

GELENEKSEL TÖREN KEŞKEĞİNİN DENİZLİ YÖRESİNDEKİ KÜLTÜREL GELİŞİM VE FARKLILIKLARI

Melike Karateke

Pamukkale Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

Samet Önder

Pamukkale Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

E-mail: ondersam@hotmail.com

Özet

Binlerce yıllık kadim bir geleneğin ürünü olarak keşkek, UNESCO somut olmayan kültürel miras listesine de dâhil edilen değerli bir kültür ögesidir. Yalnızca bir yemek olarak değerlendirilemeyecek kadar köklü bir geçmişe sahip olan keşkek, hazırlanış, sunum ve ortaya çıkış sürecinde özellikle Türk milleti için pek çok özgün değeri içerisinde barındırır. Türk milletinin var olduğu farklı coğrafyalarda, Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar süregelen tarihsel süreç içerisinde de yaşamaya devam ederken; ulusal, bölgesel ve daha sonra yerel manada sofraların vazgeçilmez yemeklerinden biri olarak karşımıza çıkar. Geleneksel törenlerde özellikle birlik ve beraberliğin simgelerinden biri olmuş keşkek; Anadolu'nun her karış toprağında geçmişten geleceğe aktarım yapan bir kültür köprüsü vazifesi görür. Neredeyse tüm bölgelerde bu yemeğin ana malzemesi buğday olsa da; dövme, pişirme, sunum ve tüketme safhalarında farklı ananeler gözlenir. Denizli yöresi de bu bağlamda 'döğme aş' olarak da bilinen keşkeğin yoğun olarak yaşadığı, her ilçesinde, kasabasında, köyünde ve hatta mahallesinde ayrı ayrı bahse konu değişimin ve ardından gelen yoğun kültürel zenginliğin izlendiği coğrafi noktalarındadır. Türkiye'de birçok yörede rastladığımız keşkek yemeğinin Denizli'de de yapıldığı bilinmektedir. Yazımızda Denizli yöresi özelinde, çeşitli ilçe ve ilçelere bağlı olan köylere ait olan keşkek yemeğinin oluşum safhasında gözlenen kültürel örf, adet ve geleneklerin varlığı ile bu değerlerin ve ortaya çıkan yemeği çeşitliliği ele alınacaktır.

Anahtar Kelimeler: *Keşkek, kültür, Denizli, farklılık, gelişim, döğme aş.*

THE DIFFERENCES AND THE IMPROVEMENT OF TRADITIONAL KESKEK DISH IN DENİZLİ

Abstract

As a product of an ancient tradition for thousands of years, keşkek is a valuable cultural item which is also included in the UNESCO intangible Cultural Heritage List. Keşkek, which has such a deep-rooted history that it cannot be considered as a mere dish, contains many unique values especially for the Turkish nation in its preparation, presentation and emergence process. While it continues to live in different geographies where the Turkish Nation exists, in the historical process from Central Asia to Anatolia; It appears as one of the indispensable dishes of national, regional and later local tables. In traditional ceremonies, keskek has been one of the symbols of unity and togetherness; It acts as a cultural bridge transferring from the past to the future in every inch of Anatolia. Although wheat is the main ingredient of this dish in almost all regions; different traditions are observed in the stages of forging, cooking, presentation and consumption. For example, Denizli region, in this context, is one of the geographical points where the keskek, which is also known as 'döğme aş' in this context, is densely populated, where the change in question and the intense cultural richness that follow are observed separately in each district, town, village and even neighborhood. It is known that the Keşkek dish, we encounter in many regions of Turkey, is also cooked in Denizli. In our article, the existence of cultural customs, traditions and customs observed in the formation phase of the keskek dish, which belongs to the villages of various districts and districts in Denizli region, and the diversity of these values and the resulting food will be discussed.

Keywords: *Keşkek, culture, Denizli, difference, evolution, döğme aşı.*

Denizli/Merkez

Denizli'nin merkezinde yaşayan halk için keşkek geleneksel açıdan önemli bir yere sahiptir. Özellikle düğün törenlerinde, aşure ayında yapılan keşkek birçok ilçe halkının kullandığı buğday ile yapılmaktadır. Pişmeden önce suda bekletme işlemi burada da karşımıza çıkmaktadır ancak ılık su ile bekletme farklılığı vardır. Islatma dedikleri bu aşama bittikten sonra kaynama –haşlama- aşaması vardır. Denizli merkez halkı bu işlemi toprak çömlek içinde yapmaktadır. Keşkek yapımında toprak çömlek kullanımının ilçelerde yoktur bu sebeple Denizli merkez keşkeğini ayıran bir özellik olarak değerlendirebiliriz. Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra ezme işlemi için ilistre “bir çeşit süzgeç” adındaki araç kullanılır. İlçelerde tahta kaşık, soku gibi araçlar kullanılırken Denizli merkez halkı bu aracı kullanarak bir farklılık daha göstermektedir. İlistrenin küçük deliklerinden alta geçen buğdaylar ezilmiş ve kabuğundan ayrılmış olur. Bu deliklerin üst kısmında kalan iri taneler ise tekrar kaynatılır, ezilen buğdaylarla karıştırılarak bir arada tekrar kaynama işlemi görür. Üzerine tuz, eritilmiş tereyağı ve ayrı yerde pişmiş olan parça et ilave edilir. İkram esnasında Denizli merkezinde kızdırılmış yağ içine salça ve baharatlar eklenerek sos yapılır, bu sos keşkek üzerine dökülür. Parça et yerine kavrulmuş kıyma da koyulmaktadır. Kıyma Denizli’de diğer ilçelerde karşımıza çıkmamış olup, şehrin merkez keşkeğine ait bir özelliktir. Çoğunlukla bu şekilde yapılan keşkeğin etsiz, salçasız tereyağı ile tüketimi de mümkündür.

Babadağ

Babadağ keşkeği ilçenin en önemli kültürel ürünlerinden biridir. Geleneksel bir tören yemeği olarak uzun yıllardır ilçede yapılan ve tüketilen keşkek genellikle mayıs ya da haziran aylarında yapılır. Bu yapım esnasında kolektif birliktelik önemsenir hem yapım hem de tüketim aşamalarında ilçe sakinleri iç içedir. Buğdaylar büyük kazanlarda kaynatıldıktan sonra, serme işlemi sonrasında kurutulur. Kuruyan buğdaylar dibek taşına alınır ve burada dövülür. Dövme işleminin ardından tekrar kaynatma işlemi yapılır ve keşkek asıl işlem göreceği günün öncesinde 1 gün süreyle kabarması için bekletilir. Ertesi gün kabağan buğday su ile birlikte bir kazana alınarak tekrar kaynamaya alınır. Ayrı bir kazanda kırmızı et iplik iplik olana dek haşlanır, kemiklerinden ayrılır. Kurulan üçüncü kazanda ise haşlanan etler dövülmeye başlanır. Burada etin dövülme aşaması Babadağ keşkeğinin en önemli noktalarındandır. Etin dövme

işlemi bittikten sonra diğer kazanda kaynayan buğday yavaş yavaş keşkeğin yapılacağı kazana alınır. Tuz ve karabiber de eklenerek bütünleşme sağlanır. Öyle ki, et ve buğday birbiriyle bütünleşene kadar birlikte dövülür. Bu, Babadağ keşkeğinin en karakteristik özelliğidir. Sunum esnasında tereyağı ve kırmızıbiber ile birlikte servis edilir. Keşkeği yapan kişiye herhangi bir hediye ya da bahşiş verilmez, başlangıçta anlaşılan bir yapım ücreti vardır işin sonunda o takdim edilir.

Çal

Çal yöresinde keşkek yemeği genellikle düğünlerde yapılır. Düğünden bir veya iki gün öncesinde keşkeklik buğday düğün sahibi tarafından meydana bulunan dibeye getirilir. Köy kahvehanesinde olan gençlere düğün sahibi dibekte buğday dövüleceğini duyurur. Gençler yapacakları iş karşılığında ne alacaklarını sorar; düğün sahibi lokum, bisküvi ve sigara vereceğini söyler. İkna edilen gençler, buğday dövme işini bilen bir yaşlı öncülüğünde dibekte ıslatılmış olan buğdayı soku adını verdikleri 1 metre uzunluğundaki malzeme ile dövme işlemini yapar. İşi bilen ihtiyar ise buğdayın kabuğunun ayrıldığını kontrol etmek için eliyle ara ara karıştırır. Düğün günü gece keşkek pişeceği için buğday düğün evine getirilir. Diğer ilçelere kıyasla Çal ilçesinde keşkek haşlama aşamasından geçmemektedir. Buğday sadece su ile pişmek üzere kazan içine alınır. Az az su ekleyerek ve uzun tahta kepçe ile hem karıştırıp hem ezme işini yapan kadınlar keşkeği hazır hale getirir. Pişme esnasında kaymak yağı -kaynayan sütün üzerine çıkan süt yağından elde edilir- eritilerek ilave edilir. Bakır kaplarda ikram edilecek olan keşkek üzerine sade şekilde eritilmiş kaymak yağı dökülür. Özellikle etli nohut ile ikram edilmelidir ki bu yemek keşkek üzerine dökülerek tüketilir. Keşkek içine et koyulmaması da diğer keşkeklerden ayıran bir özellik olarak karşımıza çıkar. Çal yöresinde Tavas, Çivril, Bekilli ilçelerine kıyasla keşkek pişirme aşamasında erkek bulunmamaktadır çünkü öncesinde erkekler dibek içinde buğdayı oldukça dövülmüş hale getirmiştir, pişirmeyi ise kadınlar yapar. Baklan ilçesi ile coğrafi yakınlığı olmasına rağmen Çal'da keşkek yapılırken davul-zurna eşliğinde oynama görülmemektedir. Bahşiş, hediye verme geleneği Çal ilçesinde de vardır ancak "el emeği" adıyla tanımlanmaktadır.

Acıpayam

Acıpayam'da tören yemeği olarak değerlendirilen, özellikle düğün ve mevlitlerde yapılan keşkek yemeği için kullanılacak olan buğday değirmende kırdırılır. Kırdırılan buğdaya yörede yarma adı verilir. Hazırlanan yarma, dibek içinde dövülür ve pişeceği günden bir gün

önce ıslatılır. Bu işleme Acıpayam'da 'tavlanma' denmektedir. Tavlanan yarma ertesi gün büyük bir kazanda haşlanır. Kazanda haşlanma sırasında hiçbir kaşık buğdayın içine sokulmaz. Bunun sebebi; keşkeğin kazana yapışacak olmasıdır. Buğdayları haşlama sırasında sade su kullanılır, diğer ilçelerin aksine et suyu kullanılmaz. Haşlama aşaması bittikten sonra kazanın altındaki ateş biter ve uzun saplı tahta kepçe ile iki ya da üç kadın keşkeği ezer. Acıpayam ilçesinde keşkek yemeği incelendiğinde kadınların rol alması dikkat çekicidir. Buğday tamamen ezilmez; biraz sulu ve buğdaylar ise dişe gelecek kıvamda olur. Keşkek kazanda pişer. Buğdaylar piştikten sonra içine eritilmiş tereyağı eklenir ve kısa bir süre daha pişme işlemi devam eder.

Keşkek, törene gelen misafirlere ikram edilirken paslanmaz çelikten olan çanaklarda servis edilir. Keşkek üzerine tereyağı eritilip dökülür. Ancak üzerine dökülen bu yağda kırmızı toz biber ya da pul biber olmaz. Diğer ilçelerde et de koyulabilirken Acıpayam yöresinde yapılan keşkeklerde et bulunmaz. Özetle, Acıpayam'da düğünlerde ikram edilen geleneksel keşkek yemeği oldukça sade ve sulu yapılmaktadır. Denizli'nin diğer ilçelerine kıyasla keşkek yapımı esnasında erkekler bulunmaz sadece kadınlar keşkek yapmaktadır. Son olarak, keşkek kazanda bu şekilde pişirildikten sonra kapağı kapatılır ve düğün ya da mevlit sahibinden kapağın açılması için bahşiş istenir. Kapak bahşiş karşılığı açılarak ikram edilir.

Baklan

Baklan'da düğünlerde yapılan keşkek için kullanılacak olan buğday daha önceden su içinde bekletilir. Bu işleme Baklan'da tavlanma denmektedir. Keşkek, özellikle cumartesi günü öğle saatlerinde yapılmaya başlar. Bunun için önceden bekletilen buğday evden alınır ve gençler davul, zurna eşliğinde oyunlar oynayarak, diğer insanlar ise yürüyerek meydana gelir. Meydanda bulunan keşkek taştan oyularak elde edilen dövme dibeğine getirilir. Getirilen buğday bu dibeğin içine dökülür, gençler ise dibeğin etrafına dizilir. Bu etkinlik sırasında ne kadar çok genç bulunursa o kadar iyi demektir. Dövme aşamasına ağaçtan elde edilen soku denilen malzeme ile dibek etrafındaki gençler buğdayı sırayla vurarak döverler. Kabuğu soyulana kadar dövülen buğdayın içine herhangi bir yağ ve et eklenmez. Misafirlere ikram edileceği esnada üzerine kırmızı toz biber ile eritilmiş tereyağı dökülür. Çoğunlukla keşkek yanında nohutlu ve kemikli et servis edilir. Bu yemeğin suyu keşkek üzerine dökülerek de yenir. Meydanda hazırlanan keşkek yine oyunlar eşliğinde düğün evinde diğer düğün yemeklerini yapan kişiye teslim edilir. Düğün sahibi keşkeği döven her gence gücü yettiği kadar para verir.

Teslim işleminden sonra aşçı kazanda pişirme kısmına geçer. Dibekte soku ile dövülen buğday kazanda haşlanmaya başlar ve haşlama bittikten sonra bu kez ağaçtan yapılan tokmak isimli alet ile ezme işlemine geçilir. Bütün bu işlemler bittikten sonra keşkeğin dinlenmesi için kapak kapatılır. Kazanın kapağı açılınsın diye düğün sahibi bu kez aşçıya bahşiş verir. Gençlerin davul-zurna ile oyunlar oynaması keşkek yapılan güne bir şenlik havası katmaktadır. Diğer ilçelere kıyasla Baklan'da yalnızca mutlu olunan törenlerde keşke yapılır. Böylesine şenlik içinde keşkek yapılmasının Baklan ilçesini diğer ilçelerden ayıran ilginç bir özellik olduğunu ifade edebiliriz.

Tavas

Denizli'nin Tavas ilçesinde keşkek yemeği özellikle düğünlerde yapılır. Tavas keşkeğinde dövme buğday ve sadece su kullanılmaktadır. Buğday önce büyük bir kazanda en az üç saat boyunca hiç karıştırılmadan haşlanır. Diğer yandan da kuzu eti haşlanır. Haşlanan buğday iki erkek tarafından karşılıklı olarak tokmak ya da büyük tahta kaşık yardımıyla ezilir ve erimiş tereyağı içine ilave edilir. Kadınlar ise haşlanan kuzu etini parçalar. Pişmiş ve ezilmiş olan buğdaya parçalanmış kuzu eti ilave edilerek tekrar kaynatma işlemi yapılır. Buğdayı ezme dışında keşkek sürekli olarak karıştırılmaz. Birçok ilçedeki gibi misafirlere servis esnasında keşkek üzerine kırmızı toz biberli kızartılmış tereyağı dökülür. Düğün evinde yapılan keşkeğin kapağı açılınsın diye aşçı düğün sahibinden bahşiş alır. Tavas ilçesinde keşkeğin yapımıyla ilgili dikkat çeken nokta birlikteliğe daha çok önem verilmesidir.

Kale

Kale ilçesine ait olan keşkek düğünlerde pişer ve değirmenden geçirilmiş, kırılmış buğdayla yapılır. Burada da kullanılacak olan buğdayın daha önceden suda bekletilme işlemiyle karşılaşırız. Pişirme aşamasında öncelikle suyla buğdayın haşlanması vardır ancak yağlı yapılacak ise köylerde ulaşması daha kolay olan tereyağı veya hayvansal yağ kazana koyulduktan sonra buğday ve su ilave edilir. Haşlanma kısmında Kale'de de kazan içine herhangi bir kaşık sokulmamaktadır. Sebebi yine buğdayın, kazanın dibine yapışmasını önlemektir. Oldukça düşük ısıda pişirilir. Misafirlere ikram edilirken birçok ilçede olduğu gibi keşkek üzerine kırmızı toz biber, Kalelilerin boyalı biber dediklerini bir baharat çeşidiyle karıştırılan eritilmiş tereyağı ile dökülür. Keşkek üzerine karabiber döküldüğü Denizli'de sadece Kale ilçesinde karşımıza çıkar. Etsiz sade yapılan keşkek Acıpayam keşkeği ile benzerlik göstermektedir. Acıpayam ilçesinde olduğu gibi paslanmaz çelikten elde edilen

çanaklarda sunulur. Çanak tercihinin bu şekilde olmasının sebebi ise; eski köy yaşamında seramik, porselen, cam gibi malzemelerden yapılmış mutfak eşyalarının yaygın olmamasının yanı sıra keşkeğin daha sıcak tutulmak istenmesi olarak yorumlayabiliriz. Birçok ilçede gelenek olan bahşiş veya hediye verme durumu burada yoktur.

Çivril

Denizli'nin Çivril ilçesinde genel olarak karşımıza çıkan düğünlerin yanında, bayramlarda da keşkek bir gelenek olarak evlerde pişirilmektedir. Çivril keşkeğinin en dikkat çekici farklılığı içinde soğan olmasıdır. İlk olarak buğday -kırılmamış buğday- yıkanır, ayrı yerde soğan yağ ile kavrulur ve su eklenir. Su kaynayınca yıkanmış buğdaylar ilave edilerek haşlanır. Haşlanma işlemi bitince, Acıpayam keşkeği gibi içine eritilmiş tereyağı ilave edilir. Bir diğer aşama ezme yani dövme işini Çivril'de erkekler yapmaktadır. İçine herhangi bir et konmaz. Bekilli, Tavas ve Acıpayam'da karşımıza çıkan keşkeğin üzerine yağ dökme işlemi Çivril'de yoktur. Misafirlere ikram esnasında, ayrıca pişirilen sade et kavurma keşkek üzerine konur ve yine Denizli yöresinin farklı noktalarında sıklıkla karşımıza çıkan pişiren kişiye bahşiş veya hediye verme geleneği Çivril'de görülmemektedir.

Honaz

Düğünlerde, bayramlarda ve cenazelerde yapılan geleneksel bir yemek olan keşkeğin Honaz'da bu törenlerin hiçbirinde geleneksel olarak yapılmadığı yalnızca münferit şekilde evlerde yapıldığı görülür. Honaz'ı diğer ilçelerden ayıran bu özellik dikkat çekicidir. Honaz'da keşkek ne zaman yapılır sorusunun cevabı ise aşure ayıdır. Yalnızca aşure ayında cami önünde ya da meydanda pişirilen keşkek Honaz'da tavuk eti ile yapılır. Bu durum Honaz'ı diğer ilçelerden ayıran başka bir özelliktir. Keşkek yapılacağı günden önceki akşam buğday ıslanır ve kazanda su ile haşlanır. Ezme işlemini Honaz'da erkekler yapmaktadır. Diğer ilçelerde erkekler tokmak kullanırken Honazlı erkekler ağaçtan yapılmış kepçe ile bu işlemi gerçekleştirir. Honaz keşkeği de Acıpayam keşkeği gibi çok ezilmez. Honaz da bahşiş ya da herhangi bir hediye verme geleneği karşımıza çıkmamaktadır.

Bozkurt

Bozkurt ilçesinde topluluk olan her törende keşkek yoğun bir şekilde yapılmaktadır. Hatta öyle ki; Bozkurtlular evlerine gelen her misafire keşkek ikram etmek ister. Bozkurt, ilçesinde tören keşkeğinin yapımı için buğdayın kabuğu değirmende soyulmalıdır. Diğer

ilçelerde karşımıza çıkan, pişirileceği günden önceki akşam suda bekletme işlemi burada da karşımıza çıkar. Bu işlemin Bozkurt'taki ismi ıslatmadır. Kazan odun ateşinin üzerine alınır ve buğdaylar su ile haşlanmaya bırakılır. Bu ilçede haşlama esnasında kaşık sokulmamalıdır çünkü keşkek kazana yapışabilir. Buğdayla açılmaya başladığında tahtadan, uzun saplı bir kepçe ile Acıpayam'daki gibi kadınlar tarafından ezme -dövme- işlemi gerçekleştirilir. Bu işlem bitiminde haşlanmış tavuk ya da kırmızı et ve eritilmiş tereyağı ilave edilir daha sonra tekrar kaynatılmaktadır. Misafirlere ikram edilirken ise üzerine tarhanalı tereyağı, kırmızı toz biberli tereyağı ya da sadece yağ dökülmez, salçalı tereyağı dökülür. Başka ilçelerde karşımıza çıkan pişirene bahşış verme geleneği Bozkurt'ta yoktur. Bahşış düğünde yapılan pilav kapağının açılması için verilmektedir. Düğünde pilav yoksa keşkek kapağı açılması için bahşış verilebilir. Bozkurt keşkeği günümüzde Denizli'de en çok tüketilen keşkek şekillerindendir. Bu keşkeği diğerlerinden ayıran özelliğinin salçalı tereyağı ile ikram edilmesidir.

Çameli

Acıpayam'da karşımıza çıkan kırdırılmış buğday yani yarma Çameli ilçesinde de pişeceği günden önceki akşam yıkanır ve suda bekletilir. Ertesi gün sabah olduğunda sadece su ile haşlama işlemi gerçekleştirilir. Diğer taraftan tavuk ya da kırmızı et haşlanır. Haşlanan etler parçalanırken -Çameli ilçesinde didikleme denir- etin suyu keşkeğe ilave edilir. Hazır olan etler de yarma ile dövülmek için ilave edilir. Dövme yani ezme işlemi bu ilçemizde de erkekler uzun saplı tahta kaşık ile yapmaktadır. Bu aletin özel bir adı yoktur. Misafirlere ikram esnasında Tavas keşkeği gibi kırmızı toz biberli tereyağı keşkeğin üzerine dökülür. Keşkek pişiren kişiye bahşış verme geleneği Çameli ilçesinde havlu, yazma adını verdikleri bir çeşit başörtüsü ve eteklik adını verdikleri kumaş olarak karşımıza çıkar.

Bekilli

Bekilli ilçesinde iki farklı keşkek yapımı karşımıza çıkar. Özellikle Üçkuyu köyünde buğday düğünden önceki akşam suda bekletilir. Düğün günü kazana su ve buğday alınır ve buğdayın kabukları iyice açılana kadar hiç karıştırmadan haşlanır. Haşlama esnasında su azaldığında tekrar su ya da et suyu ilave edilir. Dövme aşamasına geçildiğinde keşkek içine daha güzel dağılması sebebiyle kuzu eti de ilave edilir ve buğdayla birlikte et de dövülür. Dövme işini düğün evindeki erkekler sırayla büyük tahta kepçe ile kazan içinde kenarlara vurarak gerçekleştirir. Sakız kıvamı yani kaşıktan dökerken uzayana kadar dövme işlemi gerçekleştirilir. Tereyağı ve sıvıyağ pişen keşkek içine ilave edilerek kısa bir kaynama

işleminde daha geçerek iyice kıvam almış olur. Son olarak misafirlere ikram esnasında ‘‘cici’’ adını verdikleri kızartılmış tereyağı dökülür. Diğer ilçelerde de karşımıza çıkan bir gelenek olarak keşkek kazanının kapağı açılıns diye düğün sahibi pişiren kişiye bahşiş verir.

Bekilli'nin Çoğuşlı köyünde ise diğer keşkeklerle göre farklılıklar vardır. Bu farklılıklardan biri haşlanan buğdayın ezilmesi ya da dövülme dedikleri işlem esnasında nohut ilave edilmesi olarak söylenebilir. Buğday ve nohut kazan içinde tokmak ile erkekler, uzun tahta kaşık ile kadınlar tarafından tamamen ezilir. Birçok ilçede sade ya da kırmızı etli keşkek karşımıza çıkarken Bekilli-Çoğuşlı köyünde tavuklu keşkek vardır.

Buğday ve nohut başka işlem görürken bir yandan tavuk haşlanır, suyu ise ezilmiş buğday-nohut karışımına eklenir. Tavuk eti ise parçalanıp -didiklenip- keşkek içine ilave edilir. Misafirlere ikram sırasında üzerine dökülen yağın da bir farklılığı vardır. Bu farklılık eritilen tereyağının toz tarhana ile karışmasıdır. Bir başka farklılık ise daha çok düğünlerde tercih edilen bu geleneksel yemek Çoğuşlı köyünde ölen kişinin ardından yedinci günde cenaze evinde pişirilerek dağıtılır.

SONUÇ

Yazımızda bu noktaya kadar ifade edilen Denizli yöresinde keşkek yemeğinin törensel boyuttaki değeri ile çok kısa mesafede dahi gerek kullanılan malzemeleri gerekse kültürel boyuttaki değişken etkinlikleriyle zengin bir kültürel birikimi incelemiş olduk.

Denizli'de tören keşkeğinin kültürel gelişimi irdelendiğinde yemeğin genellikle düğünlerde yapılıyor olması karşımıza çıkmış bulunuyor. Bu noktada, Keşkek yemeğinin insanların mutlu oldukları günlerde bir topluluğa ikram edilmesi ile günümüzde de devam eden bir gelenek olduğu söylenebilir. Eski dönemlerde toplu törenlerde keşkek yapımının nedeninin buğday üretimini köylerde yaşayan insanların çoğunun yapabilmesi, köylerde yaşayan bu insanların besledikleri hayvanların sütünden tereyağı elde edip etini de tüketebilmesidir. İlçeler arasında çeşitli farklılıklar dikkat çekmektedir. Soğanla yapılan Çivril keşkeği, üzerine tarhanalı tereyağı dökülen Bekilli'nin Çoğuşlı köyünün keşkeği, mutlaka etli nohut yemeğiyle ikram edilen Çal-Baklan keşkeği, çok ezilmeden ve sulu bırakılan Acıpayam keşkeği, eti de dövülen Babadağ keşkeği birbirleri arasında farklılıklar göstermektedir.

Dövme işlemini daha çok erkeklerin yapma sebebi ise fiziksel güç üstünlüğünün erkeklerde olmasıdır. Bu durumu, keşkek dövme işleminin zor olması oldukça kol gücü

istememesi olarak değerlendirebiliriz. Hatta öyle çok güç gerektirmektedir ki Çal-Baklan yöresinde bu işi genç erkekler yapmaktadır. Keşkek yemeğinin birbirine yakın olan ilçelerde benzer malzemeler ve aşamalarla yapıldığını söylememiz mümkündür. Bunun sebebi coğrafi yakınlık nedeniyle birbirlerinden gördükleri şekilde yapmaları veya yakın bölgenin insanları olması sebebiyle damak zevklerinin benzer olup benzer keşkeği tercih etmeleridir. Birçok ilçede keşkeğin etli yapılmasını ise Türk milletinin misafirlerine verdiği değeri etli bir yemek ikram ederek göstermesi olarak değerlendirmek mümkündür. Günümüzde evlere gelen misafirlere dahi etli yemek yedirmek verilen değerin ve saygının bir göstergesidir. Geleneksel tören yemeği olarak adlandırılan Keşkek bir sonraki nesillere aktarılırken hem kullanılan malzemeler hem yapılma amacında hiçbir değişime uğramamıştır. Eski ve yeni nesil arasında adeta bir köprü görevi gören Keşkek Denizli yöresinde önem taşıdığı kadar Türkiye'nin dört bir yanında da önem taşımaktadır.