

Aşure: Dünyanın en eski tatlısı

Gazeteci Paul Benjamin Osterlund, Türkiye'de aşurenin tarihi, kültürü ve sembolize ettiği şeyleri inceledi.

A A A

BBC NEWS | TÜRKÇE

BBC Türkçe

13 Nisan 2022 Çarşamba, 06:58



Abone Ol

Google News



Getty Images

Nohutla fasulye genelde birlikte pek de iyi gitmeyebilir ancak bu ikili, dünyanın en eski -ve bazılarına göre en lezzetli- tatlısının en önemli malzemeleri.

Ocak ayında İstanbul'da hava soğuktu, yağmur çiseliyordu. Kurtuluş'ta bir tatlı dükkanında kendimi iyi hissettirecek bir şey arıyordum. Fırın sütlaç ve sütlü tatlılarıyla meşhur tatlıcı, insanların bildiği en eski tatlı olan aşure de satıyordu.

İslami geleneğe göre aşure, Nuh Peygamber'in büyük selden kurtularak ailesiyle birlikte Ağrı Dağı'na çıkışını kutlamak için yapılıyor. Efsaneye göre içinde ona yakın farklı tahıl, meyve, kuruyemiş ve baklagil olan bu tatlının bereketi, Nuh'un gemisinde kalan tüm içerikler birleştirilerek yapılmış.

Ortaya çıkan ürün ise hem hafif tatlı, zengin hem de meyve parçacıklarının tadıyla karışan sağlıklı bir tuzlu atıştırmalık olmuş. Sıcak olarak hazırlandığında insanın içini ısıtan bir yoğunlukta; soğuk servis edildiğinde kremaya benzeyen bir yoğunlukta oluyor.

Dünyanın en eski tatlısı olmanın verdiği ayrıcalığa ek olarak, aşurenin bugün Anadolu'da çok önemli bir yeri de var.

Aşure, Arapçada "10" anlamına geliyor ve İslami takvimin ilk ayı olan Muharrem ayının 10. günü için kullanılıyor. Aşure de bu hafta evlerde pişirilip arkadaşlara, akrabalara ve komşulara dağıtılıyor.

'SEVGİ VE BEREKET YAYIYOR'

Vogue ve GQ Türkiye'nin yemek editörü Cemre Torun, Food Magazine isimli dergiye yazdığı makalesinde bunun "sevgi ve bereketin yayılması için" yapıldığını yazıyor ve ekliyor:

"Aşure muhtemelen dünyanın bu kısmında en sembolik olan yiyecektir.

"Bu tarih özellikle Şii Müslümanlar, Aleviler ve Bektaşiler için özel bir öneme sahip. Çünkü bu gün aynı zamanda Muhammed Peygamber'in torunu Hüseyin'in şehit olmasıyla aynı güne geliyor, ki bu ölüm Müslümanlar içinde Şii-Sünni ayrımına da yol açmıştı."

Torun makalesinde, Şii geleneklerinden etkilenen bir Sufiliğe yakın Bektaşi mezhebinin eski liderlerinden olan dedesinin kültürünü ve geleneklerini de anlatıyor. Bektaşi kültürü aslında Anadolu'ya dayansa da, Sufi emirlerinin Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasının ardından 1925'te yasaklanmasıyla birlikte Arnavutluk'a taşındılar. Bu inanç Aleviliğe daha yakın ve Alevilerin Türkiye nüfusunun yüzde 20 veya 25'ini oluşturduğu düşünülüyor.

MUHTEŞEM BİR KIŞ YEMEĞİ

Torun bana, din ve tarihi bir kenara bırakarak aşurenin Anadolu mutfağının geniş kültürünü yansıttığını anlattı:

"Nohut, fasulye gibi malzemelerin varlığı, hem tat hem dengeye verilen önemi; bolluk ve berekete yapılan vurguyu, bu bölge mutfağındaki ürünlerin besin değerinin ne kadar yüksek olduğunu; kilerimizin zenginliğinin ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Yiyecekler her zaman fasulye, mercimek ve çeşitli tahıllarla baklagillerle dolu olur."

Türkiye ve farklı ülkelerde aşurenin çok çeşitli tarifleri var. Çoğunlukla vegan olan bu tatlı, besin değeri nede nedeniyle muhteşem bir kış yemeği.

Bahçeşehir Üniversitesi'nde mimarlık tarihi ve arkeoloji bölümünde öğretim görevlisi olan Suna Çağaptay, aşurenin Yunan ve Amerikan mutfak geleneğine nasıl girdiğini, Doğu Avrupa ve Orta Doğu'da nasıl farklı çeşitleri olduğunu, hem Sünnilerin hem Alevilerin yaşadığı Malatya'da kendisine çocukluğunu hatırlattığını anlatıyor:

"Yedi yaşında naif bir çocukken, aşurenin sadece Alevilere özel bir tatlı olduğunu sanıyordum. Ergenlik yıllarımda Sünnilerin de yaptığını fark ettim."

Örneğin Çağaptay'ın annesi aşure yaparken buğday, şeker, kuru üzüm, nohut, kuru fasulye, su, tarçın ve ceviz kullanıyormuş. Ve ailesi için aşure sağlık, iyi komşuluk ilişkileri ve paylaşmak anlamına geliyormuş:

"Benim aşure yapımıyla ilgili ilk anım, elimde bir kepçeyle annemin yanında gezip komşuların kapısını çalışmamız. Komşular kepçelerini uzatırdı ben de annemin elindeki büyük kaynar tencereden o kaplara aşure doldururdum. Bu tabii kırsal bölgede aşure dağıtım şekli. İstanbul veya diğer şehirlerde zaten kaselere koyup

doğrudan o şekilde dağıtılıyor."



Getty Images

İnsan, bu kadar eski bir tarihi olan ve kültürel önemi bu kadar yüksek olan bir tatlıyı yemeye de çekinebiliyor. İlk kaşığı daldırmak için bu sebeple Kurtuluş'taki bu tatlıcıyı seçtim. Kurtuluş; tarihte Yunan, Ermeni ve Yahudi toplumların yoğun olarak yaşadığı, o atmosferin yer yer hissedildiği bir mahalle.

Tatlıcının sahibi İlhan Yalçın, büyükbabasının aşure tarifini kullandığını; bu tarifin bir Ermeni soğuk çorbasından esinlenerek yapıldığını anlatıyor. İçinde kuru incir, kuru kayısı, üzüm, nohut, kuru fasulye, tuz, nişasta, dövülmüş fındık ve tatlı sarı bir renk veren zerdeçal var.

Bazı tatlıcılarda yıl boyu aşure bulunabiliyor, özellikle Osmanlı zamanından kalma yenilenen restoranlarda. Bunun sebebi de, Torun'a göre, Muharrem ayı dışında pek de alıcısı olmaması yani talep eksikliği. Yıl boyu aşure servisi yapan daha pahalı restoranlarda hindistan cevizi ve nar gibi daha yüksek fiyatlı malzemeler de olabiliyor.

'HEPİMİZE BENZER ŞEYLER DÜŞÜNDÜRÜYOR'

İçeriğinde ne olduğundan bağımsız olarak, aşure, hazırlayanlar için bir nostaljik gelenek. Suna Çağaptay, annesinin 2000 yılında hayatını kaybetmesinin ardından 20 yıl boyunca her Muharrem ayında aşureyi annesiyle özdeşleştirmiş ve zaman içinde kendi tarifini geliştirmiş. Bugün ilk tarife göre daha fazla kuruyemiş ekleyerek soğuk servis yapıyor:

"Annemden edindiğim tarifleri geliştirmeyi her zaman çok sevdim. Bu da benim onunla başka bir seviyede bağ kurmamı sağlıyor gibi hissediyorum. Yeni tarifimi çok seveceğini ve beni takdir edeceğini düşünüyorum.

"Aşurenin çeşitlerinin temsil ettiği şeyi çok seviyorum: Tatlılık, anma, yeni başlangıçlar... Çok az tarifin aşure kadar gücü var: Çok geniş bir coğrafyada biliniyor, hem İncil'den hem İslam'dan referansları var ve hepimize benzer şeyler düşündürüyor."