



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (SAMSUN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Keşkek bir tür pilavdır. Buğday veya kabuğu soyulmuş arpa, kuru fasulye ve-veya nohut, haşlanmış et, tuz ve su ile yapılır. Hemen bütün Oğuz ve Türkmen boylarının yemek ziyafetlerinde görülen bir yiyecektir. Bayramlarda hazırlanan keşkek ziyafetinde yakın akrabalar ve komşu köylerden insanlar bir araya gelirler. Bu kalabalık toplantılar sadece bir yemek ziyafeti değil, akrabalık ve komşuluk ilişkilerinin geliştirildiği buluşmalardır. Keşkek geleneği, geleneksel düğün törenleri başta olmak üzere, sünnet, bayram, hayır etkinlikleri, yağmur duası gibi toplumsal katılımın yüksek olduğu törenlerde; ortak işgücü ve paylaşımaya dayalı olarak gerçekleştirilen dayanışmacı bir sosyal pratik olarak tanımlamak mümkündür. Keşkek hazırlanmasının ve kazan karıştırmanın eski inançlarla bir ilgisi olduğu düşünülebilir. Düğün, sünnet, kutlama gibi toplu eğlencelerde veya sevinçli, kıvançlı toplantılarda genellikle bir hayvan kesilir. Kesilen hayvan, eğlencenin-şenliğin bereketli olması, katılanları memnun etmesi ve eğlencenin kazasız-belâsız atlatılması içindir. Bu hayvan aynı zamanda kurbandır. İşte keşkek de bu kurban olarak kesilen hayvanın etinden yapılır. Sokularda dövülerek veya değirmende öğütülerek yarma haline getirilen buğday kaynayan suya et ile birlikte konulur. Keşkeğe kırmızı et konulabilir fakat kaz veya hindi eti daha çok tercih edilir. Tavuk eti konulduğu da olur. Yarmalar yarılmaya başlayınca kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. Suyu iyice çekilince ateşten alınır. Tereyağı ve salça ile hazırlanan sos üzerine dökülür. Böylece yemek hazırlanmış olur.

Not: Samsun ili, tarih boyunca çeşitli milletlere ev sahipliği yapmıştır. Bunun yanı sıra 19 ve 20. yüzyılda Kırım ve Kafkasya bölgelerinden kitleler halinde göçler almıştır. Dolayısıyla Samsun mutfağında bölgenin yerel kültür ürünlerinin yanında, Karadeniz'in başka bölgelerinden buraya gelen insanların mutfak kültürüyle de karşılaşırız. Samsun ve ilçelerindeki yemek adları üzerine yaptığı bir çalışmada İlknur Karagöz, Arapça, Farsça, Yunanca, Gürcüce ve Çerkez dillerinden alıntı yemek adları tespit etmiştir.