

BEKTAŐI KAZANLARINDAN SARAY AŐURELİKLERİNE BİR PAYLAŞIM GELENEĞİ OLARAK AŞURE

Dilek AKBULUT¹

ÖZET

Muharrem ayında bir özel gün yemeği olarak pişirilen aşure, tüm İslam dünyasında süregiden bir gelenek olmasının yanı sıra farklı topluluklarda anlam ve uygulamada farklılıklar göstermektedir. Bereket, canlanma, yeni yıl tatlısı olarak buğdaydan pişirilen aşure; Bektaşi inancında Kербela'da öldürölen Hz. Hüseyin ve beraberindekiler için hazırlanan bir matem yemeğidir. Türklerde aşurenin bir ayin Đeklinde piŐirilmesi geleneği de Bektaşi inancının bir uzantısıdır. Dergâh kazanlarında törenle hazırlanan ve dağıtılan aşure, zamanla evlerde de pişirilir olmuş, dağıtmak için bu geleneğe özel aşure kapları da beraberinde geliŐmiştir. Bu çalıŐmanın amacı, farklı anlamlarının yanı sıra aşure yapımı ve sunumunda kullanılan nesnelerin irdelenmesidir.

Anahtar Kelimeler: AŞure, Gelenek, Paylaşım, AŞurelik.

FROM BEKTASHI LODGE BOILERS TO PALACE PITCHERS, ASHURE AS A TRADITION OF SHARING

ABSTRACT

Ashure manifests differences in meaning and practice in different societies though cooking ashure on Muharrem is an ongoing tradition throughout the Muslim world. Ashure, which is cooked out of wheat as a blessing, plenty, vitality and new year pudding, is a mourning dish in Bektashi belief prepared for Hussein and his company killed in Karbala. Cooking ashure as a ritual in Turkish tradition is a prolongation of Bektashi belief. Though first prepared in Bektashi lodge boilers and distributed to the public, this special pudding began to be cooked in households and special houseware is developed to distribute it by time. The aim of the research is to investigate the tradition of ashure with respect to the items used in cooking and distributing it besides the diverse meanings and traditions of ashure as a special day dessert.

Keywords: Ashure, Tradition, Sharing, Ashure Pitcher.

1 Öğr. Gör. Dr., Gazi Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü, dilekakbulut@gazi.edu.tr

1. GİRİŞ

Aşure, Arapların Muharrem ayının onuncu gününe verdikleri isme atfen bu gün pişirilen tatlı aşaya verilen addır (Noyan, 1987: 131). Arapçada “aşere” sözcüğü on anlamına gelmektedir. Bu sözcükten türetilen “öşür”, ve çoğulu “aşar” kelimeleri, tarım ürünlerinden alınan ondalık vergi anlamında kullanılmaktadır (Eksen, 2001: 104). Bugün bir İslam geleneği olarak algılanmakla birlikte aşurenin kökeninin İslamiyet öncesine dayandığı bilinmektedir. Araplar, eskiden beri “aşura” dedikleri muharrem ayının 10. gününde oruç tutmaktaydılar. Aynı şekilde Yahudilerde de aynı gün oruç tutma geleneği vardı. Hicretin ikinci yılında Ramazan orucunun Müslümanlara farz olunmasıyla birlikte bu gelenek de şekil değiştirdi. Bu gün Muharrem orucu ve Aşure geleneği de farklı anlamlar taşımakta ve farklı biçimlerde uygulanmaktadır.

Esasen Aşura gününe pek çok dinî olay atfedilmektedir. Aynı gün Hz. Musa kavmini firavunun şerrinden kurtarmış, Hz. Âdem’in tövbesi kabul edilmiş, Hz. İbrahim dünyaya gelmiş, yine Hz. İbrahim oğlunu ateşte yanmaktan kurtarmış, Hz. Yakub oğlu Yusuf’a kavuşmuş, Hz. Yunus balığın karnından çıkmış, Hz. İsa göğe çekilmiştir (Noyan, 1987: 132). İslam dünyasında da bu gün Nuh peygamberin sünneti olarak kabul olunmuştur (Şavkay, 2000: 42). Nuh’un bindiği geminin büyük tufan bitip sular çekilince bu gün Cudi Dağı’na oturduğu, kurtulanların gemide artan erzakla “Selamet Çorbası” pişirdikleri, aşurenin de bu efsanenin uzantısı olarak her sene şükür amaçlı yapıldığı bilinmektedir.

Alevi – Bektaşî inancında ise Muharrem orucu ve aşure, şükürden öte bir matem geleneğidir. Hz. Muhammed’in torunu Hz. Hüseyin, Kerbela’da Muharrem ayının onuncu cuma günü şehit edilmiş, bu zamandan sonra aşure, Hz. Hüseyin ve onunla beraber şehit olanların ruhu için pişirilir ve dağıtılır olmuştur.

2. Özel Gün Yemeği Olarak Buğday ve Aşure:

Her ne kadar bir İslam geleneği olarak bilinse de aşure, farklı kültürlerde de yer almaktadır. Aşurenin esas bileşeni olan buğday, tarih boyunca toprak bereketiyle özdeşleştirilmiş, bu da çeşitli inanç ve ritüellerin gelişmesine yol açmıştır. Buğday ve aşure, eski Mısır, Mezopotamya ve Anadolu kökenli bolluk, bereket, canlanma ve yeni yılı karşılama törenlerinde (Özhan, 2000: 557) yerini almıştır.

Türkiye’de yöreden yöreye farklılıklar gösteren aşure, genel olarak buğday, baklagil ve kuru meyvelerden tatlı hazırlanmakla birlikte kimi bölgelerde pekmezli ya da kurban etiyle birlikte tuzlu olarak da pişirilmektedir. Denizli bölgesinde aşure ile birlikte keşkek pişirmek de adettir. Aşure, Trakya’da Muharrem ayı dışında, gerdeğin ertesi günü oğlan evinde verilen “güveya yemeği”nin de tatlısıdır (Yücecan, 1994: 322). Öte yandan İran’da yılın en önemli günleri sayılan ve toplu bir yas havası ve anma törenleriyle geçen Muharrem’de aşure yerine “sholeh zard” adında pıncı ve safranlı bir tatlı pişirilmektedir (Kitler ve Sucher, 2008: 430).

Aşurenin ölümler için hazırlanması geleneğinin benzeri, Eski Yunan'da da görülmektedir. Atina'da Anthesterion ayının 11, 12 ve 13. gününde (Şubat ayının sonlarına doğru) yapılan Anthesteria Festivali'nin son gününde çeşitli hububattan yapılan lapa pişirilip Hermes ve Dionisos'a ölümler, özellikle Deukalion tufanında ölenler için sunulurdu (And, 2007: 38).

Ermenilerin "anuş abur" yani tatlı çorba diye adlandırdıkları aşure, yalnız yılbaşı (31 Aralık) ve Hz. İsa'nın vaftiz günü (diğer adıyla Theofania) olan 6 Ocak tarihleri arasında ve Paskalya öncesi büyük perhiz döneminde pişirilir. Aşure, yılbaşından artan kuruyemiş, buğday ve baklagillerle yapılır (Bozıs, 2000:40). Ermeni geleneğine göre gelin olduğuna inanılan aşurenin buğdayı bir gece önceden pişirilir, evde yaşayanların her birinin bir giysisi ile örtülerek sıcak kalması sağlanır, böylece özünü veren buğday-su karışımına şeker ve diğer malzemeler konularak çorba hazırlanır. Büyük perhiz için yapılan anuş abur, yeni yıl için yapılandan farklı olarak tarçın ve kuruyemişle süslenir (Eksen, 2001: 104). Benzer bir şekilde İngiltere'de kuruyemiş ve unla Noel'de pişirilen "plum pudding" de bir Kelt geleneğinin uzantısı olarak ortaya çıkmıştır. İskoçya ve İngiltere'de "flummery", "frumenty" ya da "fluffin" denilen aşure türü, toprağın yeniden canlanması için Noel gecesi ve ya sabahı yenmektedir (Işın, 2008: 259, 260). Kökenini bu tatlıdan alan plum pudding'in içeriğinde doğrudan buğday bulunmamaktadır. Onun yerine ekmek kırıntıları, un, yağ, süt ve yumurta, kuru meyveler ve meyve kabukları ile pişirilmektedir (Traditional food from Scotland, 1996: 169)

Hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem, Yahudiler için de belirli bir öneme sahiptir. Yahudi kameri yılının ilk ayı olan Tışri'nin onuncu günü oruç tutulup "Yom Kippur" yani kefaret bayramı kutlanır (Eksen, 2001:104). Yılın ilk on günü bir önceki yılın vicdan muhasebesini yapan Yahudiler, dokuzuncu gün başlayan ve 26 saat süren oruç boyunca yemek yemez, çalışmaz, ateş yakmaz ve yıkanmaz. Bu süreyi sinagoglarda ibadet ederek geçiren Yahudiler, Tanrı'nın gelecek yıl iyi kader yazması için dua eder (http://tr.wikipedia.org/wiki/Yom_Kippur).

Çin'de bir yılbaşı yemeği olarak tüketilen ve "bao zou" adıyla bilinen aşure, bugün konserve şeklinde raflarda yerini almaktadır (Işın, 2008: 260). Çin'in geleneksel takvimine göre yılın ilk günü, miladi takvimde ise ocak ayı sonu ve şubat ayı ortası arası ilkbahar bayramı olarak kutlanmaktadır. Ailelerin beraber geçirdiği bu dönemde yenen, toplam yirmi çeşit yemekten oluşan geleneksel yılbaşı menüsünde aşure, sunulan iki tatlıdan biri olarak yer almaktadır. Arefe gününden pişirmeye başlanan bu yemekler, on beş gün boyunca ev halkı ve gelen misafirlere yetecek derecede bol hazırlanır (Wei-Jun, 1990: 21). Menüde yer alan ikinci tatlı olan lotus tohumlu çorba da aşureyi andırmaktadır.

Buğday, Türk mutfak kültüründe aşure dışında özel gün yemeklerinde de kullanılmaktadır. Buğday yemeklerinin en bilinenlerinden keşkek, düğün davetlerinde sıklıkla ikram edilmektedir. Benzer şekilde hayvancılıkla uğraşan sürü sahibi aileler, koçların koyunlar arasına salındığı koç katımı törenlerinde pide, kavurga, baklavanın yanı sıra hedik de pişirmekte ve ikram etmektedir (Nahya, 1981: 193-195). Bebek ölümlerinin sık görüldüğü dönemlerden kalan diş buğdayı geleneği de, annenin, çocuğunun çıkan ilk dişini kutlama amacıyla buğday pişirerek akrabalara dağıtmasıdır (Işın, 2008: 261).

3. Mutfak, Aşure ve Paylaşım Gelenekleri

Hemen hemen Türkiye'ye mahsus sayılan Mevlevi ve Bektaşî tarikatlarında mutfığa karşı bariz bir şekilde Türk özelliği taşıyan bir önem vardır. Birbirinden ayrı nitelikler taşımakla birlikte her iki tarikatta da mutfak, özellikle ocak, Şman geleneklerinin devamı olarak kutsal bir talim ve terbiye yeri olarak kabul görür ve mutfakta yürütülen görevler, alınan rütbelere etki ederdi (Algar, 1988: 21). Hacı Bektaş Dergâhı'nda aşevinin babası, rütbece dededen sonra gelirdi (Birge, 1937: 254). Osmanlı sarayında da mutfak çalışanları, rütbe alarak devlet hizmetinde önemli görevlere gelebilmişlerdir. Fatih Sultan Mehmet'in Gedik Ahmet Paşa'yı Karaman'da yeniçeri aşçısı iken tanıyarak önce ihtisap ağalığına getirdiği, gerçekten başarılı olduğunu görünce de sadrazamlığa yükselttiği iddia edilir (Türkoğlu, 2000: 59). Aynı şekilde Köprülü Mehmet Paşa da ilk olarak helvahane ocağında göreve başlamış, zekâsı ve yeteneğiyle Hane-i Hassa'ya alınmış, oradan da sadrazamlığa kadar yükselmiştir (Gürsoy, 2004:100).

Osmanlı sarayında "Matbah-ı Amire" olarak adlandırılan mutfak teşkilatı, on bölümden oluşmaktaydı. Birinci mutfak padişah, ikinci mutfak Valide Sultan ve padişahın çocukları, üçüncü mutfak padişahın eşleri, dördüncü mutfak baş kapıcı, beşinci mutfak Divan-ı Hümayun, altıncı mutfak beyaz hadımlar ve Enderun'da görevli zülüflü ağalar, yedinci mutfak düşük rütbeli saray çalışanları, sekizinci mutfak cariyeler ve kadın hizmetliler, dokuzuncu mutfak Divan'a yardımcı olan Kule erbabı için yemek pişirirdi. Helvahane olarak bilinen onuncu mutfak ise sarayın helva, şekerleme, macun, tatlı, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılardı. Helvahane, aynı zamanda hekimbaşına bağlı olarak ilaç üretimi de yapardı. Saray aşçıları içinde helvacılar, ayrı bir sınıf oluştururdu. Helvahanede sırasıyla "helvacıbaşı", "çeşnigirbaşı" ve "hoşafçıbaşı" olmak üzere üç amir bulunurdu. Padişahın mutfığı olarak bilinen kuşhanenin ise ayrıca bir helvacısı olurdu (Gürsoy, 2004: 98). Sarayda aşure, helvahanenin yanı sıra haremde de pişirilmekteydi. Abdülaziz'in validesi Pertevniyal Sultanın pişirttiği süzme aşure, haremde pişirilen aşureler içinde en ünlü olanıdır.

Aşure, Bektaşî tekkelerinin Türk mutfığına en önemli katkısı kabul edilir (Algar, 1988: 23). Bektaşî ve Aleviler Muharrem ayının ilk on gününü Hz. Hüseyin'in Kerbelâ'da şehadeti üzerine su orucu tutarak geçirirler. Su orucunu tam oruç olarak tutanlar da vardır. Bu dönemde su içilmez, bunun yerine sulu gıdalar tüketilir. Ayrıca sakal tıraşı olunmaz, eğlence yapılmaz, gülmek hoş görülmez. Matem Muharrem'in onuncu günü öğlen bitmesine rağmen on ikinci gününe kadar oruç tutanlar da olur. Dergâhlarda da aşure, Muharrem'in on ikinci günü pişirilir. Bunun sebebi, Hz. Hüseyin'in cenazesinin ölümünden ancak iki gün sonra, Muharrem'in on ikinci günü defnedilmesidir (Noyan, 1987: 134).

Dergâhlarda toplu olarak pişirilen aşure için her aile gücüne göre malzeme getirir, bunlar ayrı ayrı piştikten sonra büyük kazana aktarılır (Işın, 2008: 263). Evlerde de aynı geleneğin devamı olarak pişen aşureye komşulardan gelen malzeme eklenmesi âdeti vardır. On iki Muharrem günü pişirilen aşureye On iki İmam'a atfen on iki çeşit konulması da Bektaşî geleneğinin bir parçasıdır.

Dergâhlarda hazırlanan malzemeler büyük bir kazana konulduktan sonra dergâhın açıcıbaşı, elindeki kepeği “Destur Ya İmam” diyerek kazana daldırır. O sırada yanında bulunanlar “Ya Hüseyin” diyerek karşılık verir. Aşçı babadan sonra sırasıyla etrafındakiler de aynı şekilde aş pişinceye kadar aşureyi karıştırır. Aş pişince kazan başına gelen mürşit, “Aşure Gülbankı” nı okur. Bundan sonra kepeği eline alıp “Ya İmam” diyerek kazanları karıştırır. O sırada etrafta bulunanlar da “Ya Hüseyin” diye karşılık verirler. Aşure, Arap harfleriyle çift vav çizer gibi karıştırılır. Bu, Allah’ı zikretmekle denk tutulur. Mürşitten sonra kepeği alanlar da aynı biçimde aşureyi karıştırırlar. Mürşidin gülbankından sonra “Selamname”, sonrasında da mersiye okunur. Evlerde pişen aşurenin tuzu ya da gül suyunun evin büyüğü tarafından üç İhlâs bir Fatıha okunarak eklenmesi de ayrı bir aşure geleneğidir. Pişen aşure, evin kenar köşe yerlerine serpiştirilir, kepeyle kazanın sağ, sol ve ön tarafına vurulup biraz aşure ocağa dökülür (Noyan, 1987: 143).

Osmanlı sarayında aşure, sütlü ve süzme olmak üzere iki çeşit pişirilirdi (Eksen, 2001: 106). Buğdayın piştikten sonra süzülerek sadece helmesinin kullanıldığı süzme aşure, saray kaynaklı olduğu için kibarnevi sayılır, içine ayrıca pirinç, badem, nohut ve misk konulurdu (Şavkay, 2000: 42). Sarayda, konaklarda, tekkelerde ya da imarethanelerde pişen aşure, aynı zamanda halka da dağıtılır, kabını alan dağıtılan aşureden payını kapmaya çalışırdı (Eksen, 2001: 106). Sarayda halka dağıtılmak üzere pişirilen “daneli” aşure, 10 Muharrem gecesi 50-60 kazanda sırik hamallarınca taşınır, Yıldız Talimhane Meydanı’nda dizilirdi. Sabah erken vakit Matbah-ı Amire imamının duası ve bekleyen halkın “âmin” sesleriyle parmaklıklar açılır ve aşure halka dağıtılırdı (Sakaoğlu, 1993: 373). Muharrem’in ilk gününe değin dilencilerin mersiyeler okuyarak kapı kapı dolaşıp aşure malzemesi toplaması da “goygoyculuk” olarak bilinen eski bir İstanbul geleneğidir (Yücecan, 1994: 322).

Aşure, her evde pişmesine özen gösterilen, bereket ve uğur tatlısı olarak kabul görmüştür. Evlerde aşure piştikten sonra kazanın üzerine kapatılan tepside biriken buhar, uğurlu sayılarak gözlere sürülürdü. Pişen aşureden alınan ilk tabak, bereket getirmesi için hanede tutulur, eğer ilk kaşığa bakla tanesi isabet ederse bu tane bereket getirmesi için ayrılır, para kesesine konulur, bir yılın sonunda da hükmü geçmiş sayılarak bir yere gömülürdü (Şavkay, 2000: 42). Aşure pişerken kazanın karıştırıldığı kepeğe ibrişimle delikli gümüş paralar bağlamak, sonrasında da bu paraları yıkayıp para kesesinde saklamak da ayrı bir bereket inancıydı (Sakaoğlu, 1993: 373).

4. Aşure Geleneği Etrafındaki Maddi Kültür Örnekleri

Aşurenin bir ayın şeklinde hazırlanması, Bektaşilerle başlamıştır (Algar, 1988: 23). Dergâhlarda kutsal kabul edilen kazanlarda pişen aşure, zaman içinde bir paylaşım geleneği haline gelmiştir. Kamu kazanları, Türk geleneğinde önemli bir yere sahiptir (Bodur, 1987: 145). Kazakistan’daki Ahmet Yesevi Türbesi’nde bulunan iki ton ağırlığında, ağız çapı 2.45 metre olan ve 60 kova su alan dökme bakır kazan, en bilinen örnektir. Bu kazanda hafif tatlandırılmış ve şifalı olduğuna inanılan su bulunduğu, bu suyun da Cuma namazından sonra dağıtıldığı rivayet olunur (Nurmuhammedoğlu, 1991: 10). Bektaşi tekkelerinin

aşevlerinde de her zaman devasa boyutlarda bir kazan bulunur ve bu kazan, sadece özel gün yemekleri ve aşure pişirmek için kullanılırdı. Bu kazanlar arasında en kutsal sayılanı da Hacı Bektaş Veli Dergâhı'nda bulunan Kara Kazan'dır (Birge, 1937: 175-176). Halifesi olduğu İshak Baba yoluyla Ahmet Yesevi'ye bağlanan Hacı Bektaş Veli'nin de ilk yeniçerilere beyaz keçe borkü giydirdikten sonra, kutsal kazandan kendi eliyle çorba dağıttığı söylenegelmıştır (Atasoy, 2000: 52-53). Hacı Bektaş Türbesi'ndeki kazanın Yeniçeri Ocağı için de ayrı bir önemi olmuş, bolluğun ve bereketin simgesi sayılmıştır. Bu gün türbede bulunan kara kazan, altı büyük parça dövme bakırın birleştirilmesi ile meydana getirilmiş, gövdesine ikisi büyük, ikisi küçük olmak üzere dört ayrı kulp yerleştirilmiştir. 75 cm yüksekliğindeki kazanın ağız çapı dıştan 128cm, içten 127 cm, alt çapı ise içten 132 cm'dir. Kazanın iki yanında bulunan ocaklara "Halife Ocağı", üzerlerindeki kazanlara da "Halife Kazanı" denmektedir.

Tatlının Mevlevilikte de belirli bir yeri olmasına rağmen aşure geleneği, Mevlevi tarikatında hediye edilen bir aşure kazanıyla yerleşmiştir. İbn-i Batuta'ya göre Mevlana'nın 1244'te, müşidi Tebrizli Şems ile tanışmasına sebep, helvadır. Helvacı kılığına giren Şems, medreseye gelir, başındaki tablada bulunan helvadan bir parça alıp Mevlana'ya ikram eder. Helvayı yiyen Mevlana, Şems'in peşinden gider ve yıllarca geri dönmez (Işın, 2008: 60). Ancak Mevlana döneminde aşure pişirmine rastlanmaz. Aşure, Mevlevi tarikatında ilk olarak 15. yüzyılda İran'ın Meşhed şehrinde İmam Rıza dergâhından hediye edilen kazanda pişirilmiş ve gelenek haline gelmiştir (Algar, 1988: 23).

Bektaşilerde aşure, pişirimi ve yemesi tanımlı ciddi kurallara dayanan bir gelenektir. Matem orucu süresince dergâhlarda yemek, yere serilen sofraya bezinin üzerinde tahta sofraya ve sahan olmaksızın lokma edilirdi. Matem orucunu takiben hazırlanan aşure de benzer şekilde yere sadece sofraya bezi serilerek yenirdi (Noyan, 1987: 133), dergâhlar dışında da oldukça sade bir biçimde dağıtılırdı.

Gündelik yaşamda özellikle yerel mutfak kültüründe kullanılan mutfak araçları, taşra şartlarına uygun nitelik taşır. Göçebe yaşama uyum ve İslami kurallara gereği yöresel mutfak araçlarında bakır, çoklukla kullanılmaktadır. Bunun dışında mutfak araçlarının sade (Toygar ve Berkok, 1998: 164), kolay taşınabilir (Toygar ve Berkok, 1998: 165) ve birden fazla amaca hizmet eder olması da gözetilmektedir. Kullanılan bir kap, aynı zamanda hazırlama, pişirme, sunma, ısıtma ve de saklama amaçlarına hizmet edebilmektedir (Toygar ve Berkok, 1998: 166). Evlerde pişirilen aşure de ya toprak testilerde komşulara paylaştırılır ya da bakır bakraçlara konarak evlere kepçelerle dağıtılırdı. Taşrada çocukların aşurenin pişirildiği Muharrem ayının on ikinci günü ellerine aldıkları kaşıklarla ev ev dolaşır aşure yedikleri bilinmektedir.

Yerel mutfak kültüründe aşure pişirme ve dağıtma sırasında mutfak araçları olabildiğince az kullanılmakla birlikte saraylarda porselen, gümüş veya kristalden ağızının bir kenarı yalıklı ve kapaklı, tek kulplu aşurelikler, pişen aşureyi dağıtmakta kullanılırdı. Saray mutfaklarında porselen, gümüş ve kristalin yanı sıra bakır ve tombaktan aşure güğümleri de yer almıştır

(Erdođdu, 2000: 69). Sarayda hazırlanan aőure, önce Osmanlı ricalı ve din büyüklerinin evlerine gönderilir, gönderilen kaplar ertesi gün içleri Őam fıstığı, badem Őekeri ve çikolata konularak iade edilirdi (Yücecan, 1994: 322). Hanedan mensupları ile paŐalar ve vezirlerle gönderilen porselen tepsili aőurelikler, ya da Gökso çamurundan yapılmıŐ muharremiyelikler ise gittiği evlerde armağan olarak saklanırdı (Eksen, 2001: 106). Büyük aőure sūrahilerinin saraylar dıŐında her Osmanlı evinde de bulunması bir adetti (Araz, 2000: 17). Son dönemlerde aőure kabının aőureden daha fazla ilgi çekmesi sebebiyle Muharrem ayının yaklaŐtıĐı dönemde züciyecilerde de belirli bir hareketlilik olurdu (Sakaođlu, 1993: 373). Aőurelikler, bu dönemde akrabalar, komŐular, ahabplar arası hediye iŐlevi görürdü.

Yerel mutfak kültüründe mutfak araçları ya kullanıcılar tarafından yapılmakta, ya da en yakın çevreden, hatta zanaatkarın kendinden alınmaktadır (Toygar ve Berkok, 1998: 164) Osmanlı saraylarında ve kentlerinde kullanılan aőureliklerse ağırlıklı olarak Avrupa'dan ithal edilmiş, nadiren de yerli iŐletmelerde üretilmiştir. Osmanlı sarayı mutfak teşkilatı olan Matbah-ı Amire defterlerinde sarayda kullanılan sofa takımlarının 18. yüzyılda genellikle Avrupa'dan getirildiği görülmektedir. Vincennes, Meissen, Dresden ve Viyana'daki porselen fabrikaları, özellikle 18. yüzyılın ortalarından itibaren Osmanlı zevkine uygun porselenler üretmeye başlamış, aşure kapları da o dönemde İstanbul'a ihraç edilen ürünler arasında yer almıştır (Samancı, 2006: 200). Avrupa'nın ilk porselen üretim merkezi, Dresden ve Meissen'i içine alan Saksonyadır. Osmanlı'ya ithal edilen porselen aşurelikler, Fransa, Avusturya gibi merkezlerden de gelmekle birlikte çoğunlukla "Saksonyakarı" olarak anılır. Bunun sebebi, büyük olasılıkla Saksonya'nın Avrupa'da öncü üretim merkezi olması ve Osmanlı'daki tüketimde bu grubun yoğunluk taşımasıdır (Yılmaz, 2004:123).

Aslında Anadolu'nun ini ve seramik sanatı üretiminin ciddi bir biçimde azaldığı ve ihtiyacın karŐılanamadıĐı dönemde devreye giren Avrupa'daki porselen fabrikaları, gerek tüketim gerekse üretim bağlamında Türk pazarını ciddi bir biçimde etkilemiŐlerdir. Önceleri kendileri için yaptıkları ürünleri Osmanlı pazarına sunan bu fabrikalar, zaman içinde Türk geleneklerine uygun özel üretimler yapmaya, bunları da İslam'a uygun bir biçimde iek demetleri ve gül desteleri ile süslemeye baŐlamıŐlardır. Bu arada Türk pazarı için hazırlanan bu ürünler, Avrupa'da da yaygınlaŐmaya başlamıştır (Küçükermen, 1987: 55).

Osmanlı'da BatılılaŐma dönemiyle 19. yüzyılda İstanbul'da Avrupa üslubunda konak, yalı, köŐk, sahil sarayları inŐa edilmiş, Batı tarzında döŐenen bu mekânlarda deĐiŐen yaşam biçimi için mobilya, aksesuar ve lüks porselen üretimi için de uygun ortam oluŐmuŐtur (Aydoğan, 2006: 21). Osmanlı İmparatorluğunda da zaman içinde Avrupa porselenlerinin yerini tutacak ürünlerin imalatı için giriŐimlerde bulunulmuŐtur. 1845'ten itibaren "Eser-i İstanbul" damgasıyla Beykoz'da küçük imalathanelerde üretilmeye başlanan porselenlerde Avrupa porselenlerinin etkisi görüldü. Bu dönemde üretilen fayans aőureliklerde de Meissen ve Viyana porselenlerinde görülen elde yapılmıŐ ve aplike edilmiş iek formundaki tutamak ve kulplar yaygınlıkla kullanılmıŐtır (Yılmaz, 2004: 33). 1892'de kurulan Yıldız ini Fabrika-i Hümayunu'nda ise geleneksel günlük kullanıma ait porselenlerden ziyade yeni

yaşam tarzlarına hizmet eden, teknolojik gelişme düzeyini gösterme amacıyla yabancı devlet adamlarına hediye edilen batı tarzı porselenler üretilmiştir (Yılmaz, 2005: 497). Ciddi bir sanayi atılımı niteliğindeki porselen sanayi, o dönemde en pahalı, en zor organizasyonları gerektiren, teknik zorlukları en çok, dolayısıyla da saray desteğine muhtaç durumdadır. Yıldız Çini Fabrika-i Hümayununun kurulduğu yıllarda müdür ve ustabaşlarının yanı sıra ham maddesi de Fransa'dan getirilmiş, bu da zaman içinde ciddi bir maliyet sorunu yaratmıştır (Küçükerman, 1987: 71). Öncelikle Avrupa porselenlerini üretme amacı ile kurulan fabrikada zaman içinde yeni arayışlar içine girilmiş, üretilen porselenler birer kopya olmaktan çıkarak “yeni ürün” niteliği kazanmıştır (Küçükerman, 1987: 68). Bu gün de Sümerbank'a bağlı olarak üretimine devam eden Yıldız Porselen Fabrikası'nda aşureliklerin yanı sıra porselen boza takımları, porselen sehpa v.b. de üretilmektedir. Ancak kurulduğu dönemde fabrika, aşurelik gibi geleneksel tüketime yönelik ürünleri ender üretmiş, ağırlığı hediyelik batılı tarzda ürünlere vermiştir.

Aşureliğin tam olarak ne şekilde ortaya çıktığına dair bir kanıt olmamakla birlikte süzme saray aşuresini taşıma ve saklama için uygun olduğu düşünülürse ilk olarak sarayda lüks tüketim amacıyla kullanıldığı varsayılabilir. Özellikle 19. yüzyılda Osmanlı seçkinleri ve yeni doğan burjuvazisinin tüketim mallarına karşı giderek artan taleplerinin (Carroll, 2004: 170) aşurelik gibi nesnelerin yaygınlaşmasına yardımcı olduğu düşünülebilir. Nurhan Atasoy'un, 17. yüzyıla kadar Osmanlı'nın seçkin çini merkezi olan İznik'te üretilen seramiklerin türlerine ilişkin çalışmasında gerek dinsel amaçlı kaplar gerekse yemek ve servis kapları arasında aşureliğe rastlanmamaktadır (1989: 37-48). Aşurelikler, geleneksel kapaklı maşrapa, sürahi ve ibriklerin melezi bir biçim olarak ortaya çıkmaktadır.

İznik seramikleri arasında kâse, üsküre ve tazzalar içinde de aşure sunumu için özelleşmiş bir biçim geçmemektedir. Buna rağmen aşure dağıtımında aşureliklerin yanı sıra kapaklı ve tabaklı kâselerin de kullanıldığı bilinmektedir. Değerli tepsilere birer çift olarak konulup üzeri beyaz örtü ile bağlanan bu kâseler de yıkanıp iade edilir, getirene de ayrıca bahşış verirdi (Şavkay, 2000: 42). Yerine göre kâselerin değerli taşlarla işlenmiş kadife örtülerle kapatıldığı ya da altın sikkelerin de aşureyle beraber gönderildiği olurdu (Işın, 2008: 270).

5. Sonuç

Buğday, tarih boyunca bereket ve hayatta ilişkilendirilmiş, buğdaya ilişkin inançlar ve ritüeller; hayat, canlılık, yeniden doğum gibi kavramlarla özdeşleştirilmiştir. Hemen her kültürde yeni yıl yemeği olarak ortaya çıkan aşure de içine konulan buğday ve diğer malzemelerle bu inancın bir parçası hâline gelmiştir. Bektaşî inancında Kerbela şehitlerinin yasını takiben pişirilen aşure, aynı zamanda bu yasin bitimi ve Hz. Hüseyin'in oğlu imam Zeynel Abidin'in yaşadığı müjdesinin kutlanması anlamını da taşımaktadır (And, 2007:61).

Aşurenin malzemelerinin bir araya getirilmesi, kazanlarda pişirimi ve dağıtılması, paylaşım esasına dayanır. Pişen aşurenin hanelere dağıtılması gibi malzemelerin farklı hanelerden toplanması da ritüelin bir parçasıdır. Zaman içinde aşurenin simgelediği paylaşım kavramı; bolluk, bereket sembolü aşure kazanlarından gösterişli hediyelik aşureliklere kaymıştır.

Günümüzde kullanılmamakla birlikte gaga ağızlı aşurelik sürahiler, bu gelenek için özelleşmiş ürünler olarak ortaya çıkmıştır. Ancak saray usulü süzme aşureyi taşıyacak nitelikte olan aşurelik veya muharremiyelikler, baŐta seçkin kesim için üretilmekle birlikte sonrasında seçkin olmayan Osmanlı kesimine de yayılmıŐtır.

Aşurelikler, geleneksel tüketime yönelik olmasına rağmen ekonomik ve toplumsal deėiŐikliklerin geliŐtiėi, üretim ve ticaret ağlarında önemli deėiŐikliklerin görüldüğü 18. yüzyıldan itibaren çoğunlukla Avrupa’da üretilmiştir. Form ve büyüklük oranları neredeyse hiç deėiŐmemesine rağmen aşureliklerin süsleme repertuarı ve malzemeleri çeŐitlilik göstermiŐtir (Yılmaz, 2004: 106). Zaman içinde Osmanlı’da üretilen aőureliklerde de Avrupa’da üretilenlerin süslemeleri taklit edilir olmuştur. Dolayısıyla geleneksel bir amaca hizmet eden ürün, Avrupa estetiğiyle Osmanlı’da yeniden üretilir olmuştur.

Aőureliklerin ortaya çıkıŐı ve gönderildiği evlerde saklanıp sergilenmesi, hediyeleŐme geleneğinin uzantısı olarak kabul edilebilir. Hediye, geleneksel toplumlarda yardım, hayır iŐleri, cömertlik ve sosyalleŐmenin simgesiyken modern toplumlarda sosyal bir deėiŐ-tokuŐ sistemi ya da sosyal bağları teŐvik eden bir mal ve hizmet dolaŐımıdır (Özdemir, 2008: 468). HediyeleŐme, her ne kadar karŐılıklılık esasına dayansa da yerine göre yardımlaŐma, yerine göre statü belirleme ve saygınlık kazanma amacına hizmet eder. Eski Türklerde varlıklı kimselerin düzenledikleri őölenlerde mallarını yoksul tabakalara dağıtmasına “yağmalı toy” denmiŐ (Tezcan, 1989: 31), İslamiyet öncesi dönemde “čanak yağması” olarak bilinen ziyafetin sonunda konukların yemek yedikleri çanağı da alarak gitmesi geleneği, Osmanlı sarayında da devam etmiŐtir (Gürsoy, 2004: 131). Esas iŐlevi dinî amaçla piŐmiŐ aőureyi dağıtmak olan aőureliklerin gönderildiği seçkin evlerde alıkonulması ve sergilenmesi de bir gösteriŐ tüketimi örneği olarak bu geleneğin devamı niteliğinde değerlendirilebilir.

Günümüzde kullanılmamakla birlikte aşurelikler, üretildiği dönemde içine konulan aşurenin önüne geçen bir prestij nesnesi niteliği kazanmıştır. Zaman içinde antika niteliği kazanan bu aşurelikler, bugün Yıldız Porselen, PaŐabahçe gibi firmalar tarafından dekoratif ürün olarak yeniden üretilmektedir. Ancak süzme aşure pişirme geleneğinin de ortadan kalkması sebebiyle bu ürünler, esas iŐlevlerini yerine getirmekten uzaktır.

Kutlama, akit veya dinî bir törende tatlı, Şeker veya bir anı nesnesi dağıtmak, süregiden bir gelenektir. Mevlit Őekeri, loğusa Őerbeti, kına mendili, söz kurdelesi, bu geleneğin örneklerindedir. Yenen tatlının, yapılan kutlamanın ardından kutlamaya katılımın bir kanıtı ya da anısını bırakma veya alıkoyma, zaman içinde Şekil deėiŐtiren bir hâl almıştır. Geleneksel kültürde aşure dağıtımı için özelleşmiş bir nesne olmamakla birlikte, aşurelikler saray yaŐamından kentteki halk kitesine yayılan bir nesne olarak maddi kültürde yerini almıştır. Günümüz tüketim kültürü, aşurelik gibi prestij nesnelere yerine küçük boyutlu, düşük maliyetli, çabuk tüketilen anı nesnelere üretilmektedir. Nikâh Őekerleri, bebek doğumunda Őekerle dağıtılan Őekerlikler, bu yeni tüketim biçiminin örnekleridir. Üretildiği dönemde gerek bir ağır sanayi ürünü olması, gerek yeni ürün niteliği taşıması, gerekse içinde bulundurduğu aşurenin kibarnevi olması sebebiyle ayrı bir değer yaratan aşurelikler, deėiŐen tüketim aŐıŐkanlıklarının örneklerinden biridir.

KAYNAKÇA

- ALGAR, Ayla Esen (1988): "Bektaşilikte Yemeğin Yeri", İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi 3-10 Eylül 1988 Bildiri Kitabı, der. Feyzi HALICI, Konya, Konya Kültür ve Turizm Vakfı.
- AND, Metin (2007): Ritüelden Drama, Kerbela – Muharrem – Ta'ziye, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- ARAZ, Nezihe (2000): "Osmanlı Mutfağı – Ünlü Üç Mutfaktan Biri", Hünkar Beğendi – 700 Yıllık Mutfak Kültürü, der. Nihal KADIOĞLU ÇEVİK, Ankara, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- ATASOY, Nurhan (1989): "İznik Çinilerinin Türleri ve Biçimleri", İznik Seramikleri, der. Nurhan ATASOY, Julian RABY, Londra, Alexandria Press.
- ATASOY, Nurhan (2000): Derviş Çeyizi – Türkiye'de Tarikat Giyim Kuşam Tarihi, İstanbul, T.C. Kültür Bakanlığı.
- AYDOĞAN, Nesrin (2006): 1892-1920 Arasında Üretilmiş Bazı Yıldız Porselenlerinin Biçim ve Bezeme Özellikleri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- BIRGE, John Kingsley (1937): The Bektashi Order of Dervishes, Bristol, Burleigh Press.
- BODUR, Fulya (1987): Türk Maden Sanatı, İstanbul, Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Sanat Yayınları.
- BOZİS, Sula (2000): İstanbul Lezzeti – İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- CARROLL, Lynda (2004): "Geç Osmanlı Dönemi Anadolu'sunda Seçkin Olmayan Sınıfın Tüketim Arkeolojisine Doğru", Osmanlı Arkeolojisi, der. Uzi BARAM, Lynda CARROLL, İstanbul, Kitap Yayınevi.
- EKSEN, İhsan (2001): Çokkültürlü İstanbul Mutfağı – Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler, Yemek Kültürleri, Tanıklıklar, Tarifler, İstanbul, Sel Yayıncılık.
- ERDOĞDU, Ayşe (2000): "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri", Hünkar Beğendi – 700 Yıllık Mutfak Kültürü, der. Nihal KADIOĞLU ÇEVİK, Ankara, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- GÜRSOY, Deniz (2004): Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- İŞİN, Priscilla Mary (2008): Gülbeşeker - Türk Tatlıları Tarihi, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- KITTLER, Pamela Goyan ve Kathryn SUCHER (2008): Food and Culture, Belmont, Thomson Wadsworth.
- KÜÇÜKERMEN, Önder (1987): Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi: Porselen Sanatı ve Yıldız Çini Fabrikası, İstanbul, Sümerbank.
- NAHYA, Zümrüt (1981): "Özel Gün Yemekleri", Türk Mutfağı Sempozyumu 31 Ekim-1 Kasım 1981 Bildiri Kitabı, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- NOYAN, Bedri (1987): Bektaşilik Alevilik Nedir?, Ankara, Doğu Matbaacılık.

NURMUHAMMEDOĞLU, Naim-Bek (1991): Hoca Ahmed Yesevi Türbesi, Ankara, Kùltür Bakanlığı.

ÖZDEMİR, Nebi (2008): "Türk HediyeleŐme Geleneği ve Medya" Uluslararası Sosyal AraŐtırmalar Dergisi, Cilt 1/4, Yaz 2008, 467-480.

ÖZHAN, Mevlüt (2000): "Anadolu'da Mevsimlik Törenler ve Bu Törenlerdeki İnanç Ögeleri" Uluslararası Anadolu İnançları Kongresi 23-28 Ekim 2000 Bildiri Kitabı, Ankara, Ervak Yayınları.

SAKAOĞLU, Necdet, "AŞure", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Tarih Vakfı, İstanbul, 1993, (c.1, s.372-373).

SAMANCI, Özge (2006): "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme AlıŐkanlıkları", Soframız Nur, Hanemiz Mamur – Osmanlı Maddi Kùltüründe Yemek ve Barınak, der. Suraiya FAROQHI, Christoph NEUMANN, İstanbul, Kitap Yayınevi.

ŞAVKAY, Tuğrul (2000): Osmanlı Mutfağı, İstanbul, Őekerbank.

TEZCAN, Mahmut (1989): "Folklorik ve Antropolojik Yönleriyle Hediyeler Geleneği ve Türk Kùltüründeki Yeri" Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakùltesi Dergisi, 22(1), 29-36.

Traditional Food from Scotland – The Edinburgh Book of Plain Cookery Recipes, (1996), New York, Hippocrene Books.

TOYGAR, Kamil ve Nimet BERKOK (1998): "Yöresel Mutfak Etnoğrafyası Üzerine Notlar", Türk Mutfak Kùltürü Üzerine AraŐtırmalar, der. Kamil TOYGAR, Ankara, Türk Halk Kùltürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.

TÜRKOĞLU, Sabahattin (2000): "Osmanlı Mutfağında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gereçleri", Hünkar Beğendi – 700 yıllık Mutfak Kùltürü, der. Nihal KADIOĞLU ÇEVİK, Ankara, Kùltür Bakanlığı Halk Kùltürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.

WEI-JUN, Zhov (1990): "Çin'in Geleneksel 'Yeni Yıl Arefesi Yemeği'", Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 7-12 Eylül 1990 Bildiri Kitabı, der. Feyzi HALICI, Konya, Konya Kùltür ve Turizm Vakfı.

YILMAZ, Gülgün (2004): 19. Yüzyıl Osmanlı Sosyal YaŐamında Sanat Eseri Olarak Yeni Objeler, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

YILMAZ, Gülgün (2005): "19. Yüzyıl Osmanlı Sosyal YaŐamında Sanat Eseri Olarak Yeni Objeler", Bilim EŐiĐi 2, Sanat Tarihinde Gençler Semineri 2004 Bildirileri, 495-516.

YÜCECAN, Sevinç (1994): "AŞure", Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi 1-3 Eylül 1994 Bildiri Kitabı, der. Feyzi HALICI, Ankara, Atatürk Kùltür Merkezi.

"Yom Kippur", http://tr.wikipedia.org/wiki/Yom_Kippur. 29.03.2010.



Bektaşî Figürleri