

# AŞURENİN KÜLTÜREL VE DİNİ MİRASI: TARİH KADAR ESKİ, BEREKET KADAR DAİMÎ

Nuh'un Mirası, İnsanlığın Sofrası: Aşurenin Binlerce Yıllık Hikâyesi

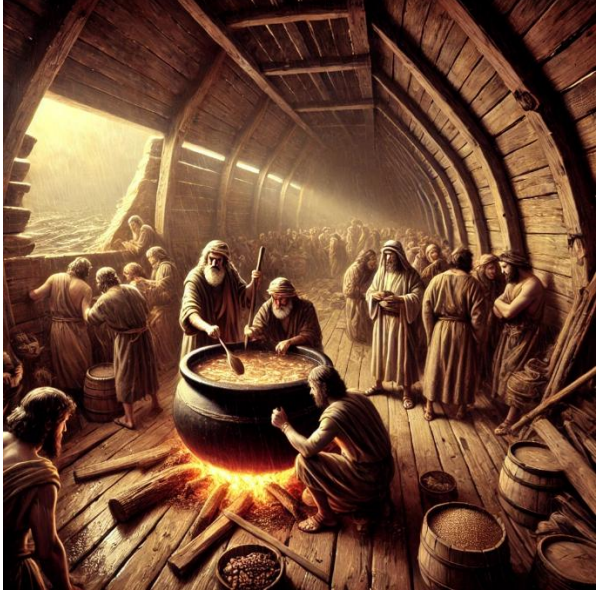
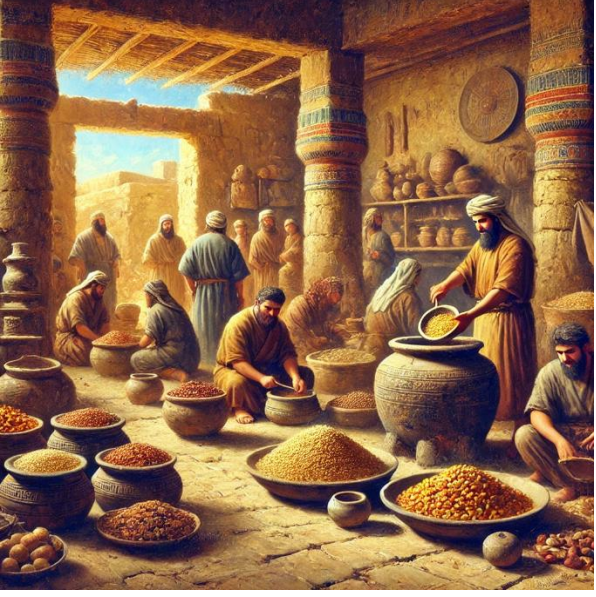
Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL Mikrobiyolog ve Koruyucu Sağlık Uzmanı

## 1.Giriş:

Aşure, sadece bir tatlı olmanın ötesinde, tarih boyunca farklı kültürleri ve dini inançları bir araya getiren köklü bir yemek olarak öne çıkar.



Arkeo-gastronomik açıdan ele aldığımızda, aşurenin kökenlerinden dünya üzerindeki yayılımına, içeriğinden besin değerine kadar kapsamlı bir inceleme yapabiliriz.



**SOLDA:** Eski Mezopotamya'da bir mutfak sahnesi: Antik Sümer, Asur veya Babil mutfağında aşure benzeri tahıl yemeklerinin pişirildiği bir sahne. Büyük taş kaplar, kilden çömlekler içinde karıştırılan tahıllar ve baklagiller. **SAĞDA VE ALTTA:** Hz. Nuh'un gemisinde aşurenin ilk kez yapıldığına dair bir sahne: Fırtına sonrası gemide kalan son malzemelerden büyük bir kazanda karışım hazırlanırken, gemi mürettebatının sıcak bir yemek etrafında toplanması.



### 1.1. Aşurenin Kökenleri

Aşurenin kökenleri, Mezopotamya ve Orta Doğu'daki antik tahıl bazlı çorba ve lapalara kadar uzanır.

Tarih öncesi dönemlerde insanlar, tarımın gelişimiyle birlikte tahıl, baklagil ve kuruyemişleri bir arada kullanarak doyurucu ve besleyici yemekler yapmışlardır.

Bu tür yemeklerin kökeni, neolitik çağda tahıl tarımı yapan ilk toplumlara kadar dayanmaktadır.



Farklı ülkelerde aşure benzeri tatlılar:

**SOL Üst: Orta Doğu'da 'Hariset el-Hubub'** – Arap kültürüne özgü otantik bir sofrada tahıl bazlı tatlının sunumu.

**SAĞ Üst: Balkanlar'da 'Koliva'** – Geleneksel Balkan sofralarında dini ritüellerde sunulan buğday, fındık ve kuru meyve karışımı.

**YANDAKİ: Sicilya'da 'Cuccia'** – Sicilya'nın el yapımı seramik tabaklarında, buğday, ricotta ve çikolata ile hazırlanan geleneksel tatlı

Aşureye benzer tatlılar, Babil, Sümer ve Asur mutfaklarında da yer almıştır.

Eski Sümer tabletlerinde arpa, buğday ve kurutulmuş meyvelerle yapılan lapalara rastlanmaktadır.

Osmanlı saray mutfağında ise aşure hem dini hem de toplumsal bir anlam taşımış ve özellikle Muharrem ayında pişirilerek halkla paylaşılmıştır.

## 1.2. Dünya Üzerindeki Yayılımı

Aşure, farklı kültürlerde benzer tatlarla temsil edilmiştir:

- ❖ **Orta Doğu:** Arap mutfağında "Hariset el-Hubub" olarak benzer bir tatlı yapılmaktadır.
- ❖ **Güneydoğu Asya:** Hindistan ve İran'da sütlü ve baharatlı versiyonları bulunmaktadır.

- ❖ **Balkanlar:** Bulgaristan, Yunanistan ve Arnavutluk'ta benzer tatlar "Koliva" adıyla anılır ve dini ritüellerde kullanılır.
- ❖ **İtalya:** "Cuccia" adı verilen tatlı, özellikle Sicilya'da 13 Aralık'ta yapılır.
- ❖ **Kafkasya:** Ermenistan ve Gürcistan'da buğday ve kuruyemiş bazlı yemekler aşureye benzer özellikler taşır.

Bu yayılım, aşurenin sadece bir tatlı değil, aynı zamanda farklı toplumları ve inançları bir araya getiren kültürel bir bağ olduğunu gösterir.

## 2. Aşurenin İçeriği ve Yapılışı

Aşure, birçok farklı malzemenin birleşimiyle yapılan, bol tahıllı ve kuruyemişli bir tatlıdır. İçeriği bölgesel farklılıklar gösterebilse de ana bileşenleri şunlardır:

Aşurenin içeriğine **41 çeşit malzeme** konulduğuna dair yaygın bir inanış vardır. Bu sayı hem Anadolu kültüründe hem de mistik ve dini inanışlarda özel bir anlam taşır.

### 41 Sayısının Anlamı

- ❖ **Tasavvufta:** 41 sayısı, tasavvuf geleneğinde önemli bir semboldür. Özellikle kırk gün süren çile döneminin ardından gelen "bir" gün, manevi tamamlanmayı ve yeni bir başlangıcı simgeler.
- ❖ **Halk inanışlarında:** Anadolu'da, "41 kere maşallah" veya "41 çeşit şifa" gibi ifadelerle bereket ve bolluk dile getirilir.
- ❖ **Dualarda:** İslam kültüründe, 41 defa tekrar edilen duaların kabul göreceğine inanılır.
- ❖ **Manevi ve bereket kavramları:** Aşurenin içinde 41 farklı malzeme bulunması, çeşitliliğin, bereketin ve paylaşımın simgesi olarak kabul edilir.

### Gerçekten 41 Çeşit Malzeme Kullanılır mı?

Pratikte, her aşurede tam olarak 41 farklı malzemenin kullanılması zor olsa da, bu inanış aşurenin bolluk ve bereketin simgesi olduğunu vurgular. Geleneksel aşure tariflerinde genellikle **15-20 çeşit malzeme** bulunur. Ancak, bazı tariflerde malzeme sayısı artırılarak

### 41'e ulaşmak için farklı baharatlar, kuru meyveler ve yemişler eklenir.

Örneğin, 41 çeşit malzeme şu gruplardan olabilir:

1. **Tahıllar:** Buğday, pirinç, yulaf, arpa
2. **Baklagiller:** Nohut, kuru fasulye, mercimek
3. **Kuruyemişler:** Ceviz, fındık, badem, Antep fıstığı
4. **Kuru meyveler:** Üzüm, incir, kayısı, hurma, kuş üzümü, yaban mersini
5. **Tatlandırıcılar:** Bal, pekmez, esmer şeker, hurma suyu
6. **Baharatlar:** Tarçın, karanfil, muskat, zencefil, kakule
7. **Süsleme ve eklemeler:** Nar taneleri, susam, Hindistan cevizi, çam fıstığı

## 41 Çeşit Geleneği ve Sembolik Anlamı

Aşurenin içine 41 çeşit malzeme koyma geleneği, eski dönemlerde **evde bulunan tüm gıdaların değerlendirilmesini ve paylaşılmasını** teşvik ederdi. Aşure, israfı önleyen ve eldeki malzemeleri kullanarak dayanışmayı artıran bir yiyecektir.

Aşure pişirildiğinde "ne kadar çok çeşit konulursa o kadar bereketli olur" inancı vardır. Bu yüzden **41 rakamı, gerçekte kullanılan malzeme sayısından çok, aşurenin manevi değerini ve paylaşım kültürünü yansıtan bir sembol olarak görülmelidir.**

**Yapılışı genellikle şu şekilde olur:**

1. Dövme buğday bir gece önceden ıslatılır ve iyice kaynatılır.
2. Nohut ve fasulye ayrı ayrı haşlanır.
3. Kuru meyveler sıcak suda bekletilip doğranır.
4. Tüm malzemeler büyük bir tencerede kaynatılarak karıştırılır.
5. Şeker, pekmez veya bal eklenerek tatlandırılır.
6. Üzerine ceviz, fındık, tarçın ve nar taneleri serpilerek süslenir.



**SAĞDA: Geleneksel bir Anadolu köy mutfağında aşure pişirme: Büyük kazanlarda kaynayan aşure, üzerine eklenen kuruyemişler ve yan tarafta narlarla süslenen kaseler. Solda: Ceviz, badem, kuru üzüm, nar taneleri, buğday, nohut ve fasulye gibi 41 farklı aşure malzemesi**

## 3. Besin Değeri

Aşure, içerdiği besin öğeleri sayesinde oldukça sağlıklı ve besleyici bir tatlıdır:

- ❖ **Protein:** Nohut ve fasulye sayesinde bitkisel protein içerir.
- ❖ **Kompleks karbonhidratlar:** Tahıllar enerji sağlar.
- ❖ **Lif:** Sindirimi destekleyen yüksek lif içerir.
- ❖ **Vitaminler ve mineraller:** Kuruyemişlerden ve kuru meyvelerden gelen E vitamini, demir, magnezyum gibi mineralleri içerir.
- ❖ **Doğal şeker:** Rafine şeker kullanılmazsa, doğal tatlandırıcılarla daha sağlıklı hale getirilebilir.

#### 4. Sunumu

Aşurenin sunumu da kültürel bir zenginlik taşıır. Geleneksel olarak:

- ❖ Küçük kaselerde servis edilir.
- ❖ Üzerine nar taneleri, ceviz, fındık ve tarçın serpilir.
- ❖ Gümüş veya porselen kaselerde misafirlere ikram edilir.
- ❖ Bazı yörelerde üzerine susam ve Hindistan cevizi eklenerek tatlandırılır.



*Komşular arasında aşure dağıtımı: Geleneksel Anadolu ya da Osmanlı mahallelerinde, insanlar aşureleri küçük kaselerde birbirine sunardı.*

**5.**Aşurenin çok geniş bir coğrafyada ve farklı kültürlerde yer alması, **gastrokültürel** açıdan onun sadece bir tatlı olmadığını, zaman içinde birçok toplumu birleştiren ortak bir mirasa dönüştüğünü gösterir.

**Bu durum, aşurenin geleceği açısından birkaç önemli sonuç doğurur:**

## 5.1. Kültürel Süreklilik ve Gastronomik Mirasın Korunması

Aşure gibi köklü yemekler, **gastronomik mirasın korunması** açısından önemli bir yere sahiptir. Dünya genelinde geleneksel yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu bir dönemde, aşurenin **bir ritüel ve toplumsal paylaşım unsuru olarak devam etmesi**, onun gelecekte de yaşayacağını gösterir.

❖ **UNESCO kültürel miras listesine girme potansiyeli:**

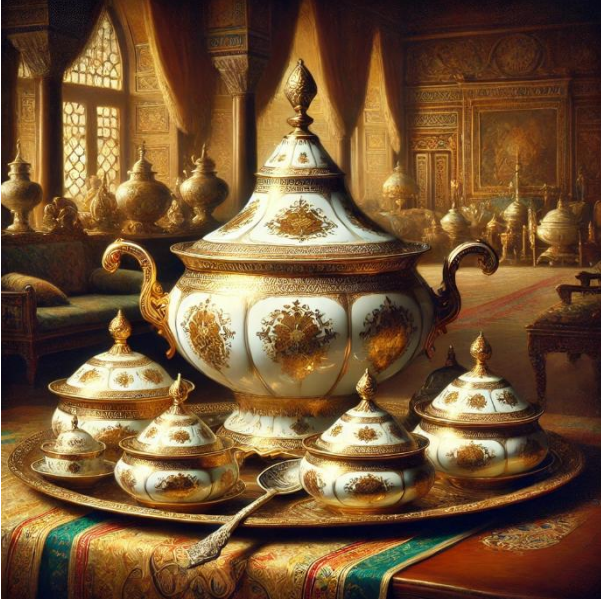
Aşure, **yaşayan bir gelenek** olarak gastronomik miras listesine alınabilir.

❖ **Yerel festivaller ve topluluk etkinlikleri:**

Aşure, geleneksel olarak büyük gruplarla paylaşıldığı için toplumsal dayanışmayı teşvik eden bir yiyecek olarak yaşatılabilir.



*Geleneksel Osmanlı tarzı bir şehir meydanında aşurenin halka dağıtıldığı bir sahne. Büyük bir bakır kazan, gönüllüler tarafından kaselere dolduruluyor. İnsanlar sırayla aşure alırken sohbet ediyor, arka planda yer alıyor. Bu görsel, toplumsal birlikteliği ve aşure geleneğinin sıcak atmosferinin doğallığını aktarıyor*



**Osmanlı döneminde kullanılan Fransız Capodimonte tarzında tasarlanmış bir aşuredanlık seti.**



**Osmanlı sarayında sergilenen şık bir Yıldız Porseleni aşuredanlık. Uzun boyunlu, pembe ve altın detaylarla süslenmiş, el boyaması çiçek motifleriyle zarif bir tasarım. Yanında uyumlu porselen kaseler, gümüş kaşıklar ve işlemeli bir masa örtüsü ile Osmanlı'nın ihtişamlı sofralarını yansıtan bir kompozisyon. Görsel, dönemin estetik anlayışını ve sanatsal zenginliğini kusursuz bir şekilde yansıtıyor. Muhteşem bir Osmanlı zarafeti! ✨**



## 5.2. Gastrokültür Açısından Önemi

Aşure, birçok kültürde sadece bir tatlı değil, aynı zamanda paylaşım ve bereketin simgesidir:

- ❖ **İslam kültüründe:** Muharrem ayının 10. gününde Hz. Nuh'un gemiden indikten sonra kalan yiyecekleri karıştırarak yaptığı rivayet edilen aşure, İslam dünyasında paylaşımın bir göstergesidir.
- ❖ **Anadolu'da:** Komşulara dağıtılan bir dayanışma geleneğidir.
- ❖ **Sufilikte:** Aşure, birlik ve bütünlüğü simgeler.
- ❖ **Hristiyanlıkta:** Doğu Ortodoks kiliselerinde "Koliva" benzeri versiyonları cenazelerde dağıtılır.

## 5.3. Modern Gastronomi ile Uyumu

Günümüz gastronomi dünyası, **geleneksel tatları modernleştirerek sunma eğiliminde**. Aşure de bu dönüşümden etkilenebilir:

- ❖ **Fine Dining Yorumları:** Michelin yıldızlı restoranlar veya modern mutfak akımları, aşureyi farklı form ve dokularda yeniden yorumlayabilir.
- ❖ **Sağlıklı Alternatifler:** Vegan veya glutensiz versiyonlarıyla aşure, sağlıklı beslenme trendlerine daha uygun hale getirilebilir.
- ❖ **Moleküler Gastronomi:** Aşurenin içeriğindeki farklı malzemeler (örneğin, nar taneleri veya kuruyemişler) **yeni sunum teknikleriyle** servis edilebilir.

Bu tür yenilikler, **aşurenin sadece bir gelenek değil, aynı zamanda modern mutfakta da yeri olan bir lezzet** olduğunu gösterir.

## 5.4. Küreselleşme ve Farklı Kültürlerle Etkileşim

Aşurenin **birçok kültürde karşılık bulması**, onun **gelecekte daha fazla tanınmasını ve evrimleşmesini** sağlayabilir:

- ❖ **Dünya Tatlıları İçinde Kendine Yer Edinmesi:** Lokum veya baklava gibi, aşure de küresel pazarda daha fazla tanınabilir.
- ❖ **Melez Mutfaklarla Buluşması:** Aşurenin malzemeleri **Asya, Latin Amerika veya Avrupa mutfaklarıyla birleşerek** yeni tatlara dönüşebilir. Örneğin, Japon "anko" (kırmızı fasulye ezmesi) ile birleşmiş bir aşure ya da Güney Amerika mutfağında kakao ve baharatlarla zenginleştirilmiş bir versiyonu yaratılabilir.

## 5.5. Toplumsal ve Dini Ritüellerin Sürmesi

Aşure, **sadece bir tatlı değil, aynı zamanda dini ve kültürel ritüellerle özdeşleşmiş bir yemek**.

Özellikle **İslam, Hristiyanlık ve Yahudilik gibi dinlerde** farklı versiyonlarının olması, aşurenin gelecekte de önemli bir yeri olacağını gösterir.

- ❖ **Dini bayramlar ve özel günlerde yaşatılması:** Aşure, Muharrem ayında olduğu gibi, diğer kültürel ve dini günlerde de yaygınlaşabilir.
- ❖ **Yeni nesillere aktarım:** Geleneksel tariflerin genç nesiller tarafından öğrenilmesi ve evlerde pişirilmesi, bu mirasın yaşamasını sağlayacaktır.

## 5.6. Sürdürülebilir Gıda Hareketleri ile Uyum

Aşure, **bitkisel temelli bir tatlı** olduğu için sürdürülebilir gıda hareketleriyle oldukça uyumludur.

- ❖ **Etik ve çevre dostu beslenme trendleri:** Aşure gibi geleneksel ve besleyici tatlılar, sürdürülebilir mutfak anlayışıyla daha fazla tercih edilebilir.
- ❖ **Sıfır Atık Mutfak Felsefesiyle Uyum:** Aşure, mutfaktaki malzemelerin değerlendirilmesine dayalı bir tatlı olduğu için, **gıda israfını önleyen yemekler** arasında yer alabilir.



## 6.Sonuç:

### Aşure Gelecekte Kültürel ve Gastronomik Birleştirici Olabilir

Aşurenin **hem geçmişten gelen bir miras olarak korunması hem de modern mutfak anlayışıyla yeniden yorumlanması**, onun **gelecekte de popüler bir tatlı** olmaya devam edeceğini gösteriyor.

- ❖ Küreselleşme sayesinde **daha fazla insana ulaşabilir.**
- ❖ **Modern gastronomi ve sağlıklı beslenme trendleriyle uyumlu hale getirilebilir.**
- ❖ **Toplumsal ve kültürel ritüellerde rolünü sürdürebilir.**
- ❖ **Geleneksel tarifler korunarak, modern mutfaklarda yeniden yorumlanabilir.**

Sonuç olarak, aşure sadece geçmişin bir mirası değil, **gelecekte de kültürler arası bir bağ kurmaya devam edecek, paylaşımı ve dayanışmayı simgeleyecek güçlü bir gastronomik unsur olarak varlığını sürdürecektir.**

Aşure, sadece bir tatlı değil, geçmişten günümüze kültürlerin ve inançların birleştiği bir simgedir. Arkeo-gastronomik açıdan, insanlığın tarımla başladığı yolculuğun, toplumsal dayanışmanın ve dini ritüellerin bir yansıması olarak önemli bir yere sahiptir.

Bereket ve paylaşımı temsil eden bu eşsiz tatlı, her lokmasında binlerce yıllık bir geçmişin izlerini taşır.