür. Bu değişim modern ve geleneksel olanın çatışması ya da geleneksel olanın biçim değiştirerek modern olanla birleşmesi olarak okunabilir.

## Sonuç Yerine

Keşkeğin Kurşunlu mutfağındaki yerini inceleyen ve gelecekteki yerini öngörmeye çalışan bu araştırmanın temel sorusu keşkeğin zaman içinde Kurşunlu mutfak kültüründe nasıl bir yer kaplayacağı idi. Kurşunlu'da yapılan gözlem ve mülâkatların ardından keşkeğin sosyal-kültürel-ekonomik yapısal değişimlerle ve modernite ürünü değerlerle birlikte bir dönüşüm sürecine girdiği sonucuna varılmıştır. Keşkeğe yüklenen anlamlar ve keşkeğin çağrıştırdıkları değişmiştir. Pek

çok sosyoekonomik ve yapısal değişimle birlikte keşkek, "zengin yemeği" haline gelmiş; bu değişim keşkeği düğünlerde "erkek tarafı"nın yaptığı bir yemek olma zorunluluğundan sıyrılmıştır. Modern zamanların getirdiği köksüzlük ve aidiyetsizlik duygularıyla keşkeğin "kimlik, aidiyet ve hemşehrilik" inşası sırasında üzerine düşen görev ağırlaşmıştır. Tüm bunların yanı sıra fiziksel ve demografik değişimlerle birlikte keşkeğin yapılaş sıklığı da azalmıştır. En iyimser ihtimalle keşkek özel günlerde açık havada, kazanlarda, kalabalık insan gruplarına pişirilen bir "şölen yemeği"nden ev mutfaklarında, ocak ya da fırında, aile bireylerine, istendiği her an az miktarda pişirilebilen "gündelik/sıradan" bir yemeğe dönüşmektedir.

## KAYNAKÇA

- Aubaile-Sallenave, Françoise. "El-Kışk: Geçmişle ve Bugünüyle Karmaşık Bir Yemek". *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Editörler: Zubaida, Sami ve Tapper, Richard. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, 1994
- Bourdieu, Pierre. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press, 1984
- Hafez, Sabri. "Arap Yazınında Yemek ve Göstergebilim". *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Editörler: Zubaida, Sami ve Tapper, Richard. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, 1994
- Maclagan, Ianthe. "Bir Yemen Kasabasında Toplumsal Cinsiyetin Sofraya Yansıması". *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Editörler: Zubaida, Sami ve Tapper, Richard. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, 1994
- Üçok, Hacışeyhoğlu Hasan. *Çankırı Tarih ve Halkiyatı: Ahilikten Kalma Esnaf ve Sohbet Teşkilatı*. Ankara: Okuyan Adam Yayınları, 2002
- Tapper, Richard. "Kan, Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları". *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Editörler: Zubaida, Sami ve Tapper, Richard. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, 1994
- Theophano, Janet. "Cookbooks as Collective Memory and Identity". *Eat My Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote*. New York: Palgrave Macmillan, 2003.
- Warde, Alan. *Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity culture*. London: SAGE, 1997