

# Keşkek

Anadolu'nun ortak hafızasında derin izler bırakan keşkek, bu kitapta yalnızca bir yemek olarak değil, törenlerin, inançların, paylaşmanın, dayanışmanın ve kültürel kimliğin önemli bir unsuru olarak ele alınmaktadır. 2011 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi'ne kaydedilen bu kadim gelenek, tarihsel kökenlerinden bölgesel çeşitliliğine, ritüellerden edebiyat ve sanata uzanan, geniş bir perspektifle incelenmektedir.

Anadolu'da bir kazan kaynamaya başladığında yalnızca buğday değil, birlikte olma hâli, emek ve dua da pişer. Bu sayfalar, okuru keşkeğin dumanı tüten kazanından yükselen hikâyelerle buluşturarak geçmişle bağ kurmaya ve ortak mirası yeniden hatırlamaya davet etmektedir. Anadolu'nun dört bir yanında farklı adlarla, farklı tatlarla ama aynı anlamla yaşatılan bu kadim geleneğin kültürel yolculuğu, bilimsel titizlikle kayıt altına alınmıştır.

Alanında yetkin akademisyen ve gastronomi araştırmacılarının katkılarıyla hazırlanan bu çalışma, keşkeğin Anadolu coğrafyasında kazandığı anlamları toplumsal ve kültürel bağlarıyla ortaya koymaktadır. Kitap, mutfak kültürü, inanç sistemleri, sağlık, gastronomi ve yerel kimlikler ekseninde bütünlüklü bir yaklaşım sunmaktadır.

Kapadokya Üniversitesi Yayınları olarak kültürel mirasın korunması ve bilimsel bir bakış açısıyla gelecek kuşaklara aktarılması misyonuyla bu eseri okurla buluşturmanın gururunu yaşıyoruz. Keşkeğin kazanında yüzyıllardır süregelen bu birikimin, Türk mutfak kültürü çalışmalarına kalıcı ve ilham verici bir katkı sunacağı inancıyla...

**Dr. Ezgi DEMİR ÖZER**  
Gastronomi Serisi Editörü



Nevşehir Yerleşkeleri:  
Mustafapaşa - Uçhisar - Ürgüp  
Tel: 0384 353 5009 (pbx) Fax: 0384 353 5125  
Sabiha Gökçen Yerleşkesi:  
Şeyhli, Bol Ahenk Sk. No:2, 34912 Pendik  
Tel: 0216 588 0010 (pbx) Fax: 0216 588 0012  
info@kapadokya.edu.tr



KEŞKEK

# KEŞKEK

**Gonca TOKUZ**  
**Prof. Dr. İbrahim Halil GÜZELBEY**

[www.kapadokya.edu.tr](http://www.kapadokya.edu.tr)



  
KAPADOKYA  
ÜNİVERSİTESİ  
YAYINLARI

# KEŞKEK

## Editörler

Gonca Tokuz • Prof. Dr. İbrahim Halil Güzelbey



KAPADOKYA  
ÜNİVERSİTESİ

2025

Kapadokya Üniversitesi Yayınları: 110  
Gastronomi Serisi: 2  
ISBN: 978-625-96451-3-1

© Ağustos 2025

**KEŞKEK**

Editörler

**Gonca Tokuz • Prof. Dr. İbrahim Halil Güzelbey**

© Copyright, 2025, KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ

Sertifika No: 43348

Kapadokya Üniversitesi tarafından yayımlanan basılı, elektronik veya diğer formatlardaki bilimsel yayınlar, sempozyum bildirileri ve ders içeriklerine ait bütün haklar Kapadokya Üniversitesine aittir. Tanıtım amacıyla kaynak gösterilerek yapılacak kısa alıntılar dışında, Kapadokya Üniversitesinin yazılı izni olmaksızın yayının tümünün elektronik, mekanik veya fotokopi yoluyla basımı, yayımı, çoğaltımı ve dağıtımı yapılamaz.

Seri Editörü: Ezgi Demir Özer

Redaktör: Duran Can Gazioğlu

Kapak Fotoğrafı: Ahmet Özyurt

Kapak Tasarım: Çağatay Sancar

Sayfa Tasarımı: *ademşenel.com*

Baskı ve Cilt: Bizim Büro (Sertifika No: 42488)

Bu kitapta yayımlanan tüm bölümlerin içeriklerinden yazarları sorumludur.

Metinler, yazarların kendi düşüncelerini yansıtmaktadır.

---

Tokuz, G., Güzelbey, İ. H. (Editörler). (2025). Keşkek. Nevşehir: Kapadokya Üniversitesi Yayınları.

638 s. 16x24 cm.

ISBN: 978-625-96451-3-1

Anahtar sözcükler: 1. Gastronomi, 2. Geleneksel Mutfak, 3. Tören Yemeği, 4. Keşkek

---



**KAPADOKYA**  
**ÜNİVERSİTESİ**

50420 Mustafapaşa, Ürgüp, Nevşehir

yayinevi@kapadokya.edu.tr

kapadokyayayinlari.kapadokya.edu.tr

0(384) 353 5009

www.kapadokya.edu.tr

# KEŞKEK

## Editörler

Gonca Tokuz • Prof. Dr. İbrahim Halil Güzelbey



KAPADOKYA  
ÜNİVERSİTESİ

2025

## SUNUŞ

Bu kitabın öyküsü, Kapadokya Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Sayın Hasan Ali Karasar'a yaptığımız nezaket ziyareti ile başladı. Ama asıl öyküler, "keşkek" yemeğinin kendisiydi.

Geçmişini antik çağlara kadar uzatabileceğimiz yemek, adından başlayarak bizlere o kadar çok şey anlatıyordu ki... Tahmin edilebileceğiniz gibi hepsini bir kitaba sığdırmak, gerçekleşmesi imkânsız bir düştü. Sadece bir ilçede, köyde, mahallede hatta yan yana sıralanmış birkaç evde bile yemek, birbirinden çok farklıydı. Biz, sadece çok küçük bir kısmını sizlere aktarmaya çalıştık. Sadece o küçük kısmı aktarırken duyduğumuz mutluluğu sözcüklere dökmemiz çok zor. Ancak bir düşümüzün gerçekleştiğini ifade edebiliriz.

Bu düşün gerçekleşmesinde çok kişinin katkısı ve emeği var. Öncelikle Kapadokya Üniversitesi Mütevelli Heyet Başkanı Sayın Funda F. Aktan'a, Rektör Prof. Dr. Sayın Hasan Ali Karasar'a teşekkürlerimizi sunuyoruz. Sayın Ezgi Demir Özer ve Sayın Duran Can Gazioğlu'na, tüm yayınevi ekibine, Prof. Dr. Sayın Metin Ekici başta olmak üzere kitapta büyük emekleri olan akademisyen, yazar, araştırmacı, danışmanlara, fotoğraf sanatçısı arkadaşlara teşekkür ederiz. Dostlarımıza ve ailemize ise bize verdikleri destek için minnettarız. Bihin Güzelbey, Selmin Barman, Hüseyin Tokat, Gazanfer Sağlam, Hannan Aslan, Ersin Adal'a da ayrıca teşekkürler.

Gonca Tokuz

Prof. Dr. İbrahim Halil Güzelbey

# İÇİNDEKİLER

SUNUŞ / 4

## 1. BÖLÜM

### KEŞKEĞİN KÖKENİ VE KÜLTÜREL ANLAMI

KEŞKEK SÖZCÜĞÜNÜN ETİMOLOJİSİ.....	11
<i>EMİNE SOYYİĞİT</i>	
KEŞKEK SÖZCÜĞÜNÜN TÜRK KÜLTÜRÜNDEKİ KAVRAM ALANI.....	19
<i>YUSUF GÖKKAPLAN</i>	
GIDA GÜVENLİĞİ VE SOKÜM: KEŞKEĞİN UNESCO SERÜVENİ .....	29
<i>CEVDET AVCI</i>	
UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS SÖZLEŞMESİNDE TÖREN KEŞKEĞİ GELENEĞİ .....	43
<i>NİHAL KADIOĞLU ÇEVİK</i>	
YEMEK VE KİMLİK: KÜLTÜREL KİMLİK UNSURU OLARAK GELENEKSEL TÖREN KEŞKEĞİ.....	66
<i>GÖKÇE EMEÇ YÜCESOY</i>	
TOPLUMSAL DAYANIŞMANIN LEZZETLİ HÂLİ: KEŞKEK .....	78
<i>ALİ DUYMAZ • CEREN DEMİREL ŞEKERCAN</i>	

## 2. BÖLÜM

### SAĞLIK, GASTRONOMİ VE TURİZM

TOPRAKTAN KÜRESEL GELECEĞE: BUĞDAYIN GENETİK MİRASI VE STRATEJİK YOLCULUĞU.....	89
<i>MELİKE BİCİCİ • SEVİM D. KARA ÖZTÜRK • ESRA ÇAKIR • HAKAN ÖZKAN</i>	
KEŞKEK VE SAĞLIK.....	108
<i>CEYHUN DİZDARER</i>	

GELENEKTEN GELECEĞE KEŞKEK: BİR ANADOLU YEMEĞİNİN GASTRONOMİ VE BESLENME PERSPEKTİFİNDEN İNCELENMESİ .....	123
<i>AYŞE DUYGU ÇETİNKAYA • SEDA GENÇ</i>	

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TAŞIYICILARI: COĞRAFİ İŞARETLİ KEŞKEKLER VE COĞRAFİ İŞARETLİ KEŞKEKLERİN BESLENME VE GASTRONOMİ ALANINDAKİ ÖNEMİ .....	138
<i>MİNE ERDEM BÜYÜKKIRAZ • EZGİ DEMİR ÖZER</i>	

TÜRK MUTFAĞININ ÇOK ÖZEL BİR LEZZETİ OLAN KEŞKEĞİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ .....	160
<i>HÜSEYİN ALTINEL</i>	

### 3. BÖLÜM EDEBİYAT VE SANATTA KEŞKEK

TÜRK EDEBİYATINDA KEŞKEK .....	173
<i>ÜMRAL DEVECİ</i>	

TÜRK KÜLTÜRÜ VE ŞİİRİNDE KEŞKEK .....	199
<i>ŞEVKİYE KAZAN NAS</i>	

KEŞKEK SESİNDEN BELLİ OLUR: KEŞKEK KÜLTÜRÜNE GASTROETNOMÜZİKOLOJİK BAKIŞ .....	215
<i>ÖZLEM DOĞUŞ VARLI</i>	

### 4. BÖLÜM BÖLGESEL VE YÖRESEL KEŞKEKLER

GAZİPAŞA YÖRESİ DARI KEŞKEĞİ: TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI VE BESİNSEL ÖZELLİKLERİ .....	237
<i>MEHMET DURDU ÖNER • GÜLDEN KILIÇ • MANOLYA ESER ÖNER</i>	

ANTALYA'DA KEŞKEK GELENEĞİ VE DÖNÜŞÜMÜ .....	252
<i>PETEK ERSOY İNCİ</i>	

TARSUS GELENEKSEL KÜLTÜRÜNDE KEŞKEK .....	266
<i>İREM GÖKKORUK • BEHİYE KÖKSEL</i>	

ANAMUR VE BOZYAZI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE DÖĞME .....	276
<i>NEVZAT ÇAĞLAR</i>	

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NİN ADLARI DA TATLARI DA GÜZEL KEŞKEKLERİ: HALİSE, HÂRSE, HERSE, GENDİME, GERANDİ, DAHNKUT .....	298
<i>GONCA TOKUZ • SELMİN BARMAN</i>	
İZMİR MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KEŞKEK .....	316
<i>BETÜL ÖZTÜRK</i>	
BİR YEMekten FAZLASI: KÜLTÜREL BİR ANLATI OLARAK TİRE KEŞKEĞİ.....	331
<i>PINAR FEDAKAR</i>	
AYDIN'DA TÖREN KEŞKEĞİNİN YAPILIŞI VE SUNUMU .....	347
<i>GÜLSER NAZLI BAŞAR</i>	
BİR TÖREN YEMEĞİ OLARAK UŞAK KEŞKEĞİ .....	361
<i>ERHAN SOLMAZ</i>	
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NDE YAPILAN KEŞKEKLER VE ÖZELLİKLERİ.....	369
<i>OYA ÖZKANLI</i>	
İÇ ANADOLU'DA KEŞKEK .....	380
<i>MUSTAFA SANDIKCI • NURULLAH KART</i>	
DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNDE KEŞKEK .....	398
<i>MEHMET KABACIK</i>	
SİNOP COĞRAFYASI VE KEŞKEKLERİ.....	406
<i>DAMLA UNCUEER</i>	
KÜLTÜRÜN LEZZETLİ MİRASI: GÖYNÜK KEŞKEĞİ.....	429
<i>NAGİHAN BAYSAL YURDAKUL</i>	
MARMARA BÖLGESİ KEŞKEKLERİ VE RİTÜELLERİ.....	439
<i>ENES GÜNDOĞDU • MELİH İÇİGEN</i>	
TRAKYA KEŞKEKLERİ.....	452
<i>CEYHUN UÇUK</i>	

5. BÖLÜM  
**İNANÇ SİSTEMLERİNDE VE SINIR ÖTESİNDE KEŞKEK**

ADANA'DA HAYIR KEŞKEĞİ: KAMHI.....	463
<i>SALİHA KIRICI</i>	
SEFERİHİSAR BEYLER KÖYÜNDE BİR HAYIR YEMEĞİ OLARAK KEŞKEK .....	476
<i>GONCA KUZAY DEMİR • AYSUN VENCELİ KÜÇÜK</i>	
HATAY'IN KÜLTÜREL ZENGİNLİĞİ, ÇOK KİMLİKLİ YAPISINDA HERİSE, DÖĞME VE AŞŞUR YEMEKLERİ .....	490
<i>İBRAHİM ÜNAL KAHRAMAN</i>	
AYDIN İLİNDE TÖREN KEŞKEĞİ ETRAFINDA ŞEKİLLENEN İNANMA VE UYGULAMALAR .....	511
<i>GÜLSER NAZLI BAŞAR</i>	
HAZIRLIKTAN PAYLAŞIMA: ACIPAYAM'DA KEŞKEK'İN RİTÜEL YOLCULUĞU.....	529
<i>MEHMET TOLGA BAKIRTAŞ</i>	
ANADOLU HRİSTİYANLARININ KÜLTÜRÜNDE KEŞKEK.....	541
<i>ŞÜKRAN ÜNSER</i>	
MEVSİMSEL VE DİNSEL BAYRAMLARDA KEŞKEK VE HERİSE.....	557
<i>GONCA TOKUZ</i>	
ANADOLU'NUN ÖTESİNDE KEŞKEK .....	580
<i>NEDİM ATİLLA</i>	
KEŞKEK İLE TARHANANIN PREHİSTORİK KÖKENLERİ: TARHANA-KEŞKEK KARDEŞLİĞİ.....	594
<i>AHMET UHRİ</i>	
KIBRIS'IN POPÜLER LEZZETLERİNDEN HERSE: TARİHSEL SÜREÇTEN GÜNÜMÜZE.....	605
<i>ALİ ÖZÇİL • İHSAN EROL ÖZÇİL</i>	
DİZİN .....	615

# 1. BÖLÜM KEŞKEĞİN KÖKENİ VE KÜLTÜREL ANLAMI



# KEŞKEK SÖZCÜĞÜNÜN TÜRK KÜLTÜRÜNDEKİ KAVRAM ALANI

YUSUF GÖKKAPLAN\*

## Özet

Anadolu coğrafyasının Türk kültürüyle şekillenmeye başlaması 9.-10. yüzyıllara kadar dayandırılabilir. Büyük medeniyetlere ev sahipliğı yapan Anadolu, özellikle 12.-13. yüzyıllarda kültür ve medeniyetin de şekillendiğı bir merkez hâline gelmiştir. Göçebe hayattan yerleşik hayata geçen Türk topluluklarının büyük ve farklı medeniyetlerle bir araya gelmesi, özgün bir kültürün şekillenmesini de beraberinde getirmiştir. Her bir dönemi ayrı bir zenginlik içeren bu kadim kültür üzerine birçok çalışma yapılmış, dönemin çerçevesi ve özellikleri birçok yayınlı kalıcı hâle getirilmiştir. Türk siyasi ve kültürel hayatının Anadolu coğrafyasındaki ihtişamlı görünümü, bugün bile canlı bir çalışma alanı olarak dikkat çekmektedir.

Göçebe yaşantıdan yerleşik hayata geçen Türk toplumlarının sosyal ve kültürel yaşantılarında değişiklikler olmuştur. Bunlardan biri de yerleşik yaşantının tarımı getirmesiyle mutfak kültüründe gerçekleşmiştir. Bunun yanı sıra yerleşilen coğrafyalarda Türk kültürüne ve damak zevkine uygun tatlarla tanışan Türkler, bu tatları da benimseyip kullanmaktan çekinmemişler, Türk kültürüne özgü dokunuşlarla bu tatları zenginleştirmişlerdir. Bazı yiyecek ve içecekler salt bir beslenme aracı değil, aynı zamanda sosyal hayatın bir parçası olarak kodlanmış ve toplumsal bir nosyonla da kullanılmıştır. Bu türden yiyeceklerden biri ve Türk mutfağının önemli lezzetlerinden biri de “keşkek”tir. Keşkek sözcüğü Farsça kökenli bir sözcük olup sözlüklerdeki genel anlamı “buğday veya arpayla yapılan düğün yemeğı” olarak geçmektedir.

Keşkek sözcüğü ilk olarak 13. yüzyılda yazıya geçirilen Dânişmendnâme’de görülmüştür. Metinde yer alan anlam günümüzdekiyle aynıdır. Bu çalışmada keşkek sözcüğünün kökenine dair açıklamalar yapıldıktan sonra Türk kültüründeki kavram alanına dair açıklamalar yapılacaktır. Buradaki amaç, temelde sadece bir mutfak veya gastronomi unsuru olarak görülen keşkeğın Anadolu coğrafyasında nasıl algılandığı ve sosyal bir çerçeveye nasıl anlaşıldığını da açıklamaya çalışmaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Türk Kültürü, keşkek, Türk mutfağı, Dânişmendnâme.

\* Doç. Dr., Kapadokya Üniversitesi, Beşerî Bilimler Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, yusuf.gokkaplan@kapadokya.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6515-4762

## THE CONCEPTUAL DOMAIN OF THE WORD KEŞKEK IN TURKISH CULTURE

### Abstract

The integration of Turkish culture into the Anatolian geography dates back to the 9th and 10th centuries. Anatolia, home to great civilizations, became a center of cultural and civilizational transformation, especially in the 12th and 13th centuries. As Turkish communities transitioned from a nomadic lifestyle to a settled one, their interaction with major civilizations led to the emergence of a unique culture. Many studies have been conducted on this ancient heritage, preserving its historical framework and characteristics through various publications. Even today, the grandeur of Turkish political and cultural life in Anatolia remains a significant field of research.

The shift from nomadic to settled life brought changes to the social and cultural structures of Turkish communities, including their culinary traditions. Agriculture became an integral part of settled life, influencing food culture. As Turks encountered new flavors in their new settlements, they adopted and enriched them with elements unique to Turkish cuisine. Certain foods and beverages became more than just sustenance; they acquired social significance and became part of communal traditions. One such dish, considered a key element of Turkish cuisine, is “keşkek.” The word “keşkek” originates from Persian and is commonly defined as “a wedding dish made with wheat or barley.”

The first recorded use of “keşkek” appeared in the 13th-century text *Dânişmend-nâme*, where it held the same meaning as today. This study will first examine the etymology of the word and then explore its cultural significance. The main objective is to understand how keşkek is perceived in Anatolia—not merely as a dish, but as a social and cultural tradition.

**Keywords:** Turkish Culture, keşkek, Turkish cuisine, *Dânişmendnâme*

### GiriŐ

Bir kŐltŐrŐn en 6nemli 6gelerinden biri de yemektir. İnsan6đlunun sofrasında olanlar, onun nasıl bir coğrafyada yaŐadıđının, dŐnya g6rŐŐnŐn, kŐltŐr etkileŐiminin bir g6stergesi olarak yorumlanabilecektir. Her topluluğun kendine 6zgŐ bir mutfak kŐltŐrŐ bulunmaktadır. BŐyŐk oranda yaŐanılan coğrafyanın etkisiyle Şekillenen mutfak kŐltŐrŐ, toplumlara ve coğrafyalara g6re 6eŐitlilik g6stermektedir. 6zellikle de TŐrkler gibi g6-6ebe toplulukların mutfak kŐltŐrleri d6neme, mevsime ve coğrafyaya g6re bŐyŐk farklılıklar g6sterebilmektedir. TŐrklerin ilk yemek kitabı olarak

kabul edebileceğimiz *Dîvânu Lüğati't-Türk*'te Türklere ait birçok yemek adının yer alması da bu düşünceyi desteklemektedir.

Türkler her ne kadar göçebe yaşam tarzını benimsemiş olsalar da mut-fak kültüründe yerleşik tarım hayatına dair ürünlerin bulunması, mut-fak ve yemek kültüründe geniş bir yelpazenin olduğunu göstermektedir. *Dîvânu Lüğati't-Türk*'ten edinilen bilgilere göre on birinci yüzyılda Türk toplulukları için tahıllar, en önemli besin maddelerinden biridir ve arpa, buğday, tarıg, tuturgan, ügür~yügür gibi tahıllar mevcuttur. Bu tahıllarla yapılan birçok yemek türü bulunmaktadır. Bu ürünlerin kullanıldığı yiyecek-içecek maddelerinin sayısı da son derece fazladır: *agartgu, awruzı~awzuru, böşgel~püşkel, bugday, buhsı, buhsum, bulgama, bün~mün, büskeç, esberi~usbarı, etmek, kağut~kavut, kağurmaç~kawurmaç, kakurgan, kömeç, kuyma, kürşek, letü~litü, sarmaçuk, sinçü, soma, talkan, to, tokıç~tokuç top, tutma aç~tutmaç, türmek, ugut, ügre, ügür~yügür, yarmış un, yuga~yupka* (Çetin, 2005, s. 186).

Türk kültüründe yemek sadece bir tür yaşamsal faaliyet değil, bununla beraber sosyalleşme ortamı olarak da görülür. Hanlar, kağanlar toylar düzenleyerek tüm halkı toylara davet ederler. Bu sosyal ortamda yemekler yenir ve eğlenceler düzenlenirdi. Çocuklara ad verilmesi, toplumu huzursuz eden bazı tehditlerin konuşulması, hep bu yemekli toplantılarda gerçekleşirdi. Türk kültüründe yemeğin bir araya getirici özelliği, kadim tarihinin her evresinde görülebilmektedir. *Dede Korkut Hikâyeleri*'nde Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesinde geçen aşağıdaki bölümde bir yemeğin sosyal bir forma dönüşerek temsil ettiği gösterge açıkça görülebilecektir:

*Gene ziyafet tertip edip attan aygır, deveden erkek deve, koyundan koç kestirmişti. Bir yere ak otağ, bir yere kızıl otağ, bir yere kara otağ kurdurmuştu. Kimin ki oğlu kızı yok, kara otağa kondurun, kara keçe altına döşeyin, kara koyun yahnisinden önüne getirin, yerse yesin, yemezse kalksın gitsin demişti. Oğlu olanı ak otağa, kızı olanı kızıl otağa kondurun, oğlu kızı olmayana Allah Taâla beddua etmiştir, biz de beddua ederiz, belli bilsin demiş idi (Ergin, 1969, s. 9).*

Türk kültürüne yön veren ve bugünün kültürünü inşa eden metinlere bakıldığında bu türden örneklerin sayısını bir hayli artırmak elbette mümkündür. Geniş bozkırlardan Anadolu'ya gelen Türklerin heybelerinde birçok şey bulunmaktaydı. Bunların bir tanesi de yemek ve onun birleştirici özelliği idi. Sofraya saygı duyma, yemeğin hazırlanmasında güdülen ortak düşünce ve insanların her birinin çorbada tuzunun olmasını istemesi, bu meseleyi sadece karın doyuracak bir şeyin ötesine taşımaktadır. Birliktelik

algısı ile hazırlanan yemeklerin millet ve kültür üzerinde büyük etkisi vardır. Böylesi bir etki ile hazırlanan yemeklerden biri de keşkektir. Keşkek, Anadolu, Orta Asya ve Orta Doğu coğrafyasındaki birçok kültürün izlerini taşıyan hem tarihsel hem de etimolojik olarak oldukça derin bir yemek adıdır. Hem dilbilimsel kökenleri hem de tarihsel bağlamı, bu yemeğin bölgesel mutfaklar arasında nasıl evrildiğini ve yayıldığını anlamamıza yardımcı olur. Bu çalışmada da bu türden sorulara cevaplar aranacaktır.

### **Amaç**

Bu çalışmanın amacı, bir yemek olarak gastronomi alanında yer alsa da keşkek adının kökenine dair bir açıklama yapmaktır. Anadolu'da sıkça kullanılan bu yemek adının kökenlerinin hangi dilden geldiği, günümüzde hangi anlam ve kavram ilgisi ile kullanıldığı, sonuç olarak da bu yemek adının Türk kültüründe nasıl görüldüğünün ve nasıl algılandığının çerçevesinin çizilmesi amaçlanmaktadır.

### **Kapsam**

Bu çalışmanın kapsamı keşkek sözcüğünün ilk kez Türk edebiyatında kullanıldığı *Dânişmend-nâme* ile sınırlandırılmıştır. *Dânişmend-nâme* Türk medeniyet tarihi içerisinde çok önemli bir yere sahip olan gelenek, görenek ve âdetlerin XI.-XIV. yüzyıllar arasındaki seyrinin incelenmesi açısından önem arz etmektedir (Demir, 2002, s. 1). *Dânişmend-nâme*'nin asıl konusu her ne kadar tarih olsa da eserde Selçuklu Dönemi ile ilgili oldukça önemli bilgiler yer alır ve bu bilgilerin içerisindeki en önemlilerinden biri de Anadolu coğrafyasına aittir (Demir, 2002, s. 9). *Dânişmend-nâme* tarihi olaylar ve mekânlarla ilgili bazı bilgileri vermekle beraber Türklerin o devre ait gelenek, görenek ve hayat tarzları ile ilgili bilgileri de günümüze ulaştırmaktadır (Demir, 2002, s. 10). Eser Türklerin o dönemki yaşam biçimleri hakkında önemli bilgiler içermektedir. *Dânişmend Gazi* ve arkadaşlarının ava çıkması, düğünlerin yapılması, düğünlerde ziyafet verilmesi Türklerin Orta Asya'dan getirdiği geleneklerdir. Bununla beraber şenliklerde verilen yemeklerin ve çalınan çalgıların ayrıntılarıyla anılması da eseri, çalışmamız için önemli hâle getirmektedir. Bu kaynağa ek olarak sözcüklerin kökenlerine dair bilgi edinilebilmesi için başta etimolojik sözlükler olmak üzere sözlükler de çalışmanın kapsamı içerisinde yer almaktadır.

## Bulgu

Keşkek sözcüğünün kökenine dair açıklama yapabilmek için öncelikle Anadolu coğrafyasına, sonrasında Türk diline nasıl girdiğine ilişkin açıklama yapmak gerekmektedir. Sözcük, güncel *Türkçe Sözlük*'te “İyice dövülmüş buğdayın etle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan bir yemek (GTS)” anlamı ile verilmektedir ve kökeninin Farsça “keşkek” sözcüğünden geldiği aktarılmaktadır. Bu doğrultuda ilk olarak Farsçada keşkek sözcüğü üzerinde açıklama yapmak daha doğru olacaktır.

### 1. Keşkek Kökenine Dair

Farsça sözlüklerde sözcüğün anlamı “arpa veya buğday (özellikle yumuşayana kadar bütün olarak kaynatılmış)” yemeği (Steingass, 2005, s. 1033) olarak verilmektedir. Bununla beraber “keşk” ya da “keşke” kelimeleri, ezilmiş veya dövülmüş gıdalara da işaret etmektedir. Kaşk, ekşi süt ve kurutulmuş ayrandan yapılan bir çeşit çeşni; buğday unu veya arpa unuyla koyun sütünden yapılan, içine et veya buğday, arpa eklenen bir çeşit koyu çorba; arpa suyu (Steingass, 2005, s. 1033) olarak da geçmektedir. Nişanyan, sözcüğün Farsça kaşk کاشک “süt pıhtısı veya peynir altı suyu, arpa suyu, arpa” sözcüğünden +ak ekiyle türetildiğini ifade ederek Orta Farsça kaşk “peynir suyu, kurut?” sözcüğünden evrildiğini belirtmiştir. Nişanyan +ek ekinin de niteliğinin belirsiz olduğunu ifade etmiştir (Keşkek, 2019).

Coğrafi olarak ister yakın ister uzak olsun tüm kültürlerin birbirleri ile alışveriş içerisinde olduğu aşikârdır. Fars kültürünün de Anadolu üzerindeki etkisi, Selçuklu Dönemi'nde daha da belirginleşmiştir. Türkler bu dönemde Orta Asya mutfağındaki geleneksel yemekleri İran etkisiyle harmanlamıştır. Keşkeğin de bu kültürel etkileşimin bir ürünü olarak geleneksel bir yemek hâline geldiği ifade edilebilir.

Benzer bir şekilde Arapçada da “kashk” kelimesinin, yoğurt veya yoğurt bazlı yemekleri ifade ettiği iddia edilmektedir. Ama bu konuda kaynaklar yetersizdir. Bu sözcüğün Farsça kaşk sözcüğü üzerine etkisi, zayıf bir ihtimal olarak değerlendirilmelidir. Anadolu coğrafyasında Türkçe keşkek sözcüğü üzerinde de Arapçanın doğrudan etkisinden çok, Farsça ile etkileşimin daha görülebilir olduğu açıktır. Ayrıca Farsça kaşk, Türkçe keşkek olan sözcüğün Arapçadaki karşılığı doğrudan herse olarak geçmektedir. Herse sözcüğünün Arapça “harasa” هرس kökünden türediği düşünülmür. “Harasa” fiili, Arapçada “ezmek, lapa yapmak, püre yapmak, pelte haline getirmek” (Elhalil Essemir) anlamına gelir. Arapça ve Farsça ilişkisi üzerine bakıldığında hersenin aynı zamanda Farsça “haris” (هریس) kelimesiyle

ilişkilendirilebileceği de dikkat çekmektedir. Farsça “haris”, buğday ve etten yapılan bir tür lapa anlamında kullanılmıştır (Denghoda). Bu bağlamda, herse ve kashk yemeklerinin yapımında buğdayın dövülmesi ortak bir özellik olarak düşünülebilir. Kullanılan malzemelerin her bir dilde farklı adlar ile anılması, her iki yemeğin farklı olduğunu düşündürebilir fakat her ne kadar ufak tefek farklar içerse de bu yemeklerin temelde aynı olduğunu söylemek mümkündür.

Son olarak kashk, herse ve keşkek sözcüklerinin coğrafya ve kültür merkezli farklı özellikleri olduğu ifade edilebilir. Fakat keşkek sözcüğünün Anadolu’da yaygın bir şekilde kullanılmasında Farsçanın daha etkili olduğu düşünülebilir. Ama sözcüğün sonuna eklenen +Ak eki sözcüğe sadece yeni bir kullanım alanı değil, kültürel olarak da farklı özellikler yüklemiştir. Bu bağlamda keşkek sözcüğünün Orta Asya ve Türk mutfağındaki anlam ve kavram alanına bakmak doğru olacaktır.

## 2. Orta Asya Türk Mutfağı, Keşkek ve Kökenine Dair

Türkler, Anadolu’ya gelirken üzerinden geçtikleri coğrafyalardan etkilendiler ve heybelerini kendileri için de faydalı olabilecek değerlerle doldurdular. Bu değerlerden biri olan keşkek, özellikle Türklerin Anadolu’ya yerleşmesinden sonra burada yaşayan halkların yemek kültürleriyle harmanlanmış ve aynı zamanda toplumsal bir işlevle de mutfağa girmiştir. Sözcüğün kökenine bakacak olursak Orta Asya Türk mutfağındaki “kashk yemeği” ve Fars etkisindeki “keşk” kavramları, keşkek kelimesinin evriminde birleşmiş olabilir.

Sözcüğün Türk kültüründeki anlam evrenini daha iyi anlayabilmek için Farsça “kashk” sözcüğüne +Ak ekinin hangi işlev ile eklendiği üzerinde durmak gerekir. Günümüz Türkiye Türkçesinde +Ak isimden isim yapma eki olarak kullanılan bir ektir. Korkmaz, bu eki Eski Türkçedeki +Gak küçültme ve kuvvetlendirme eki ile ilişkilendirerek genellikle tek heceli sözcüklere geldiğini, benzetme ve küçültme eki işlevi ile az sayıda ad türettiğini (1997, s. 35) ifade etmektedir. Gülsevin ise ekin Eski Anadolu Türkçesi döneminde organ isimlerinde görüldüğünü (2017, s. 123) ifade etmiştir. Keşkek sözcüğündeki “+ek” ekinin +GAk ile ilişkilendirilmesi daha uygundur. Çünkü söz konusu yemeğin hazırlanma süreci, malzeme çeşitliliği, uzun süre pişirilmesi kuvvetlendirme ile izah edilebilecektir. Bu bilgilerden hareketle “keşkek” sözcüğü “keşk+ek” şeklinde bir analize tabi tutulduğunda “keşk”in Farsça bir kök ve +ek’in de Türkçe isimden isim yapan ek olduğu söylenebilir. Bu yemek adı, temelde Farsça bir

sözcük iken Türkçe bir ek olarak Türkçeleşmiştir. Türk dilinde bu türden örneklerin sayısı fazladır.

Diğer bir taraftan “+Ak” ekinin işlevsel olarak çerçevesinin çizilmesi anlam ve kavram alanının daha net anlaşılmasına yardımcı olacaktır. Hasan Eren’e göre +Ak küçültme eki işlevi ile kullanılmıştır (Eren, 2020, s. 292). Eren, “keşkek” madde başı altında sözcüğün anlamını “iyice dövülmüş ve uzun süre birlikte kaynatılmış et ve buğdayla yapılan bir yemek” olarak vermiş, ağızlarda “keşkek” biçiminde kullanıldığını, sözcüğün “keşkek” şekli ile Bulgarcaya geçtiğini de ifade etmiştir (Eren, 2020, s. 292). Burada iyice dövülmüş, uzun süre pişirilmiş anlamı, ekin kuvvetlendirme işlevi ile izah edilebilecektir.

+Ak ekinin Türkçede bazı yiyecek adlarında kullanılması da dikkat çekicidir. Söz gelimi “çörek” sözcüğündeki +Ak eki Gülensoy tarafından Uygurcadaki çörek sözcüğüne dayandırılmış “çöür+ek” şeklinde açıklanmıştır (2011, s. 255). Gülensoy, “börek” sözcüğünün de bür- “sarmak, burmak” köküne “+ek” ekinin eklenmesi ile oluştuğunu ifade etmiştir (2011, s. 173). Eren ise çörek sözcüğünün kökeninin bilinmediğini fakat Türkçe bir türev olduğunun açık olduğunu, Türkçeden komşu dillere geçtiğini ifade etmiştir (2020, s. 124). Eren, börek sözcüğünün kökeni konusunda Gülensoy ile aynı düşünceye sahiptir. Sözcüğün “bör-“ “bür-” (örtmek, sarmak, burmak) kökü üzerine +ek ekinin eklenmesi ile oluştuğunu, Farsçadan Türkçeye geçtiğine dair savların yanlış olduğunu ve Türkçeden de komşu dillere geçtiğini ifade etmiştir (2020, s. 76).

Çörek ve börek yemekleri de Anadolu’da birlik ve beraberlik içerisinde yapılan imece mantığına dayanan yiyeceklerdendir. Bu bilgiler ışığında “kashk” Farsça kökün üzerine +Ak eki eklenerek “keşkek” sözcüğünün bugünkü formunu aldığı düşünülebilir. +Ak ekinin yiyecek adlarında kullanılması da bu düşünceyi destekler niteliktedir.

### 3. Keşkek ve Kültürel Kavram Alanı

Türkler, göçebe yaşam biçiminden dolayı dayanıklı ve besleyici yiyecekleri tercih etmişlerdir. Bu bağlamda buğday da hem dayanıklı hem de besleyici olmasından hareketle Orta Asya’da ve Anadolu’da temel besin kaynaklarından biri olmuştur. Dövme buğday (yarma), et ve yoğurtla farklı karışımlar hazırlanarak pişirilen yemekler, hazırlık aşamasında birlik beraberlik, paylaşım gibi bazı toplumsal değerlerle yoğurulduğu için Türklerin yaşamında önemli bir yer tutmaktadır. Göçebe yaşam tarzından yerleşik hayata geçişle birlikte bu yemekler, daha kompleks bir hâl almış ve farklı

kültürel etkilerle çeşitlenmiştir. Söz gelimi Kahramanmaraş tarhanası da imece usulü ile dövme buğday (yarma) ve yoğurtla yapılan, tıpkı keşkek gibi yarmanın iyice ezilerek yoğurtla bir macun formuna gelmesiyle hazırlanan, kamıştan yapılmış özel sergilere (çiğ) el ile sermek suretiyle güneşte kurutulan, çok dayanıklı ve besleyici bir yiyecektir. Tıpkı keşkek gibi toplumun kolektif bir şekilde çalışmasını gerektirmektedir. Birlikte hazırlanan ve birlikte yenilen yiyeceklerin bereketli olduğu algısı, Türk toplumunda her zaman önemli bir değer olarak yerini almıştır.

Keşkek sözcüğünün kavram alanının anlaşılabilmesi için de Anadolu sahasında ilk tanıklandığı eser olan *Dânişmend-nâme* çerçevesinde değerlendirilmesi daha uygun olacaktır. Hem sözcüğün geçtiği kısmın görülebilmesi hem de bağlamın anlaşılabilmesi için metindeki ilgili kısımlar aşağıda verilmiştir. Sözcük Arapça herise ve Türkçe keşkek kullanımı ile 197b/5 de birer kez, keşkeklik kullanımı ile de 197a/6 bir kez kullanılmıştır. Bu metinde asıl odak noktası kullanım sıklığı değil, sözcüğün sözlü iletişimden yazılı kaynaklara geçmesidir. Kadim bir sözlü kültür geleneğine sahip olan Türklerin yazıya aktardıkları her ne var ise kökeninin daha eskilere dayandığı dikkate alınmalıdır.

(197a) Biş yüz batman tuz, on müd sogan, sekiz müd nohud, on bin dirhem za'feran, biş yüz batman nişasta, bin batman bal, bin batman yağ hazır itdiler. Biş yüz batman üzüm, dört yüz batman encir, üç yüz batman erük, iki yüz batman kayısı, yüz batman buğday, yüz vakiyye badem, iki yüz vakiyye hurma, yüz kile gendüme **heriselik**, dört yüz kile **keşkeklik**, iri uvak bin kuzı tedarik itdiler (Demir, 2002, s. 156).

Melik evvel geçüp sadra oturdu

Çalışup honsalar aşı yitürdü

Ne denlü ulu begler var gelürler

Melik'e karşı ayağın tururlar

...

Çevürme kuzıların tolmuş içi

Katı hub bişmiş idi taşı içi

...

Ki zerde zirve vü birinc boranı

Suçuklar köftelü tolu herani

Dahı var-ıdı ekşi şürveleri

Dahı **keşkek** ile **heriseleri** (Demir, 2002, s. 157).

Alıntılanan metinde de görüleceği üzere “keşkek” ve “keşkeklik” sözcükleri benzer bağlamlarda kullanılmıştır. Keşkek, Anadolu’da yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda toplumsal bir ritüel olarak da değerlendirilmelidir. Özellikle düğünlerde ve bayramlarda büyük kazanlarda yapılan keşkeğin, imece usulüyle hazırlanması toplumsal dayanışmayı ve paylaşımı gösteren bir gösterge olarak ele alınabilir. Her ne kadar da sözcüğün kökenindeki “ezmek” veya “dövmek” anlamı, yemeğin yapım sürecinde buğdayın taş dibeklerde dövülmesiyle doğrudan ilişkili olsa da bu süreç, aynı zamanda toplu bir etkinliktir. Çünkü keşkek yapmak, sadece bir yemek hazırlama işi değil, topluluğu bir araya getiren sosyal bir aktivitedir. *Dânişmend-nâme*’de de görüleceği gibi hem halkın hem de sarayın sofrasında yer alan bir yemektir. Topluma mal olmuş bir yemek olarak düşünülmesi de mümkündür. Bu doğrultuda Anadolu topraklarında ilk anıldığı günden bugüne kadar keşkek kavramsal olarak bir yemekten daha geniş bir anlama sahip olmuştur. Yemeğin adı, Farsçadan Türkçeye geçmiş olabileceği gibi Türklerin Orta Asya’daki yemek kültürüyle olan bağlantısı da bu kelimenin kökenine dair önemli bir ipucudur. Hem dil hem de kültür açısından keşkek sözcüğü, Anadolu’nun çok katmanlı tarihini yansıtan bir sembol olarak değerlendirilebilir. Bu tarihsel derinlik, keşkek yemeğinin bir sofraya geleneği olmanın ötesine geçerek kültürler arası etkileşimin güçlü bir yansıması olduğunu göstermektedir.

### Sonuç

Bu çalışmada, keşkek sözcüğünün etimolojik kökeni ve kavram alanı ele alınmıştır. Etimolojik açıdan, sözcüğün tarihsel süreç içerisindeki değişimleri, farklı dillerdeki görünümleri değerlendirilmiştir. Köken incelemeleri, kelimenin belirli bir kültürel ve tarihsel bağlam içerisinde nasıl şekillendiğini ortaya koyarken dilsel etkileşimlerin de bu sürece katkıda bulunduğunu göstermektedir. Çalışmanın bulguları, kelimenin yalnızca dilbilimsel bir unsur olmadığını, aynı zamanda sosyokültürel bir taşıyıcı olarak da işlev gördüğünü göstermektedir. Farsça bir sözcük olan “kashk” ile Türkçe bir ek olan +Ak’ın birleşmesi ile oluşan keşkek sözcüğü, Anadolu coğrafyasında, adında da Türklerin imzasını taşımaktadır.

Sonuç olarak bu araştırma, bir sözcükteki etimolojik ve kavramsal incelemelerin dilbilim, tarih ve kültür çalışmalarına önemli katkılar sunabileceğini ortaya koymaktadır. Gelecek çalışmalarda, kelimenin farklı lehçelerdeki kullanımları ve modern dillerdeki anlam dönüşümleri üzerine daha detaylı analizler yapılmasına, konunun daha derinlemesine anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

**Kaynakça**

- Denghoda Sözlüğü, Haris maddesi (2025, Şubat 11). Alındığı yer <https://vajehyab.com/?q=هریس&d=>
- Eren, H. (2020). Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES). Haz. Şükrü Haluk Akalın. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülensoy, T. (2011). Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözlerin Köken Bilgisi Sözlüğü. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülsevin, G. (2017). Eski Anadolu Türkçesinde Ekler. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Güncel Türkçe Sözlük, Keşkek maddesi. (2025, Şubat 7). Alındığı yer: <https://sozluk.gov.tr/> Dip not olarak kullanılmamış.
- Korkmaz, Z. (2005). Türkiye Türkçesi Grameri Şekil Bilgisi. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları. Dip not olarak kullanılmamış
- Nişanyan Sözlük, Keşkek maddesi. (2019, Haziran 11). Alındığı yer <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/ke%C5%9Fkek>
- Steingass, F. (2005). A Comprehensive Persian-English Dictionary, Including the Arabic Words and Phrases to be Met with in Persian Literature. İstanbul: Çağrı Yayınları.
- Uysal, H. ElHalil EsSemir Arapça-Türkçe Sözlük. Harasa maddesi. (2025, Şubat 17). Alındığı yer: <http://www.elhalil.com/>.