DOI: 10.58242/millifolklor.1520229

KEŞKEK FIRINLARININ GASTRONOMİ TURİZMİNE KATKISI: SAFRANBOLU YAZIKÖY VE BULAK KÖYLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA*

Contribution of Keşkek Ovens to Gastronomy Tourism: A Research on Yazıköy and Bulak Villages of Safranbolu

Doç. Dr. Sibel AYYILDIZ**
Prof. Dr. Nuray TÜRKER***
Araş. Gör. Dr. Ayşe Nur USLU****

ÖZ

Türk dünyasında geniş bir coğrafyaya yayılan keşkeğin hazırlanış biçimi ve içine konan malzemeler bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Safranbolu ilçesinde de önemli bir ritüel yemeği olan keşkek, pişirildiği fırın ve pişirme tekniği bakımından diğer bölgelerden ayrılmaktadır. Araştırmanın amacı Safranbolu'nun Yazıköy ve Bulak köylerinde bulunan keşkek fırınlarının halk mimarisi açısından incelenmesi ve keşkek fırınları ve keşkek kültürünün gastronomi turizmi bakımından öneminin ortaya konulmasıdır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı araştırmada keşkek fırınları konusunda bilgi ve deneyime sahip dokuz katılımcı ile Ağustos-Eylül 2023'te yüz yüze görüşülmüş ve Yazıköy'deki keşkek fırınları yerinde gözlemlenerek fırınları inşa eden ustadan fırın inşaatı hakkında bilgiler alınmıştır. Araştırmada; keşkek fırınlarının teknik ve mimari özellikleri ile inşasında dikkat edilmesi gereken spesifik özellikler kayıt altına alınmıştır. Keşkek fırınlarının ortalama iki metre çapında ateş tuğlası (özellikle Hanköy tuğlası) ve çamurdan inşa edilen, ağzı pişirme sırasında genellikle bir taş ile kapatılan, genellikle tek bacalı, odun (genellikle büyük kütükler) yakılarak ısıtılan, içerideki sıcaklığın yaklaşık 400 santigrat dereceye ulaştığı yapılar olduğu belirlenmiştir. Keşkek, sadece bir yemek olmanın ötesinde, Türk toplumunun kültürel ve sosyal hayatında önemli bir yer tutmaktadır. Düğün, bayram ve diğer özel günlerde yapılan keşkek, birlik ve beraberliği pekiştiren bir ritüel yemeğidir. Yazıköy ve Bulak köylerinde keşkek fırınlarının kullanımının devam etmesi, bu geleneğin gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük bir önem taşımaktadır. Fırınların geçmişten günümüze dek kullanımının sürdüğü ve bu geleneğin yaşatılmasında köy halkının önemli bir rol oynadığı tespit edilmiştir. Gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde, keşkek ve keşkek fırınları, bölgenin otantik ve benzersiz bir turistik deneyim sunmasını sağlamaktadır. Yerel tatların keşfi, turistlerin kültürel zenginlikleri deneyimlemelerine ve bölgenin kültürel mirasını daha iyi anlamalarına olanak tanımaktadır. Safranbolu'nun keşkek kültürü, gastronomi turizmi potansiyeli yüksek bir unsur olarak değerlendirilebilir. Keşkek yapımının deneyimsel turizm kapsamında sunulması, turistlerin yerel kültüre olan ilgisini artırabilir ve bölgenin turizm gelirlerine katkı sağlayabilir. Bu kültürel mirasın korunması, sürdürülebilirliği ve gastronomi turizmine entegre edilmesi, bölgenin turistik çekiciliğini artıracak ve gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayacaktır. Bulak ve Yazıköy'de bayram yemeği olan keşkek, günümüzde hâlen bayramlarda ve özel günlerde yapılmaya devam etmektedir. Keşkek yemeğinin günümüzde bayramların yanı sıra protokol ağırlama ve çeşitli gastronomik etkinliklerde de pişirildiği ve bölgede gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağladığı belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler
Halk Mimarisi, Keşkek Fırını, Keşkek, Yazıköy ve Bulak Köyü, Gastronomi Turizmi.

ABSTRACT

The ingredients and preparation process of keşkek, which is spread over a wide geography in the Turkic World, differ from one place to another. Keşkek is an important ritual dish in the Safranbolu district that is unique due to the oven and cooking style. The study aims to investigate the keşkek ovens in the Safranbolu villages of Yazıköy and Bulak in the context of folk architecture and to highlight the significance of keşkek ovens and keşkek culture in terms of gastronomy tourism. In the research, where qualitative research method was used, nine participants who have knowledge and expertise of keşkek ovens were interviewed face-to-face in August-September 2023. Additionally, the keşkek ovens in Yazıköy were observed on site, and information

* Geliş tarihi: 22 Temmuz 2024- Kabul tarihi: 25 Şubat 2025
Ayyıldız, Sibel; Türker, Nuray; Uslu, Ayşe Nur. "Keşkek Fırınlarının Gastronomi Turizmine Katkısı: Safranbolu Yazıköy ve Bulak Köyleri Üzerine Bir Araştırma", *Millî Folklor* 147 (Güz 2025): 95-109
** Karabük Üniversitesi, sibelayyildiz@karabuk.edu.tr, Karabük/Türkiye, 0000-0003-0701-2445.
*** Karabük Üniversitesi, nturker@karabuk.edu.tr, Karabük/Türkiye, 0000-0001-5701-5674.
**** Karabük Üniversitesi, aysenuruslu@karabuk.edu.tr, Karabük/Türkiye, 0000-0003-2467-1637.

about the oven construction was obtained from the master who built the ovens. In the research, the technical and architectural features of the keşkek ovens and the specific features that should be taken into consideration in their construction were documented. It has been determined that keşkek ovens are structures with an average diameter of two meters, built of fire bricks (especially Hanköy bricks) and mud, whose door is usually closed with a stone during cooking, typically have a single chimney, are heated by burning wood (usually large logs), and the interior temperature reaches about 400 degrees celsius. More than just a food, keşkek keeps an important place in the cultural and social life of Turkish society. Keşkek, which is made on weddings, festivals, and other special occasions, is a ritual food that reinforces unity and solidarity. The ongoing use of keşkek ovens in Yazıköy and Bulak villages is significant in terms of transmitting this tradition to future generations. It has been discovered that the ovens have still been in use from the past to the present, and the local residents are crucial to maintaining this custom. Keşkek and keşkek bakeries ensure that the region offers an authentic and unique tourist experience in terms of gastronomy tourism. The discovery of local flavors makes it possible for tourists to experience cultural richness and better comprehend the cultural heritage of the region. Safranbolu's keşkek culture can be evaluated as an element with high gastronomy tourism potential. The presentation of keşkek making as part of experiential tourism can boost tourists' interest in local culture and contribute to the tourism revenues of the region. The preservation, sustainability, and integration of this cultural heritage into gastronomy tourism will increase the touristic attractiveness of the region and will contribute to its transmission to future generations. Keşkek, which is a religious day dish in Bulak and Yazıköy, is still prepared on holidays and special occasions today. It has been determined that keşkek in Yazıköy and Bulak villages is now prepared for protocol dishes, as a variety of culinary events and religious holidays, and contributes to the development of gastronomy tourism in the region.

Keywords
Folk architecture, keşkek oven, keşkek, Yazıköy and Bulak villages, gastronomy tourism.

Giriş

Bir yöreye ait yiyecek ve içecekler, kültürel, sosyal ve kişisel boyutları yansıtan güçlü bir kimlik belirtecidir. Bir toplumun tarihini, geleneklerini ve değerlerini yansıtan bu kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, geleneklerin yaşatılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Bir ülke içindeki farklı bölgeler genellikle farklı mutfak geleneklerine sahiptir. Bu çeşitlilik ve sunulan benzersiz tatlar hem yerel toplulukların hem de turizm sektörünün bütünsel gelişimine ve zenginleşmesine katkıda bulunur. Yöresel yiyecekler bölgeye gelen turistlere başka yerlerde tekrarlanamayacak otantik deneyimler sunar, böylece destinasyonları diğerlerinden farklılaştırır. Benzersiz yiyecekler sunan destinasyonlar, yemek tutkunlarını cezbeder ve farklı yemek deneyimi arayan turistler için önemli bir çekim merkezi hâline getirir.

Ziyaret edilen bölgelerdeki yöresel ürünlere olan merak, turist deneyiminin önemli bir itici gücüdür. Yöresel yiyeceklerin keşfi, turistin seyahat programını belirlemekte ve onun kültürel açıdan zenginleşmesine katkıda bulunmaktadır (Bessiere ve Tibere, 2013: 3421). Bu keşif, yerel kültürlere ait olan yeni tatları deneyimlerken aynı zamanda ziyaretçilere öğrenme fırsatları da sunmaktadır. Bu nedenle kendine özgü mutfağı ve kültürel değerleri olan turizm destinasyonları güçlü bir imaja sahiptir (Seyitoğlu ve Ivanov, 2020: 6). Örneğin; Türk mutfağının kültürel çeşitliliği, özgünlüğü ve lezzeti haklı bir ün yaratmış, bu da gastronomi turizminin gelişmesine olanak sağlamıştır. Günümüzde Gaziantep, Antakya, Urfa gibi pek çok destinasyon hem ulusal hem de uluslararası bağlamda yerel mutfağı ile öne çıkmaktadır.

Türk mutfağının önemli ve köklü yemeklerinden biri olan ve hem lezzeti hem de kültürel önemi ile öne çıkan keşkek Anadolu'nun pek çok yöresinde yapılmaktadır. Bu yörelerden biri de Safranbolu olup yörede Yazıköy ve Bulak köyleri taş fırınlarda pişen keşkek yemeği kültürünü yüzyıllardır devam ettirmektedir.

Bölgede inşa edilen keşkek fırınları, yörenin geleneklerini, yaşam tarzını, ihtiyaçlarını ve estetik anlayışını yansıtmaktadır. Bu fırınlar, yerel zanaatkârlar, ustalar tarafından

şekillendirilmiş olup halk mimarisinin önemli unsurlarından biridir. Halk mimarisi, toplumun ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel koşullarına uygun olarak, genellikle yerel bilgi, malzeme ve tekniklerle inşa edilen yapılardır. Keşkek fırınlarında çevrede kolayca bulunabilen taş, kerpiç gibi yerel malzemeler kullanılmaktadır. Bu fırınlar, yöre halkının pişirme ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde planlanmış basit yapılardır. Bu fırınların yapı teknikleri, nesilden nesile aktarılan bilgi ve deneyimlerle şekillenmiştir. Keşkek fırınları, bölgenin kimliğini ve kültürünü yansıtmakta olup bu, kültürel mirasın ve keşkek geleneğinin korunması ve sürdürülebilirliği açısından önemlidir.

İlgili alan yazında halk mimarisinin unsurlarından biri olan keşkek fırınları ile ilgili olarak yapılan çalışma sayısı oldukça sınırlıdır. Çalışmanın amacı, Safranbolu'nun köyleri olan Bulak ve Yazıköy'de önemli bir kültürel miras unsuru olan keşkek fırınlarının halk mimarisi açısından incelenmesi ve keşkek fırınları ve keşkek kültürünün gastronomi turizmi bakımından öneminin ortaya konulmasıdır.

Literatür

Türk yemek kültüründe önemli bir yeri olan keşkek genellikle düğün, bayram, Hıdırellez gibi özel günler ile çeşitli kutlamalarda hazırlanmakta ve temel olarak buğday ve etin uzun süre pişirilmesiyle yapılmaktadır (Çekiç, 2015: 9; Sivrioğlu ve Dale, 2019: 127; Deniz ve Yavaş, 2020: 684; Teyin, 2020: 315). Keşkek adının antik bir Pers yemeği olan "keşk"ten geldiği sanılmaktadır. Pers topraklarında "keşk", buğday veya arpanın ekşi süt veya yoğurtla karıştırılmasıyla yapılan bir yiyecekti (Ottolenghi, 2013). Farsça "keşkek", Arapça "herise" olarak adlandırılan keşkeğin diğer bir adı da "döğme aşı"dır (Ayverdi, 2005: 662).

Geniş bir coğrafyada pişirilen keşkek ile ilgili en eski kayıt 1503 tarihli bir Şam yazmasıdır. Keşkeğin Suriye'de yaşayan kent soylularının et ile buğdayın bir arada kaynatılması ile pişirdikleri ve kişkak adını verdikleri bir yemek olduğu bilinmektedir (Çekiç ve Özkan, 2022: 423). Türk toplumu için keşkeğin tarihçesi, Türklerin Orta Asya'dan başlayarak Anadolu'ya ulaşan göç hareketliliğinde beraberinde getirdikleri yemek kültürüne kadar uzanır. Öte yandan; Türk toplulukları geniş bir coğrafyaya yayıldığından diğer kültürlerle bulunulan etkileşime ve Anadolu'nun birçok etnik kültüre ev sahipliği yapmasına bağlı olarak Türk yemek kültürünün çeşitlenmesi (Teyin, 2020: 318) keşkek gibi Ortadoğu kaynaklı olduğu belirtilen yemeklerin Türk mutfağına girmesine imkân sağlamış olabilir.

Keşkek, yüzyıllar boyunca yerel malzemeler ve mutfak uygulamalarıyla harmanlanarak evrimleşmiştir. Osmanlı döneminde keşkek, saray mutfağında da yer bulmuş ve çeşitli ilavelerle zenginleştirilmiştir. Dükkân-ı Herras adı verilen lokantalarda satılan keşkek, Osmanlı döneminde sevilen bir kış yemeğiydi (Ayverdi, 2005: 662). Onyedinci yüzyıl Osmanlı devlet arşivlerinde bu yemeğin herise-i keşkek olarak adlandırıldığı görülmektedir (Beylunioğlu, yty.). Keşkek, geleneksel pişirme yöntemlerini ve tariflerini koruma çabaları sonucunda kültürel ve tarihî önemi nedeniyle Türkiye tarafından Tören Keşkeği Geleneği adıyla 2011 yılında İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi'ne kaydettirilmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024).

Anadolu'nun pek çok bölgesinde yapılan keşkeğin farklı yapım usulleri ve tarifleri bulunmaktadır. Örneğin, Safranbolu köylerinde çömleklere ya da tencerelere konulan keşkek taş fırınlarda pişerken Çankırı'nın Kurşunlu ilçesinde tezek ateşinde büyük kazanlarda karıştırılarak pişirilmektedir (Sarı, 2011: 187).

Safranbolu'nun Yazıköy ve Bulak köylerinde keşkek Ramazan ve kurban bayramlarının ritüel yemeğidir. Bu köylerde halk ağzıyla "kara fırın" ya da "taş fırın" keşkeği

yapılmaktadır. Bu keşkek yemeği Anadolu'da yaygın olarak yapılan "kazan keşkeği"nden farklıdır. Taş fırında pişirme, Tosya, Merzifon, İskilip ve Safranbolu'da yaygın olan bir pişirme yöntemidir.

Yazıköy ve Bulak köylerinde evlerin bahçelerinde ya da köyde ortak olarak kullanılan alanlarda taş fırınlar bulunmaktadır. Keşkek yemeği için gerekli olan malzemeler (et, keşkek, yağ, soğan, salça vb.) çömleklere ya da tencerelere (günümüzde özellikle alüminyum tencereler tercih edilmektedir) konulduktan sonra genellikle evin erkeği tarafından fırına götürülür. Keşkeğin pişme süresi ortalama 8-10 saattir. Yazıköy ve Bulak köylerinde keşkek yapımında kullanılan malzemeler arasında belirgin farklar bulunmaktadır. Bulak köyünde keşkek yapımında yarma buğday ve kemiği olmayan sığır veya inek eti kullanılmaktadır. Yazıköy'de ise aşurelik buğday ve kemikli keçi eti (erkeç-iğdiş edilmiş erkek keçi) kullanılmaktadır (Deniz ve Yavaş, 2020: 687).

Bulak ve Yazıköy'de bulunan taş fırınlar esasen çörek yapımında kullanılmaktadır. Bayramlarda çörek pişirmek için yakılan bu taş fırınların tuğlaları, ateşin uzun süre yanması nedeniyle yüksek derecede ısınır. Arife gününün akşamında biten çörek yapımının ardından fırınlardaki ateş ve kül usulünce temizlenir. Hazırlanan keşkek çömlekleri ya da tencereleri fırına yerleştirilir. Keşkek pişirilecek fırınlarda meşe odunu kullanılmaktadır, böylece tencerelere is çıkmamış olur. Fırının kapağı kapatıldıktan sonra kapağın çevresi çamurla sıvanır. Bayram sabahına kadar keşkek tencereleri ağzı kapatılmış fırınlarda kalır. Bayram namazının bitmesiyle fırın kapağı açılır ve keşkek tencereleri alınır (Deniz ve Yavaş, 2020: 685).

Keşkek fırınları Anadolu'daki önemli halk mimarisi örneklerinden biridir. Halkın kendisi için oluşturduğu nesnel yaşam çevresi olarak tanımlanan (Kültür ve Turizm Bakanlığı, t.y.) halk mimarisi çoğunlukla kırsal veya küçük kasaba yerleşimlerinde inşa edilen yapılarla ilişkilendirilmektedir. Baran (2006:141), halk mimarisini, belirli bir bölgenin koşullarına uygun olarak şekillenen, anonim bir tasarım sürecinin ürünü olan ve geleneklerle süreklilik kazanan mimari türü olarak tanımlar.

Sanayi öncesi dönemin, özellikle Tarım Çağı'nın kendine özgü koşullarında şekillenen halk mimarisi, 19. yüzyıldaki Endüstri Devrimi'yle birlikte yok olmaya yüz tutmuş bir mimari anlayıştır. Bu tür mimari, ait olduğu dönemin teknik imkânları, malzeme çeşitliliği ve bilgi birikimiyle halkın ihtiyaçlarına göre biçimlenmiştir. Halk mimarisi, yaratıcılarının yaşam tarzını, toplumsal ilişkilerini, üretim ve tüketim pratiklerini, inanışlarını ve geleneklerini en yalın şekilde yansıtan bir kültürel olgu olarak öne çıkar (Davulcu, 2013: 1021).

Halk mimarisi "yerel mimari", "kırsal mimari", "geleneksel mimari" veya "vernaküler mimari" olarak da adlandırılmaktadır. Akademik bir eğitim sistemi veya yazılı kaynaklarla değil, esasen deneyim ve bilgi birikimiyle gelişen bu mimari, usta-çırak ilişkisi aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılmış ve böylece anonim bir kimlik kazanmıştır. Halk mimarisi, resmî eğitim almış mimarların yardımı olmadan tasarlanan, estetik kaygılardan ziyade işlevselliğe ve akılcı çözümlere öncelik verilen konut, ibadethane, ahır, fırın, samanlık, ambar, kuyu, türbe, değirmen, çeşme, çamaşırhane gibi anıtsal olmayan yapı türlerini içermektedir. Bu yapılar, ev sahipleri veya yerel ustalarca, bulundukları coğrafya, iklim ve doğal çevre ile uyumlu bir şekilde, yörenin tipik malzemeleri kullanılarak inşa edilmektedir (Çekül, 2012: 7; Davulcu, 2013: 1021; Kuban, 2014: 12; Gürsoy, 2021: 724). Örneğin, bu yapılarda ormanlık alanlarda ahşap, volkanik bölgelerde taş, bozkırda ise çamur kullanılır. Bu nedenle ortaya çıkan yapılar, bulundukları doğal çevreyle bütünleşik bir uyum sergiler (Davulcu, 2013: 1021). Bu hâliyle bu mimari tarzın şekillenmesinde, toplumların yaşam biçimlerini yönlendiren, kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi, beceri,

deneyim ve görgüye dayalı gelenekler büyük bir rol oynamaktadır (Aydın, 2007: 176). Çünkü bu yapıları inşa eden ustalar, bu zanaatı babadan, dededen, ustadan, kalfadan görmüş ve yaparak öğrenmiş, deneye deneye, uygulaya uygulaya yaşama aktarmışlardır (Aran, 2000: 14).

Halk mimarisini diğer mimari türlerden ayıran temel ölçüt, bir yapının adı, tipi, boyutu veya fiziki konumu değil; yapım sürecine egemen olan düşünce yapısı ve yaratıcılarının dünyaya bakış açısıdır. Halk mimarisi bir bölgenin doğal özelliklerini, bir toplumun özel ihtiyaçlarını, ekonomisini, geleneklerini ve inançlarını yansıtmaktadır (Davulcu, 2013: 1021).

Erpi'ye (1990: 73) göre, halk mimarisinin oluşumunda üç temel etken bulunmaktadır: (i) bölgedeki yapı malzemesi ve bu malzemenin kullanımını mümkün kılan inşaat teknikleri, (ii) iklim koşulları ve (iii) toplumun sosyal yapısı ile kültürü. Bu bağlamda, halk mimarisi, bölge sakinlerinin sosyal yapısı ve kültürel değerleri, kullanılan yapı malzemelerinin yerel kaynaklı olması ve yapının inşa edildiği coğrafyanın özellikleriyle doğrudan ilişkilidir (Aydın, 2007: 176). Farklı coğrafi koşullar ve yaşam tarzlarının etkisiyle ortaya çıkan yapıların üretim sürecindeki düşünsel yaklaşım, bir yandan coğrafi değerlerin nasıl yorumlanıp somutlaştırıldığını ortaya koyarken, diğer yandan bu mekânların şekillenmesinin ve kullanılmasının ardındaki kültürel dinamiklere dair önemli ipuçları sunar. Bu durum, halk mimarisini hem doğal çevreyle hem de toplumsal yaşamla güçlü bir bağ kuran bir olgu hâline getirir (Aydın, 2007: 176).

Anadolu topraklarında halk mimarisinin zengin örnekleri bulunmaktadır. Bu örneklerden biri olan taş fırın ya da kara fırın olarak adlandırılan fırınlar, tamamen doğal malzemeler kullanılarak inşa edilen odun fırınlarıdır. Taş fırınlar, basit yapılar olmayıp, ustalık ve sanatsal bir bakış açısı gerektiren, nesiller boyunca dayanacak şekilde inşa edilen yapılardır. Temeli, ocak bölümü, pişirme alanı, kubbesi ve bacasıyla estetik bir görünüm sunarken, geçmiş zamanların nostaljisini de yaşatmaktadır. Bu da bu taş fırınların turistik çekiciliğini arttırmaktadır.

Anadolu'nun pek çok yöresinde ekmek, çörek, kebap, keşkek gibi ürünlerin pişirilmesinde kullanılan fırınlar inşa edilmiştir. Köy ve kasabalarda yaygın olarak kullanılan bu fırınlar evlerin avlularında, bahçelerinde veya eve bitişik olarak inşa edilmiş, bölgede bulunan farklı yapı malzemelerinden yapılmışlardır. Örneğin; Ankara'nın Çubuk ilçesi Ovacık Köyü'nde köyün ortak olarak kullandığı fırın killi toprak, kerpiç taşı, ateş tuğlası ve ahşaptan yapılmıştır. Zemini taş döşeli olup duvarları kerpiçtir ve killi toprak ile sıvanmıştır. Tavan söğüt ağacından elde edilen ahşap ile kapatılmıştır. Fırının içi 6-7cm kalınlığındaki ateş tuğlaları ile örülmüştür. Ağız kısmı dar olup iç kısmı geniş yarım daire şeklindedir. Zonguldak Ereğlisi Hasbeyler Köyü'nde bulunan fırın da çakıl, ırmak taşı, ak toprak (ısıya karşı dayanıklı bir çeşit toprak), ateş kiremidi ve kayın ağacından yapılmıştır. Irmaktan getirilen taşlar, "ak toprak" ve çimento ile örülen fırının tabanına ateş tuğlası döşenmiştir. Fırının iç kenarları ak toprak ve ateş tuğlası ile kemer şeklinde örülmüştür. Fırının üzeri kayın ağacı kullanılarak örtülmüştür. 1850'li yıllarda inşa edilen fırın köy halkının kullanımına açık olup ekmek pişirme amaçlı kullanılmaktadır (Oğuz, Metin ve Mormenekşe, 2007: 161, 173).

Yöntem

Araştırmanın temel amacı; Yazıköy ve Bulak Köyü'nde bulunan keşkek fırınlarının mimari ve gastronomik özelliklerinin incelenmesidir. Çalışmada ayrıca keşkek fırınları ve keşkek kültürünün gastronomi turizmi bakımından öneminin ortaya konulması amaçlanmıştır. Safranbolu'da keşkek yemeğini kara fırın kullanarak pişiren ve keşkek geleneğini hâlen devam ettiren iki köy bulunduğu için (Yazıköy ve Bulak) makalede bu iki köy

üzerine odaklanılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden durum deseni kullanılmıştır. Durum deseni, sınırlı bir sistemin işlemesi ve çalışması konusunda sistematik bilgi elde etmek amacıyla çoklu verilerin toplandığı ve o sistemin detaylı bir şekilde incelendiği metodolojik bir yaklaşımdır (Chmiliar, 2010: 582). Durum araştırması, gerçek yaşam, sınırlı veya çoklu durumlar hakkındaki çeşitli bilgi kaynakları (gözlem, mülakat, doküman vb.) aracılığıyla derinlemesine bilgi toplayarak bir durum betimlemesini ortaya koymaktadır (Creswell, 2020: 72, 98).

Araştırmada, amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmış ve elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Keşkek fırınları konusunda veri toplamak amacıyla bu konuda bilgi ve deneyimi olan dokuz katılımcı ile 15 Ağustos 2023-30 Nisan 2024 tarihleri arasında yüz yüze görüşme yapılmıştır. Ampirik çalışma için Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu'nun E.337904 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır. Yüz yüze yapılan görüşmelerin yanı sıra Bulak Köyü ile Yazıköy'de bulunan keşkek fırınları yerinde gözlemlenerek her iki bölgede de fırınları inşa eden fırın ustasından bilgi alınmıştır. Araştırmada bu kişilere ulaşmak için kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen veriler 3 tema ve 8 alt temada toplanarak betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir.

Birinci ana tema Keşkek Fırınlarının Halk Mimarisi Açısından Özelliklerini incelemekte olup (1) Fırınların Tarihî Geçmişi, (2) Fırın Yapımında Kullanılan Yapı Malzemeleri ve (3) Fırın İnşa Etme Aşamaları ve Çalışma Prensipleri olmak üzere üç alt temadan oluşmaktadır. İkinci ana tema Bir Kültürel Miras Unsuru Olarak Keşkek Yemeği ile ilgilidir ve (1) Geçmişten Günümüze Keşkek ve Keşkek Fırınlarının Kullanım Amaçları, (2) Bir Ritüel Olarak Keşkek Fırınları ve (3) Keşkek Fırınlarının Sürdürülebilirliği ve Gelecek Kuşaklara Aktarılması başlıklı üç alt temayı içermektedir. Üçüncü ve son ana temada Keşkek Fırınlarının ve Kültürünün Gastronomi Turizmine Katkıları incelenmektedir. Bu kapsamda (1) Keşkek Kültürünün Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve (2) Keşkek Yapımının Deneyimsel Turizm Potansiyeli olmak üzere iki alt tema belirlenmiştir.

Bulgular

Katılımcılar Bulak köyü ve Yazıköy'de ikamet eden keşkek kültürü ve keşkek fırınları hakkında bilgi sahibi olan kişilerden seçilmiştir. Araştırmaya katılan kişilerin beşi kadın, dördü erkek olup katılımcılar 42-70 yaş aralığındadır. Katılımcıların dördü ilkokul, ikisi lise, ikisi lisans ve biri ise yüksek lisans mezunudur. Katılımcıların biri fırın ustası, biri ev hanımı, biri iş insanı, üçü işletmeci ve üçü de bu işletmelerde çalışan işçilerdir.

Araştırmada Keşkek Fırınlarının Halk Mimarisi Açısından Özellikleri ana teması ile ilgili aşağıdaki bulgulara ulaşılmıştır.

1) Keşkek Fırınlarının Halk Mimarisi Açısından Özellikleri

Araştırmanın bu temasında fırınların tarihi, fırın yapımında kullanılan ana malzemeler, fırın inşa etme aşamaları ve çalışma prensipleri hakkındaki bilgiler detaylı olarak incelenmiştir. Yazıköy ve Bulak ile ilgili olarak elde edilen bilgiler, Yazıköy ve Bulak Köylerinin Osmanlı Döneminde yoğun olarak Rum nüfusun yaşadığı köyler olduğunu göstermektedir. Rum nüfus 1924 mübadelesi ile Yunanistan'a göç etmişse de günümüzde Rumların bıraktığı miras ve kültürel izler mimariden yemek kültürüne kadar pek çok alanda görülmektedir. Bu durum, keşkeğin Rum kültürünün bir ürünü olduğunu düşündürmektedir.

> Köy aslında bir Rum yerleşim yeri, bu fırın geleneği de Rumlardan geliyor. Taş ve ahşap üzerine Rumlar çok iyiler. Ben bunu bir eve baktığım zaman çok itinalı, düzgün ve kaliteli taşlar kullanılmış olmasından hemen anlıyorum. Türk yapısı daha çok çamurla yapılıyor, taş kullanımı pek yok (KK1).

Fırın yapımında 20'ye yakın yapı malzemesi kullanılmaktadır. Fırın inşaatında kullanılan malzemeler Tablo 1'de detaylı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 1. Keşkek Fırınları Yapımında Kullanılan Bazı Malzemeler ve Kullanım Amaçları

Fırın inşaatında kullanılan bazı önemli yapı malzemeleri	**Kullanım amacı**
Ateş Tuğlası	Fırın tuğlası olarak da bilinir ve ısıya karşı çok dayanıklıdır. Fırın zemininin döşenmesi amacıyla (5'lik ateş tuğlası) kullanılır. Bu malzeme bir yandan düz bir zemin sağlarken bir yandan da keşkek tencerelerini fırına verirken giriş çıkışın kolay olmasını sağlar (Bkz. Şekil 2).
Hanköy Tuğlası	Küçük kırmızı tuğladır. Bunlar ısıya dayanıklıdır. Hanköy tuğlası ateşe dayanıklı olduğu için fırının kubbesinin yapımında kullanılmaktadır (Bkz. Şekil 1). Hanköy tuğlası eskiden Karabük iline bağlı Eskipazar ilçesinin Han Köyü'nde üretilmekte idiyse de günümüzde üretim yapılmamaktadır. Bu nedenle bu tuğla eski evlerin yıkıntılarından alınarak kullanılmaktadır.
Çamut (Çamur-Ak toprak)	Ateş tuğlaları örülürken aralarına sürülen çamur harcıdır. Çamur bölgede bulunan 3 yerden temin edilen ak topraktan yapılmaktadır. Bu toprağın özelliği çok yapışkan ve ısıya dayanıklı olmasıdır. Bu harç aralara serilirken çekiçle tokmaklanarak tuğlalar iyice sıkıştırılır. Bu sıkıştırmanın en önemli amacı fırının hava temasını tamamen kesmektir. Fırın hava aldığı zaman pişirme işlemi doğru şekilde gerçekleşmez.
Saman	Bazı yerlerde çamur içerisine saman uygulanarak kullanılmaktadır. Burada samanın görevi demirin yaptığı gibi daha sağlam bir yapı kazandırmaktır.
Demir	Zeminde kullanılan bir malzemedir. Bir taraftan fırının zeminini sabitlerken bir taraftan da bacanın daha sağlam olmasını sağlar. Ayrıca zeminin sağlam olması (zeminde oynama olmamalı) fırının hava almasına da engel olur.
Baca	Bacaların çapı 40x40 cm'dir. Bacanın uzunluğu etrafında ev yoksa bir metre kadardır, ev veya ağaç dalı varsa bunlara zarar vermemek için baca boyu yükseltilir. Genellikle baca için 13'lük tuğla kullanılmaktadır.
Kapak Taşı	Yazıköy'den elde edilen yassı bir taştır. Fırını kapatacak boyutta yaklaşık 50x50 cm boyutlarında olmalıdır. Keşkek fırına konduğunda kapak taşı kapatılır, etrafı ak topraktan yapılan çamur ile sıvanır. Böylece, fırın içerisindeki ısı dışarıya kaçmaz (Bkz. Şekil 6).
Diğer malzemeler: çimento, tuğla, çivi, tel, kum ve diğer malzemeler	

Fırın inşaatında kullanılan malzemelerin daha çok ısıya dayanıklı, sağlam, ısı kaçışını önleyen ve çevrede kolay bulunabilen malzemeler olmasına dikkat edilmektedir. Keşkek fırınlarının düzgün çalışabilmesi ve pişirebilmesi için dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:

1. Fırının zeminin düzgün (terazisinde) olması gereklidir. Fırın zemininde eğrilik olması hâlinde ısı fırının her yerine eşit olarak dağılmaz. "…Mesela zemin eğri büğrü

olursa ateş içerisinde rahat dolaşamaz. Her yer eşit ısınmaz. 70 tane tencereyi fırına koyalım, sağ köşeye ısı yeterince gitmemiş ise oradaki keşkekler az pişer. Aynı kalitede ürün elde edemeyiz. Yani fırın simetrik ve düzgün olmalıdır." (KK1).

2. Zemini yuvarlak olan fırının çapı 2 metre olmalıdır. Fırın içerisinde dolaşan oksijen ateşi etkilediğinden fırının bacası ancak 2 metrelik bir çapta randımanlı olarak çalışmaktadır. Eğer çap 2 metreyi geçerse ikinci bir bacaya ihtiyaç duyulmaktadır. Çapı 2 m olan bir fırında bir gün içinde 1 siter (1 metreküp) odun yakılmakta olup bu fırına 25-35 cm çapında yaklaşık 35 tane tencere sığmaktadır.

3. Fırının kubbe yüksekliği fırının çapına göre ayarlanmalıdır. Kubbe çok aşağıda olursa fırın içerideki ısı yoğunluğunun artmasıyla yiyeceğin üstü yanabilir, fırının kubbesinin çok yukarıda olması ise fırının ısınmasını engeller.

4. Fırın sıcaklığının ortalama 400 dereceyi bulması beklenir. Isıtılan fırın yaklaşık 3 gün boyunca aynı sıcaklığı korur. Fırının ısı ölçümü bir derece yardımıyla değil, büyüklerden öğrenildiği şekillerde geleneksel yöntemlerle (el ve göz yordamıyla) yapılmaktadır. Fırının uygun ısıya ulaştığı fırın içerisindeki (zemin ve duvarlar) ağarmanın (beyazlanmanın) artması ile anlaşılmaktadır. Bu uygulama fırın ustası tarafından şu şekilde ifade edilmiştir:

> Biz bu fırının sıcaklığını ölçmek için bir derece kullanmıyoruz. Fırının ısısını anne babamızdan gördüğümüz yöntemlerle ölçüyoruz ve yüzde yüz oranda da tutturabiliyoruz. Mesela fırını sabahtan ilk yaktığımızda içi siyah oluyor. Yaklaşık 4-5 saat içerisinde ısı 400^0 C'ye yaklaştığında beyazlamaya başlıyor. Fırın kubbeden itibaren yavaş yavaş beyazlamaya başlıyor. Bu beyazlık fırının tam çıkış kapağının köşesi var ya, o köşeyi 2-2,5 cm civarı dışarı geçtiği zaman fırının tam ısıya ulaşmış olduğunu anlıyoruz. Dediğim gibi olay tamamen el hüneri başka bir şey değil (KK1).

Şekil 1.Hanköy Tuğlası

Şekil 2. Fırın Yapım Aşaması

Şekil 3. Fırın Yapım Aşaması

Şekil 4. Kargas Fırın

Şekil 5. Tamamlanmış Fırın

Şekil 6. Kapaklı Fırın[1]

Araştırmanın ikinci teması olan Bir Kültürel Miras Unsuru Olarak Keşkek Yemeği ile ilgili bulgular aşağıda verilmektedir:

2) Bir Kültürel Miras Unsuru Olarak Keşkek Yemeği

Geçmişten günümüze keşkek ve keşkek fırınlarının kullanım amaçları kapsamında, keşkek fırınlarının ritüel kapsamında incelenmesi, keşkek fırınlarının sürdürülebilirliği ve gelecek kuşaklara aktarılması yer almaktadır. Yazıköy ve Bulak Köyü'nde keşkek fırınlarının geçmişten günümüze dek uzun yıllardır kullanıldığı tespit edilmiştir. Keşkek fırını olarak bilinen bu fırının aslında adı "Taş fırın"dır. Yazıköy'de 8 (6'sı aktif olarak kullanılmaktadır), Bulak köyünde ise 30 tane keşkek fırını bulunmaktadır. KK1, KK2, KK3, KK4 keşkeğin yapımını şu şekilde açıklamaktadır: "Keşkekleri fırına akşam saat 6 gibi koyarız ve fırının ağzını çamurla kapatırız. Gece sabaha kadar ağır ağır12 saat kadar pişer. Sonra fırını sabah 6 sularında, bayram namazından hemen sonra açarız." Bu ifadeler keşkeğin çok uzun sürelerde pişen bir yemek olduğunu göstermektedir.

> Ateş iki saat önceden yakılarak fırın iyice ısıtılır. Bu arada keşkek düzülür (keşkek malzemelerinin tencereye yerleştirilmesi); buğday yıkanarak tencerenin altına yerleştirilir. Üzerine lop et veya kemikli et, iç yağı, 1 yemek kaşığı domates salçası ile tuz konulur. Sonra tenceredeki malzemelerin üzeri suyla doldurulur. İçeride hiç köz, ateş kalmayacak şekilde fırının ateşi dışarı çıkarılır. Tencere fırına verilir. Fırının ağzındaki taş kapatılır. Onun özel çamuru var. Çamuruyla hiç hava almayacak şekilde fırın kapağı sıvanır. Keşkek bu şekilde 12 saat fırında kalmış olur, sabahleyin erkenden keşkeği fırından çıkarıyoruz (KK2, KK3).

Geçmişte daha çok erkeç etiyle yapılan keşkek yemeği günümüzde dana eti ile yapılmaktadır. Keşkeğin bir Bulak yemeği olduğunu, Yazıköy'de yapılan keşkeğin ise "Herise" olduğunu belirten kaynak kişi, herisenin macunsu bir yapıya sahip olup karıştırılarak pişirildiğini, keşkeğin ise daha taneli olduğunu söylemektedir. Fakat günümüzde her iki köyde de keşkek olarak ifade edildiğini şu şekilde açıklamaktadır:

Bulak köyünde bir proje için altı aşçı ve gazetecilerle günlerce keşkek yemeğini çalıştık. Bulak gerçek keşkeği çıkarıyor. Yazıköy ise "Herise" yapıyor. Herise daha macun kıvamındadır, keşkek ise daha tanelidir. Bunu ispatlamak için eski muhtar ile görüştüm. 'Evet eskiden Herise şeklinde yapılıyordu fakat günümüzde keşkek şeklinde yapılıyor' demişti. Ben yerelden yanayım orijinali yapılmalıdır (KK5).

Keşkek fırınlarında güveç ve çörek de pişirilmektedir. Yazıköy'de yapılan çöreklerin içi boş iken, Bulak Köyü'nde çörekler cevizli olarak hazırlanmaktadır. Fırınlarda önce çörek pişirilmektedir. Kaynak kişilerin bu konudaki görüşleri ise şöyledir: "Eskiden de günümüzde de bu fırınlarda keşkek, güveç ve çörek yapılıyor. Bayramda keşkek öncesinde keşkekle birlikte yemek için çörek yaparız. Çörek, içi boş bir çeşit ekmektir. Yazıköy'de çörek çoğunlukla içi boş yapılır (KK1, KK2).

Bulak köyünde bayramdan yaklaşık 3-4 gün önce fırınlar yakılır, sırayla o mahalledeki herkes cevizli çöreği yapar, tabi komşular birbirine yardım eder, tek başına yapamaz. Bunu hep hanımlar yapar yani erkekler bu işe karışmaz. Arife günü akşamı fırına keşkek konur. Önce buğday sonra içine salça, bolca et koyarız, üzerine suyu doldurur fırına yerleştiririz ve fırının kapağını hava almayacak şekilde çamurla kapatırız. Sabahleyin bayram namazdan çıktıktan sonra herkes keşkeğini fırından alır, evine götürür (KK7, KK8, KK9).

KK2'ye göre keşkeği pişirmeden önce fırına çörek atılırsa ekmeksi koku keşkeğe geçmektedir. Bu nedenle, keşkeğe koku ve lezzet kazandırması için fırında ince bir kemik yakmaktadır:

> Bizim fırını esas kullanma amacımız keşkektir. Çörek filan yapmam yani. Rahmetli babam 'ekmek atmayın fırının tadını alıyor kızım' derdi. Biz bayramdan önce atmazdık keşkek tadına zarar vermesin diye. Ben kemik alıp fırının içinde yakıyorum.

Keşkeğe güzel koku ve lezzet vermesi için. İnce kemik yakıyorum, fırınımı kullananlar başka yerin fırınından daha lezzetli olduğunu söylüyorlar (KK2).

Yazıköy ve Bulak'taki keşkek fırınları çoğunlukla bayramlarda kullanılmaktadır. Yazıköy'de keşkek Arife gününden itibaren fırın yakılarak bayram bitene kadar (en az 3 gün) her gün pişirilmektedir. Bulak Köyü'nde ise keşkek Arife günü fırına verilerek sadece bayramın birinci günü tüketilmektedir. Bununla birlikte; bayram yemeği olmasının dışında az da olsa eş dost için fırınlar yakılarak keşkek pişirildiği de belirlenmiştir: "Bazen çok uzaklardan gelen eşimiz dostumuz oluyor. Keşkek canımız istedi, diyorlar. Kıramıyoruz pişiriyoruz hemen, zaten memleketlerinden uzaktalar" (KK2). Bu ifade, uzaklardan gelen misafirlere gösterilen ilgi ve misafirperverliğin toplumların kültürel kodlarında önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Keşkek, sadece bir yemek değildir, aynı zamanda uzakta olmanın getirdiği özlemi dindiren bir toplumsal ritüel olarak da anlam kazanmaktadır.

Şekil 7. Keşkeğin Alınması

Şekil 8. Keşkek Yemeği

Şekil 9.Keşkek Yemeği

Günümüzde keşkek fırını yapan usta sayısı oldukça azalmıştır. Bu işi Yazıköy'de sadece bir kişi devam ettirmektedir. Kaynak kişi bu işi babasından öğrenmiş, mesleğin devamlılığını sağlamak için işi oğluna da öğretmiştir:

Ben babamdan öğrendim bu işi. Babamın da babası ve dedesi fırın inşaatı yaparmış ve onun da babası… Bu aileden gelen bir meslek. Benden sonra oğlum var bu işi çok seviyor. Bu işi sevmeyen yapamaz zaten…Gelecekte de bu gelenek devam edecektir. Vazgeçilebilecek bir kültür değil ki!, 500 seneden beri gelmiş. İllaki gelecek kuşaklara kadar gidecek (KK1).

Bu durum, halk mimarisinin önemli bir unsuru olan fırın inşaatında bilgi ve becerinin ustadan çırağa aktarıldığını ve aile içinde sürdürülen bir öğrenme sürecini içerdiğini göstermektedir. Mesleğin devamlılığını sağlamak için duygusal bir bağ gerekmektedir. İşe duyulan sevgi, işin zorluğuna rağmen sürdürülebilir olmasının temel nedenlerinden biri olarak görülmektedir. Bu meslek yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak görülmemekte, aynı zamanda kültürel bir miras olarak değer görmektedir.

Bizim bu fırın 100 yılı aşkındır bizde var, restore edildi. Babaannemin ve annemin de kullandığı bu keşkek fırınını şu an ben kullanıyorum. Ben 63 yaşındayım, fırını kullanmayı ve keşkek yapımını annem ve babamdan öğrendim. Benden sonra bu kültürü inşallah çocuklarım da devam ettirecek (KK2).

Bulak Köyü'nde keşkek geleneğinin gelecek kuşaklara aktarılması yönündeki çabalar Yazıköy'e göre daha zayıftır. Bu durum köyde genç nüfusun azalmış olmasına ve köyde bu işleri yapacak kimsenin kalmamasına bağlanmaktadır: "Keşkek geleneğimizi gelecek nesillere aktarabilecek çok fazla bir etkinliğimiz yok açıkçası. Çünkü köyümüzün

nüfusu çok azaldı, gençler okumak için gittiler. Allah'tan bayramlarımız var. Bayramlar da olmasa keşkek geleneğimiz sürdürülemeyecek." (KK6). Bu durum, kırsal bölgelerde yaşanan nüfus azalmasının, geleneklerin devamlılığı üzerinde olumsuz bir etki yarattığını göstermektedir. Gençlerin eğitim ve iş fırsatları için köylerden ayrılması, yerel kültürlerin sürdürülebilirliğini tehdit eden önemli bir faktördür. Gelenekler, aktif katılım ve uygulama ile sürdürülebildiği için bu tür bir demografik değişim, kültürel değerlerin kaybolmasına neden olabilir. Ancak, bireyleri bir araya getiren ve kültürel değerleri yeniden canlandırma fırsatı sunan bayramlar gibi geleneksel etkinlikler, keşkek geleneğinin sürdürülmesine katkı sağlamaktadır.

Hem Yazıköy hem de Bulak köyünde keşkek yemeği birçok insanı bir araya getirmekte ve yöre halkını birleştirici bir etki yaratmaktadır. Bu durum, önemli bir kültürel miras olan keşkeğin birlik ve beraberliğin sağlanmasında bir araç olduğunu göstermektedir. Keşkek kalabalıkları ağırlama yemeğidir. Bu konu ile ilgili katılımcıların görüşleri şu şekildedir:

> Bu keşkek geleneği köyümüzün birlik ve beraberliğine katkı sağlıyor. Fırına 100 kişi 100 keşkek getiriyor. 100 kişi eş dost akraba tanıdık hep bir araya geliyorlar fırında o saatte. Oradaki muhabbeti görmeniz lazım, muhteşem (KK1).
>
> Geçen bayram bu fırınlardan birine keşkek verdim, yıllardır görmediğim bir doktor büyüğümüzü gördüm ve orada bayramlaştık. Benim gibi birçok insan fırınların başında bir araya geliyor. Bu durum bence köy sakinlerini birleştirici güzel bir etkinlik. Zaten keşkek aileleri ve büyük kalabalıkları ağılayan bir yemek (KK4).

Bu ifadeler, geleneksel etkinliklerin, bireyleri ortak bir amaç etrafında bir araya getirdiğini ve sosyal bağların yeniden inşasına olanak tanıdığını göstermektedir. Keşkek gibi gelenekler, yalnızca yakın çevredeki insanları değil, aynı zamanda yıllardır görüşülmeyen dost ve akrabaları da bir araya getirmektedir. Bu, geçmişle bağ kurma ve nesiller arasındaki ilişkileri yeniden canlandırma fırsatı yaratmaktadır. Keşkek fırını gibi mekânlar, toplumsal hafızanın korunmasına ve bir topluluğun kimliğini oluşturmasına yardımcı olmaktadır. Farklı yaşlardan, mesleklerden ve geçmişlerden gelen insanlar, bu etkinliklerde bir araya gelerek kolektif bir atmosfer yaratmaktadır. Burada, sadece yemek pişirmek değil, aynı zamanda sohbet, hikâye paylaşımı ve geçmiş anıların canlandırılması da ön plandadır. Bu hâliyle keşkek, sadece bir yemek değil, aynı zamanda yerel topluluğun bir sembolüdür. Büyük porsiyonlar hâlinde hazırlanması, paylaşım ve cömertlik değerlerini vurgulamaktadır.

3) Keşkek Fırınlarının ve Kültürünün Gastronomi Turizmine Katkıları

Günümüzde keşkek her iki köyde de pişirilse de Bulak köyünde fırınlar sadece bayram zamanlarında kullanılmaktadır. Yazıköy'de ise bayram ritüeli özelliğini devam ettirse de günümüzde bazı gastronomik etkinlikler için de keşkek pişirilmektedir. Örneğin; Safranbolu'da yapılan festivaller ile protokol ziyaretlerinde misafirler keşkek ile ağırlanmaktadır. Yazıköy ve Bulak köylerinde gastronomi turizminin geliştirilmesi için yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri ve Safranbolu Turizm İşletmecileri Derneği'nin bu konuda girişimleri bulunmaktadır. Bu kültürel değerin tanıtılması ve pazarlanması amacıyla 2024 yılı Nisan ayında gastronomi alanında uzmanlaşmış 15 seyahat acentesi için keşkek ritüeli (fırına verme ve fırından çıkarma) organize edilmiştir. Ayrıca her yıl tüm Türkiye çapında Mayıs ayında organize edilen Türk Mutfağı Haftası kapsamında da keşkek ritüeline özel bir önem verilmektedir.

Bu etkinlikler Safranbolu'nun ve Yazıköy'ün tanıtımına katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte; keşkek fırınlarından turistik bir ürün olarak yararlanılabilmesi için bunun gelir getirici bir işe dönüştürülmesi gerekmektedir. Bu fırınlar turizm bağlamında gelir

getirici olarak kullanıldığında fırınlar daha çok yanacak, bu da bu kültürün yok olmasını engelleyerek sürdürülebilirliğini sağlayacaktır. Bu konuda yerel yönetimlerin katkısı da oldukça önemlidir. Kaynak kişinin bu konu hakkındaki görüşleri şöyledir:

> Keşkek fırınlarını ayakta tutabilmek için turizmin bir parçası hâline getirmemiz gerekiyor. Eğer birileri bu işten para kazanırsa yanan fırınlarda süreklilik artar ve bu sayede turizm çeşitliliği yaratılabilir, hem de fırınların gelecek nesillere taşınmasına katkı da sağlanabilir (KK3).

Keşkek ritüelinden hem gastronomi turizmi hem de deneyimsel turizm bakımından da yararlanılabilir. Katılımcılar, keşkek ritüelinin yörede gastronomi turizminin gelişmesine ve yörenin diğer gastronomik ürünlerinin tanıtımına katkı sağlayacağına inanmaktadırlar. Konu ile ilgili katılımcı görüşleri şöyledir:

> Burada imece usulü turistlerle keşkek fırınında workshop yapılabilir, 40 turist dahi ağırlanabilir. Geçen günlerde buraya nineleri eskiden Safranbolu'da yaşamış 4. kuşak bir turist grup geldi. Keşkeğe son derece hâkimdiler. Bu tür turistler için gastronomik faaliyetlerin düzenlenmesi keşkeğin sürdürülebilirliği için çok önemli (KK3).
>
> Bunu turistlere bir ritüel olarak sunabiliriz. Örneğin; keşkek fırınlarına turistlerle birlikte keşkek verilmesi ve bir gün sonra o keşkeğin fırından çıkarılması, turistlerin en azından bir gece konaklamalarını gerektireceğinden köyde turizmin gelişimine katkı sağlayabilir. Bu anlamda keşkek bir turizm ürünü olarak kullanılabilir (KK4).
>
> Bu ritüelin unutulmaması zorunludur. Bulak köyü keşkek ile ilgili turistik etkinlikleri kaldırabilecek kapasiteye sahiptir. Turizm kapsamında bu tür organizasyonlara halk olarak da açığız, fakat iyi bir planlama bölge için şart (KK6).

Bu ifadeler, keşkek geleneğinin gastronomi turizmine nasıl entegre edilebileceğini ve bu sürecin hem yerel halk hem de turistler için nasıl faydalar sağlayabileceğini açıkça göstermektedir. Keşkek gibi geleneksel yemeklerin gastronomik faaliyetlerle turistlere tanıtılması hem kültürel aktarımı hem de turistik çekiciliği artırmaktadır. Ayrıca, keşkek gibi otantik bir yemeğin hazırlanması ve sunulması, turistlerin yerel kültürle derin bir bağ kurmasını sağlayabilir. Aynı zamanda, bu tür etkinlikler, yerel halkın turizme daha aktif bir şekilde dahil olmasını teşvik eder.

Şekil 10. Yazıköy Keşkek Etkinlikleri
Kaynak: Karabük Valiliği, 2022

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada, Safranbolu'nun Yazıköy ve Bulak köylerinde hâlihazırda faaliyette bulunan keşkek fırınları halk mimarisi ve gastronomik açıdan incelemiş ve keşkek kültürünün gastronomi turizmi açısından önemi ortaya konmuştur. Araştırma sonucunda elde edilen bulgular, keşkek fırınlarının hem halk mimarisi hem de kültürel açıdan büyük bir öneme sahip olduğunu göstermektedir.

Keşkek fırınlarının yapımında kullanılan malzemeler ve inşa yöntemleri, yüzyıllardır süregelen geleneksel bilgi ve tecrübeye dayanmaktadır. Fırınların inşasında kullanılan ateş tuğlası, Hanköy tuğlası ve çamut gibi malzemeler, fırınların yüksek ısıya dayanıklı olmasını ve pişirme işleminin sağlıklı bir şekilde gerçekleşmesini sağlamaktadır. Fırınların zemininin düzgün ve kubbe yüksekliğinin uygun olması gibi teknik detaylar, keşkeğin istenilen kıvamda pişirilmesi için önemli faktörlerdir. Ayrıca, fırının ısı ölçümünün geleneksel yöntemlerle yapılması, bu kültürel mirasın ne kadar derin bir bilgi birikimine dayandığını göstermektedir.

Keşkek, sadece bir yemek olmanın ötesinde, Türk toplumunun kültürel ve sosyal hayatında önemli bir yer tutmaktadır. Düğün, bayram ve diğer özel günlerde yapılan keşkek, birlik ve beraberliği pekiştiren bir ritüel yemeğidir. Yazıköy ve Bulak köylerinde keşkek fırınlarının kullanımının devam etmesi, bu geleneğin gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük bir önem taşımaktadır. Fırınların kullanımı geçmişten günümüze dek sürmekte ve bu geleneğin yaşatılmasında köy halkının önemli bir rolü bulunmaktadır.

Safranbolu'nun keşkek kültürü, gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca bu köylerin doğal güzellikleri ve yerel kültürü turistik etkinlikler için uygun bir zemin sunmaktadır. Keşkek ve keşkek fırınları, bölgenin otantik ve benzersiz bir turistik deneyim sunması bakımından önemlidir. Keşkek, yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda ritüelistik bir deneyimdir. Yerel tatların keşfi, turistlerin kültürel zenginlikleri deneyimlemelerine ve bölgenin kültürel mirasını daha iyi anlamalarına olanak tanımaktadır. Keşkek ritüelinin gastronomi turizmine entegre edilmesi, bölgenin turistik çekiciliğinin artmasına, bölgenin daha fazla tanınmasına ve turistik cazibesinin artmasına, kültürel mirasın korunmasına, sürdürülebilirliğine ve gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayacaktır. Keşkek geleneği, bir turizm ürünü olarak planlandığında hem kültürel sürdürülebilirlik hem de ekonomik kalkınma açısından önemli bir araç hâline gelebilir. Böylece, keşkek, doğru bir planlama ile sürdürülebilir turizm ürünü hâline gelebilir. Ancak, başarı için dikkatli bir planlama, yerel halkın desteği ve sürdürülebilirlik ilkelerinin göz önünde bulundurulması şarttır.

Safranbolu geleneksel yaşamında önemli bir yeri olan keşkek kültürü ve halk mimarisinin ürünü olan keşkek fırınları nesilden nesile aktarılan bir miras olarak varlığını sürdürmelidir. Bu fırınların varlıklarını devam ettirebilmeleri için aşağıda bazı önerilere yer verilmiştir:

- Bu kültürün sürdürülebilirliği için yerel halkın eğitimi ve bilinçlendirme çalışmaları çok önemlidir. Keşkek fırınlarının inşası, kullanımı ve keşkek yapımı hakkında hem gençlere hem de ilgi duyan yetişkinlere yönelik yerel eğitim programları düzenlenebilir. Yörede bulunan aşçılık ve gastronomi eğitimi veren okulların müfredatına keşkek kültürü ve geleneksel pişirme yöntemleri hakkında dersler konulabilir. Ayrıca bu kültürün yok olmaması için, keşkek fırınlarını inşa eden deneyimli ustalar, genç nesillere bilgi ve becerilerini aktarmalıdır.

- Keşkek kültürünün yaşatılması için keşkek kültürünü tanıtan etkinlikler ve festivaller düzenlenebilir. Bu festivaller hem yerel halkın ilgisini çekmek hem de turistlere kültürel deneyimler sunmak açısından önemlidir. Ayrıca, yılın belirli günlerinde, köylerde keşkek yapımı ve fırın kullanımı etkinlikleri düzenlenebilir.
- Keşkek fırınlarının yapımı ve keşkek pişirme süreçlerini anlatan belgeseller ve video içerikleri hazırlanarak, dijital platformlarda yayınlanarak bu kültürün yaşatılmasına katkıda bulunulabilir. Keşkek kültürü hakkında bilgi veren web siteleri ve sosyal medya hesapları oluşturulmalı, burada düzenli olarak içerik paylaşılmalıdır.
- Safranbolu önemli bir kültür turizmi destinasyonudur. Yılda bir milyonun üzerinde turist ağırlamaktadır. Bu bağlamda bölgeye gelen turistler için keşkek yapımı turları düzenlenebilir. Bu turlar, turistlere hem eğitimsel hem de deneyimsel bir gezi sunar.
- Keşkek fırınları ve keşkek kültürü üzerine üniversiteler ve araştırma kurumları tarafından yapılan akademik çalışmaların arttırılması gerekmektedir.

YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ: Birinci Yazar %45; İkin Yazar %35; üçüncü yazar %20.
ETİK KOMİTE ONAYI: Çalışmada Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'nun 2024/06 sayılı izni alınmıştır.
FİNANSAL DESTEK: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.
ÇIKAR ÇATIŞMASI: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAK KİŞİLER

Kaynak Kişiler	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Yaşanılan Yer
KK1	Erkek	58	Lise	Fırın Ustası	Yazıköy
KK2	Kadın	67	İlkokul	Ev Hanımı	Yazıköy
KK3	Erkek	42	Lisans	İşletmeci	Yazıköy
KK4	Kadın	43	Lisans	İşletmeci	Safranbolu
KK5	Erkek	70	Yüksek Lisans	İşletmeci	Safranbolu
KK6	Erkek	68	Lise	İş İnsanı	Bulak Köyü
KK7	Kadın	52	İlkokul	İşçi	Bulak Köyü
KK8	Kadın	57	İlkokul	İşçi	Bulak Köyü
KK9	Kadın	60	İlkokul	İşçi	Bulak Köyü

KAYNAKÇA

Aran, K. (2000). Barınaktan Öte: Anadolu Kır Yapıları, Tepe Mimarlık Kültürü Merkezi.
Aydın, D. (2007). Halk Mimarisi Bağlamında Kilistra'da (Gökyurt) Yerleşme ve Mesken Nitelikleri. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (38.ICANAS). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
Ayverdi, İ. (2005). Misalli Büyük Türkçe Sözlük (Cilt 2). Kubbealtı Neşriyatı
Baran, M. (2006). Halk mimarisinin halkbilimi bağlamında değerlendirilmesine Harran evleri örneği. Milli Folklor, 18(72), 141-156
Bessiere, J., & Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. Journal of the Science of Food and Agriculture, 93(14), 3420-3425.
Beylunioğlu, A. M. (t.y.) Hrisi nam-ı diğer Keşkek. https://adipanadolu.org/sayfa-detay/hrisi-nam-i-diger-keskek-ortaklasan-bir-anadolu-ritueli/196
Chmiliar, l. (2010). Multiple-case designs. In A. J. Mills, G. Eurepas & E. Wiebe (Eds.)
Creswell, J. W. (2020). Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşıma Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni, (3. Baskıdan Çeviri). Çeviri Editörleri: M. Bütün ve S.B. Demir). Ankara: Siyasal Yayın Dağıtım.
Çekiç, İ. (2015). Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek. Yüksek Lisans Tezi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gaziantep Üniversitesi.
Çekiç, İ., & Özkan, A. (2022). Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi, 11(1), 522-435.
Çekül (2012). Anadolu'da Kırsal Mimarlık. Çekül Vakfı.
Davulcu, M. (2013). Yörüklerinde Halk Mimarisi Geleneği Üzerine Bir İnceleme. Turkish Studies 8/9, 1019-1044,

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

Erpi, F. (1990). Sosyo-Kültürel Yapının Yerel Konut Mimarisindeki Yansıması Üzerine Kıyaslamalı Üç Örnek: Anadolu'daki Türk, Rum ve Levanten Konut Mimarileri, Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri, Konya, s. 73-84.

Gürsoy, E. (2021). Türk Halk Mimarisi Örneklerinden Kütahya/Gediz Köy Odaları. Folklor/Edebiyat Dergisi, 27(107), 721-747

Karabük Valiliği (2022). Yazıköy Keşkeğini Tatdınız mı?. http://www.karabuk.gov.tr/yazikoy-keskegini-tatdiniz-mi Erişim Tarihi: 20.05.2024

Kuban, D. (2014). Mimarlık kavramları tarihsel perspektif içinde mimarlığın kuramsal sözlüğüne giriş. İstanbul: Yem.

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024). Tören Keşkeği Geleneği. https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-345116/toren-keskegi-gelenegi.html Erişim Tarihi: 11 Temmuz 2024.

Kültür ve Turizm Bakanlığı (t.y.). Halk Mimarisi. https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80990/halk-mimarisi.html

Oğuz, M. O., Metin, E., Mormenekşe, F. (2007). Türkiye'de 2003 Yılında Yaşayan Geleneksel Mimari. Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları 10.

Ottolenghi, Y. (2013). Ferment to be: Yotam Ottolenghi's kashk recipes. The Guardian (19 Temmuz 2013 tarihli makale) https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/jul/19/kashk-kishk-recipes-yotam-ottolenghi

Sarı, E. (2021). Kurşunlu mutfak kültüründe keşkek: geçmişi, bugünü ve yarını. Millî Folklor, 23(90), 185-194.

Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. International Journal of Gastronomy and Food Science, 21, 100230.

Sivrioğlu, S., & Dale, D. (2019). Türk Mutfağında Bir Macera Anadolu. Nobel Yaşam.

Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 4(2), 313-321.