

OSMANLI SARAYINDA AŞURE GELENEĞİ UYGULAMASINA DAİR

On The Aşure Tradition in Ottoman Palace

Prof. Dr. Zeynel ÖZLÜ*

ÖZ

Aşure günü, hicri birinci ay olan Muharrem ayının onuncu günüdür. Muhtelif peygamberlerin kurtuluş mucizelerinin yaşandığına inanılan bugün, Osmanlı sarayında bayram havası içerisinde geçirilen önemli günlerden birisidir. Osmanlı sarayı birçok konuda olduğu gibi aşure geleneğinin uygulanmasında da, halka öncülük yapmıştır. Bu çerçevede her sene muharrem ayının onuncu günü İstanbul'da, başta, saray mutfağı olmak üzere devlete ait kışla ve mekteplerin mutfaklarında bugüne özgü olarak aşure pişirilmiştir. Sarayda muhtelif aşure türleri yanında bir de özel olduğunu düşündüğümüz süzme aşure ve Frenk arpası aşuresi yapıldığı anlaşılmaktadır. 19. yüzyılda Osmanlı sarayı ve dairelerinde yapılan aşureler incelendiğinde buğday ve şekerin ana malzemeler olduğu ve bu malzemelerin aşurede önemli bir oran teşkil ettikleri görülmektedir. Mesela 1870'te sarayda pişirilen süzme aşurede buğday oranı 30,4% iken şeker oranı 41,9% olarak gerçekleşmiştir. Aşureye konan malzemelerden deve dişi ve "alâ" (en iyi) tabir edilen buğday her yıl mütâd olarak Silivri İskelesi ve civarından temin edilmiştir. Aşure için ayrıca, İstanbul Ağası tarafından mütâd olarak her yıl 30 çeki odun verilmiştir. Aşure kendine özgü bir üslupla devlet erkanına ve halka ikram edilmiştir. Nitekim aşure yüksek dereceli devlet görevlileri ile din büyüklerinin evlerine değerli kase ve testilerle gönderilmiş, hatta saray mensuplarından bazıları bir diğerine aşure gönderdiğinde, aşurenin kabul edilmesi için, nezaketen, bir de mektup kaleme almışlardır. Padişah tarafından saraya ait aşureyi pişiren aşçıbaşı ağaya ve devletin diğer birimlerinde pişirilip saraya aşure takdim eden görevlilere ihسانlarda bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler

Türk kültürü, Aşure, Kışla, Matbâh-ı Âmire, Osmanlı sarayı.

ABSTRACT

The day of *aşure* is the tenth day of Muharrem month (first month of muslim calendar). The day, which is believed to be one of the days of redemptive miracles, has been celebrated by muslims and Ottomans as a bairam. By celebrating this day every year, the Ottoman Palace set an example and pioneered its becoming an ongoing tradition. In this frame, every tenth day of month Muharrem, in state quarters, schools and in *matbah-ı amire* (palace kitchen) *aşure* had been cooked and served in İstanbul. It has also been noticed that besides the conventional *aşure*, different types of *aşure* as "strained *aşure*" and "Frenk barley *aşure*" was cooked in the *matbah-ı amire*. As a result of the analyses on the ingredients of the *aşure* that was cooked in the Ottoman palace and palace units in the 19th Century, it has been observed that wheat and sugar were the main ingredients and that they constituted a considerable percentage in the *aşure* of the time. For example, in an *aşure* that was cooked in 1870, the percentage of the wheat was noticed to be 30,4% and sugar to be 41,9%. The type of wheat that was used specifically for *aşure* was "high quality" and it was usually supplied from Silivri Quay and its neighborhood. Moreover, the Agha of İstanbul (the chef) had been granted 30 çeki of wood (around 7500 kg. of wood) every year for *aşure* cooking festivities. *Aşure* had been served to public and the statesmen with a peculiar fashion. It was sent to the houses of the rulers and "ulema" in precious and elegant cups and jugs, and sometimes with a letter of politeness accompanying it. The sultan personally granted many gifts to the chef, other cooks and to those officers who delivered the *aşure* from the units of the state to be served in the palace.

Key Words

Turkish culture, Aşure, Quarter, Matbah-ı Amire, Ottoman Palace.

* Gaziantep Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi, zeynelozlu@hotmail.com

Giriş

Aşure, Osmanlı belgelerinde genelde ‘âşûrâ olarak telaffuz edilmekle beraber bazen “âşûre” olarak da¹ ifade edilmiştir. Kelime on sayısı anlamında Arapça aşure sayısından alınma bir kelime olup, aşure denilen bir çeşit tatlının adı ve Muharrem ayının onuncu gününe işaret etmektedir. Kelime ayrıca İbranice Asur kelimesiyle ilgili olup, Aramice’de ayın anlamına gelmektedir (Top 2001:195). Aşura gününe İslam toplumlarında muhtelif kutsallıklar atfedilmiştir: Nitekim peygamberlerle ilgili birçok kurtuluş mucizelerinin (And 2002: 36-37; Şener 2007:17-18-19; Wensinck 1950: 711) bugün olduğuna inanılmaktadır. Aşurenin ilk yapılışına da bu çerçevede inanılmış ve Hz. Nuh’un gemisiyle tufandan dönüp karaya indiği ve Ararat dağının tepesine bindiği zaman gemide artan buğday, fasulye, nohut gibi şeylerin yere döküldüğü ve bundan aşure denilen nevalenin yapıldığı (Sadri Sema 2008: 311) düşünülmüştür. Bugünün kutsallığına olan inanç, Mekke’de Kabe’nin kapılarının ziyaretçilere açıldığı günün de bugüne denk getirilmesine (Arslan- Erdoğan 2009: 66) neden olmuştur.

Folklorun bir tanımının “ortak bellek”, “paylaşılan deneyim”, “toplumsal kimlik” veya “tarihsel süreklilik” şeklinde olması (Oğuz 2007: 5-6) bir toplumun yemek alışkanlıklarının da bizi biz yapan bu tarihsel süreklilik ve ortak bellek kapsamında ele alınmasını zorunlu kılmaktadır. Araştırma konumuzu teşkil eden ve zaman içinde dini ve geleneksel unsurların etkisiyle şekillenmiş olan aşure günü ile ilgili mitler, halk inançları, dua sözleri, simgeler, özel günlerin adetle-

ri, yemekler vs. de folklor kavramı içerisinde düşünülmelidir (Dundes 2005: 129). Bu çerçevede asırlar boyunca gelişerek özellikle Osmanlı sarayında kendine özgü bir teşrifat çerçevesinde daha büyük bir coşku ile geçirildiği anlaşılan aşure gününün içinde barındırdığı tarihi ve folklorik derinliği ve değeri ortaya koymaya çalışmak tarih ve folklor biliminin ortak sorunu olarak gözükmektedir. Nitekim özellikle Osmanlı sarayı ile ilgili muhtelif kayıtlarda bugünün nerede, ne zaman ve nasıl geçirildiğine ilişkin motifler, kişi ve yer isimleri konusunda bazı veriler bulunmaktadır. Aşure günü ile ilgili yapılan araştırmaların genelde tekke ve toplumsal düzeyde incelenmesi de yapılan araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

Araştırmada Başbakanlık Osmanlı arşivinde tespit ettiğimiz birincil kaynaklar kullanılmıştır. Türk kültür ürünlerinin ortaya konup gelecek nesillere aktarılmasında sadece bunları sözlü olarak aktaran, görsel ve işitsel olarak icra eden kaynak kişiler değil, bu bilgilerin daha önce yazılı hale getirilmiş, geçen yüzyıllardaki durumları hakkında bilgi veren yazılı kaynak eserler de önemli rol oynamaktadır (Ekici 2010: 22; Aça 2010: 98-107). Çünkü tarih ve kültür birbirinden ayrılmaz iki önemli olgudur ve tarihi olaylar kültür içerisinde muhakkak bir takım izler bırakmış ve bu tarihi olguyu art zamanlı olarak takip etmemize imkan tanımışlardır (Ersoy 2009:22). Somut olmayan bir kültürün mirası olan aşure günü konusunun da daha net anlaşılmasında el yazmalarında ve diğer tarihi belgelerde bulunan veriler önemli rol oynamaktadır.

A. Osmanlı Saray Mutfağı

Türk mutfağı dünyanın en zengin üç mutfağından birisidir. Bu mutfak Osmanlı imparatorluğu zamanında daha da gelişerek en parlak zamanlarını yaşamıştır. Bunun nedeni köklü olmasının yanında Osmanlı devletinin çok uluslu, çok kültürlü bir yapıya da sahip olmasıdır (Bulduk 1993: 23). Bugün Osmanlı mutfağı olarak tanımladığımız mutfak 17. yüzyıl ortalarından itibaren ortaya çıkmıştır. Yeni kültürel katkıların ve yeni ekonomik koşulların sentezi olarak 18. yüzyıl boyunca gelişme göstermiş, bu yüzyılın ikinci yarısında ise Amerika'dan gelen bitkilerin etkisinde kalmıştır. 19. yüzyıldan başlayarak da Batı etkisine açılmıştır (Yerasimos S. 2002: 50, Özlü 2011c).

Osmanlı mutfağı denilince yemek sanatı, yemek kültürü, sofraya zenginliği ve yemek çeşitliliği akla gelmektedir. Öyle ki Osmanlılar döneminde pek çok yabancı devlet adamının aşçıları yetiştirmek için Türk aşçıların yanına göndermesi (Bulduk 1993: 23), saray sofrasında gördüğümüz çeşitli tatlılar (Yerasimos S. 2002: 36 vd.) toz dondurma ve toz et (et suyu ile karıştırılıp çorba yapılan bir çeşit tuzlu, toz haline getirilmiş et) ikramı, buzdan kaselerde hoşaf servisi, limonun ikiye bölünerek bir tüle sarılarak çekirdeksiz bir şekilde suyunun sıkılması gibi (Haydaroglu 2003: 9) birtakım örnekler Osmanlı sarayında ziyafet sofralarının çeşitliliği ve orijinalliğini ortaya koymaktadır. Osmanlılar dönemi boyunca birçok hususta olduğu gibi aşure geleneğinin uygulanmasında da saray, halka öncülük yapmıştır. Nitekim saray mutfağında her sene

muharrem ayının onuncu günü aşure pişirilip, bütün hanedan üyelerine testilerle dağıtım yapılmıştır. Saray görevlileri konak veya dairelerde pişirilen aşurelerden de birbirlerine göndermişler hatta bazıları nezaketen aşurenin kabul edilmesi meyhanesinde bir de mektup yazmışlardır (Akyıldız 2003a:47). Bunun dışında Hamidiye Camisi'nin avlusundaki meydana kazınlarla aşure konup fakir fukaraya, Talimhane Meydanı'nda askere dağıtılmış ve bütün kışlalara aşure gönderilmiştir (Osmanoğlu 1960:96). Devlet sarayda pişirilen aşure dışında tekke, zaviye ve imarethanelere sübvansiyon yaparak bu geleneğin halk nezdinde de idrak edilmesine destek olmuştur (Özlü 2011a: 197-198, 202-204).

B. Sarayda Aşure Pişirilmesi

Sarayda mutfak ve fırınlarda yapılan şekerli yemek ve unlu haricinde, baklava, helva, reçel, marmelat (rub) ve macun türünden çeşitli tatlılar yapılmıştır (Bilgin 2003a: 103). Bu tatlılardan birisi olan aşure Osmanlı sarayında aşure günü dışında şölen niteliğindeki yemeklerde (Haydaroglu 2003: 6) veya sultanların vefatı ile defin sonrası "ber-mutad-ı kadim" üzere (Emecen 2003:111)² dağıtılmış bir tatlıdır. Saray-ı Cedid-i Âmir'e'de harem-i hümâyûnda her sene aşure pişirilmiştir.³ Bu amaçla Muharrem ayının 10. gününde⁴ Topkapı sarayı mutfaklarında pişirilecek aşure için Kılâr-ı Has'tan gerekli malzeme verilip, birkaç gün önceden hazırlıklara başlanmıştır. Saray aşuresini helvacıbaşılar pişirmişlerdir (Sakaoğlu 1993: 372). Aşure masrafı vs. için Enderun'dan her yıl 22.000 kuruş sübvansiyon yapılmıştır. Bu para her yıl tersane

eminleri aylık icmaline konmuştur (9 B 1208/10 Şubat 1794).⁵

1. Saray Mutfağına Malzeme Temini

Osmanlı başkenti İstanbul'un ünlü saray ve konak mutfakları ülkenin dört bir yanından akan en kaliteli gıda malzemeleri ile sübvance edilmiştir (Ünsal 2003: 129). Saray mutfağında en önemli tüketim maddesi olan buğday Bursa, Karadeniz'in batı kıyıları, Tuna yalıları, Yunanistan ve Eflak-Boğdan, yetersizlik durumunda ise Anadolu'dan temin edilmiştir. Saray'da tüketilen pirincin çoğu irsaliye olarak Mısır'dan geri kalan kısmı ise ocaklık haline getirilen Filibe ve Drama'dan elde edilmiştir. Kalite olarak Mısır pirinci kırmızı olan diğer iki yerden elde edilenden daha üstündür. Bunların dışında şekerin az bir kısmı ocaklık olarak Kıbrıs'tan karabiber, tarçın, cevz-i bevvâ, zencefil, nişadır, cevz-i hindi, sinameki, hıyarşenbih, demirhindi ve kutruma gibi baharatlar Mısır'dan, dayanıksız besin maddeleri olan meyve ve sebzeler ulaşım şartları dolayısıyla İstanbul, çevre köy ve kasabalar ve Marmara sahillerindeki kazalardan sağlanmıştır. Ancak Amasya'nın kokulu elması, Mardin'in eriği mesafe uzak olmasına rağmen buralardan getirilmiştir. Kuru meyvelerden üzüm, incir, zerdali, kayısı, çağla badem, fıstık, armut ve nar Ege'den sağlanmıştır. Her yıl görevlendirilen bir memur ihtiyaç duyulan miktarda kuru meyveyi üreticiden veya pazardan satın alarak deniz yolu ile saraya ulaştırmıştır (Bilgin 2003b:118). Osmanlı saray mutfağında şeker de önemli bir yer tutmuştur. Saray mutfağında tatlandırıcı olarak önceden, en

çok bal ve pekmez kullanılırken (Bulduk ve Baykan 1993: 73) 19. yüzyıl başlarında şekerin şeker pancarından elde edilmesi sonucu ucuzlamasının bir sonucu olarak şeker, bunların yerini almaya başlamıştır (Özlü 2011b: 142).

1.1. Aşure Pişirmek için Buğday Temini

Sarayda aşure pişirilmesi, “nefs-i nefis-i hümâyûn ve muayyenât-ı sâire lâzimesi için” her yıl mütâd olarak Silivri İskelesi ve civarından aşurelik ve keşkeklik olarak, deve dişi tabir edilen 3312 kile buğday mubayaa edilmiştir. Alım için Silivri naibi ile diyaloga geçilerek alımın sağlıklı bir şekilde yapılması sağlanmıştır. Devediş hinta alımı yapılması için hassa buğdaycıbaşı tarafından saraya arzda bulunularak izin alınmış, mubayaacı tarafından buğdayın satın alınması için alım yapacak kişilere para verilmiştir. Buğday satın alındıkça “marifet-i şer ve mubayaacı” tarafından gemilere yüklenerek Unkapanı'na (kapan-ı dakik) oradan da aşure yapılacak birimlere gönderilmiştir. Aşurelik buğdayın “alâ” buğdaydan alınmasına özen gösterilmiştir. Hassa buğdaycıbaşı alınan buğdayı başta nefis-i nefis-i hümâyûn ve valide sultan, şehzadegân, selatîn-i 'azâm, harem-i hümâyûn, darüssaade ağası ve sair harem-i hümâyûnlara dağıtmakla da sorumlu tutulmuştur (5 Ca 1218/23 Ağustos 1803).⁶

1.2. Aşure Pişirmek için Odun Temini

Saray-ı Cedid-i Âmire'de (Yeni Saray) harem-i hümâyûnda her sene aşure pişirilmiştir. Aşure için İstanbul ağası tarafından mütâd olarak her yıl 30 çeki odun verilmiştir. Bu

amaçla her seferinde saraya arzda bulunulmuştur.⁷ Harem-i Hümayûn'a Muharrem aşuresi için İstanbul ağası tarafından 30 çeki odun verilmesi geleneği uzun bir dönem aynen devam etmiştir. Nitekim 1759,⁸ 1764,⁹ 1772,¹⁰ 1773¹¹ ve 1793¹² yıllarında hep aynı miktarda odun verildiği görülmektedir. Odunla ilgili talep muhtelif görevliler tarafından dile getirilmiştir. Bunlar sertabbâhîn-i hassa ağa,¹³ teberdârân-ı hassa serkuşçu¹⁴ vs. 1759 yılında teberdârân-ı hassa serkuşçu olarak Ahmed,¹⁵ 1772 yılında teberdârân-ı hassa serkuşçu olarak Ömer¹⁶ 1793 yılında sertabbâhîn-i hassa olarak da Hacı Kasım adlı kişinin isimleri geçmektedir.¹⁷

2. Saray Aşuresinin Özellikleri

Tüm aşure tariflerinde birincil ana malzeme buğdaydır. Nohut ve kuru fasulye ikincil ana malzemedir. Bunların dışında mısır, yeşil mercimek, az pişmiş pirinç, çiğ bulgur da katılabilmektedir. Aşurede meyve olarak ayva, elma, baharat çerez olarak ceviz, çöreotu, badem (dolma fıstığı), fındık, fıstık, fesleğen, karabiber, karanfil, kuru incir (yemiş, Aydın yemişi), kuru kayısı, kuru üzüm (çekirdek-siz), kuşüzümü, tarçın, çir (kaymak), zenzem suyu ve şerbet kullanılmıştır (Kılıç ve ark. 2003: 391-393). Geleneksel aşurenin tarifi buğdaylı, baklagilli, şekerli ve bol kuru üzümlü bir tatlıdır. Bu temel tarif muhtemelen beş yüz yıl boyunca hiç değişmemiştir. Sarayda yapılan aşure ise doğal olarak en gözde olanıdır.

Topkapı Sarayında üç çeşit aşure pişirilmiş ve törenler eşliğinde “mutâd-ı kadîm üzere..... kibâr ve

ricâle ve ulemaya ve fukaraya....” (Emecen 2003:174) dağıtılmıştır. Aşağı Mutfak'ta (Büyük Mutfak) pişirilen ballı aşure sarayın dış halkına, kozbekçiler, zülüflü baltacılar, teberdar, bostancılar ve şehir halkından saray kapısına gelen herkese dağıtılmıştır. Halka aşure dağıtımı 10 gün sürmüştür. İkinci Mutfak'ta (Helvahane) pişirilen şekerli aşure ise enderunu hümayunun zülüflü ağalarına ve saray iç oğlanlarına dağıtılmıştır. Kuşhane mutfağında ise süzme miskli aşure pişirilmiştir. Bu aşure padişah ve haremi hümayuna aittir. Kendi saraylarında oturan sultanlara, şeyhülislama, sadrazam ve bütün divanı hümayun erkanına, enderunu hümayunun başta silahtar ağa olmak üzere ileri gelen ağalarına, tüfekçibaşı, berberbaşı, kahvecibaşı gibi sarayın önde gelen simalarına gönderilmiştir (Koçu, 52). Bu aşure türleri dışında sarayda “Frenk arpası aşuresi” yapıldığı anlaşılmaktadır. Aşure çeşitlerinden olan süzme aşure “miskî süzme aşure” olarak da ifade edilmiştir (Sakaoğlu 2010: 61). Görüldüğü gibi sarayda belirli muhtelif gruplar için üç farklı mutfakta aşure pişirilmektedir. Bu uygulama Türklerdeki ülüş ve cilik (yiyeceğin törensel olarak paylaşımı) (Beşirli 2012:337) sisteminin Osmanlı sarayına yansımaları olarak gözükmektedir.

17. yüzyıl ortalarında sarayda yapılan bir aşurenin bileşiminde; fındık içi, ceviz, badem, kuş üzümü, razakı ve kişniş üzümü, kuru bakla, börtölce, dövülmüş buğday, nohut ve yumurtanın yer aldığı anlaşılmaktadır (Bilgin 2004:63). Süzme miskî aşurenin ise¹⁸ ve 19. yüzyılda sarayda ve konaklarda iyice helmelenmiş buğday unu, şeker,

kuru üzüm, badem ve az nohutla pişirilmiş, ateşten indirilmeden önce misk eklenmiş bir tatlı (Yerasimos 2002:192 vs)18 olduğu anlaşılmaktadır.

18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde saray süzme aşuresi şu şekilde tarif edilmiştir: “Eğer saray aşuresi murad olunur ise yalnız heleme (kaynatılmış süzölmüş buğday suyu) içine şeker ve kuş üzümü koyub ve indirmeğe karîb (yakın) tenceresine kifayet edecek miktar miski birkaç fincan gülâbı ile ezüb içine Şam fıstığı koyalar ve bir yol karışdırub indireler. Minvali meşrûh üzere (açıklanan yöntemle) tabaklara konub; fakat üzerine Şam fıstığı koyalar. Saray aşuresi olub hemen ekl buyuralar (yiyeler), ihmal etmiyeler”(Sakaoglu 2010: 61). Osmanlı sarayında süzme aşurenin süzölmüş saf süzmesi, temiz su ile karıştırılmış balık tutkalı, bir miktar gülâb (gül suyu) ve ezilmiş misk ile karıştırılıp tabaklara konulup donmaya bırakılarak süzme aşure dondurması bile yapılmıştır (Halıcı 1992:36).

Osmanlı sarayı ve dairelerinde yapılan aşureler incelendiğinde buğday ve şekerin ana malzemeler olup aşurenin önemli bir kısmını meydana getirdikleri görülmektedir. Buğday ve şeker dışında ana malzeme olarak fasulye ve nohut kullanılmıştır. Buna bazen pirinçte eklenmiştir. 1870’te Sultan Abdülaziz’in annesi Pertevniyal Sultanın pişirtip dağıttığı saray süzme aşuresinde buğday (30,4%), şeker (41,9%), nohut (2,3%), fasulye (1,9%) oranında kullanılmışken (Yerasimos 2002:192), 400 kişilik öğrenci için hazırlanan aşurede buğday (24,5%), şeker (45,4%), nohut ve fasulye (6,1%)’er,¹⁹ Birinci ordu ikinci

taburunda on nefer için hazırlanan aşurede buğday (25%), şeker (45%), nohut ve fasulye (6%)’şar,²⁰ asker-i şâhânelere kumanya olarak yedirilen aşurede buğday (23%), şeker (43%), nohut ve fasulye ise (6%)’şar²¹ oranda konulmuştur. Yaz döneminde hazırlanan aşure ile kış döneminde hazırlanan aşurenin içerisine konan malzemelerin de oran bazında farklılık arz ettiği görülmektedir.

Görüldüğü gibi süzme aşureye konan fasulye ve nohut miktarı, saraya ait diğer birimlerde yapılan aşurelerden oldukça düşük seyretmiştir. Süzme aşurede fasulye ve nohut miktarı diğer malzemelerin ancak ortalama %2’si oranında seyrederken, saraya ait diğer birimlerde aşureye konan fasulye ve nohut miktarı % 6’lar da seyretmiştir. Süzme aşureye konan şeker miktarı *buğdaydan* % 15 oranında fazla seyrederken, sarayın diğer birimlerinde yapılan aşurelerde % 20 oranında daha fazla seyretmiş dolayısıyla daha tatlı yapılmıştır.

Süzme aşure dışındaki aşure türlerinde gülsuyu ve badem her ikisi de aynı oranda olmak üzere % 2 veya 2,5; fıstık, kuş üzümü ve zerâkî her üçü de aynı oranda olmak üzere % 4 veya 4,3 oranında konmuştur. Bkz. Tablo 1, 2, 3,4,5.

Görüldüğü gibi Osmanlı sarayında 19. yüzyılda yapılan aşure türlerinde saraylı olmanın bir göstergesi olarak temel tatlandırıcı şekerdir. Şekerin bu kadar fazla kullanılması Osmanlı sarayında balın tatlandırıcı olarak etkinliğinin azalması ve 19. yüzyılda şeker üretiminin yaygınlaşması ile ilgilidir.

3. Aşure Testisi

Geleneksel kültürde aşure dağıtımını için özelleşmiş bir nesne olmamakla birlikte, aşurelikler saray yaşamından kentteki halk kitlesine yayılan önemli bir maddi kültür ögesi olmuştur (Akbulut 2010:277). Saraylarda helvacıbaşlıların nezaretinde aşçılar ve kiler ağaları tarafından hazırlanan aşure, aşure testisi (porselenden, ağzının bir kenarı yalıklı ve kapalı ve tek kulplu) adı verilen özel kaplar içinde saray dairelerine ve halka birkaç gün süreyle dağıtılmıştır (Yücecan 1999: 322, Yavuz 1991:26). Aşure yüksek dereceli devlet görevlileri ile din büyüklerinin evlerine de değerli kase ve testilerle gönderilmiş, onlar da ertesi gün kendilerine aşure gönderilen kapları şekerleme, badem ezmesi ve fıstık gibi yiyecekler koyarak iade etmişlerdir. Hanedan mensupları, paşalar ve vezirler ise birbirlerine aşureyi kapaklı, ağzı geniş, altında tepsisi olan ve armağan olarak saklanan değerli porselen veya madeni aşurelik adı verilen küçük testiler, Göksu çamurundan yapılmış muharremiyelikler (Eksen 2001:105-106) veya Saksonya testiler içinde göndermişlerdir (Çoruk 2001: 325). Aşurelik kapların geniş ağızlı sürahileri andırması, o dönem aşurelerinin boza kıvamında olduğunu akla getirmektedir (Sezer ve Özyalçınar 2005:273).

Görüldüğü gibi Osmanlı devleti elitliğinin bir göstergesi olarak aşure dağıtımında Saksonya testiler ve bugün bile hâlâ meşhur olan Göksu çömleklerini kullanmıştır.

4. Aşurenin İkrâm Edilmesi

Osmanlı sarayında aşure insanları sadece doyuran bir yemek olarak

değil ferdi ve sosyal yönleri ile devlet halk ilişkisini sağlamlaştıran önemli bir günün yemeği veya tatlısı haline gelmiş, aşure gününün idrak edilmesiyle ilgili olarak Türklere özgü farklı ritüellerin, araç ve gereçlerin vs. oluşmasında etkili olmuştur. Nitekim her konuda olduğu gibi aşure gününün idrak edilmesinde de saray, geçmişten tevarüs ettiği halkı doyurma görevini “baba devlet” yapısına uygun olarak görkemli bir şekilde yerine getirmiş ve bu konuda halka öncülük yapmıştır. Bugünün hem halk hem de saray tarafından önemle geçirilmesinde dinsel ve mitolojik motiflerin de önemli etkisi olmuştur. Bazı peygamberlerin bugün birtakım sıkıntılardan kurtulması ve yeni yılın başlaması ile âdeta bir benzerlik kurularak Osmanlı sarayı ve toplumunun da geçmiş yılı ve yaşanmış olan sıkıntıları geride bıraktığı düşünülmüş ve fakir-zengin ayırımı yapılmadan bütün tebaya dualarla aşure dağıtılmıştır. Dolayısıyla aşureye konan her malzeme, bugüne özgü yapılan her ritüel ve kullanılan diğer malzemeler geleneksel Türk-İslam anlatılarının sembolü olarak görülmüştür.

4.1. Aşurenin Padişaha Takdimi

4.1.1. Sarayda Pişirilen Aşurenin Padişaha Takdimi

Büyük kazanlarda hazırlanan aşurenin, önce, özel bir törenle padişaha, harem halkına sunulması, sonra devlet ileri gelenlerine, imaretlere ve halka dağıtılması âdettir. Mesela 1735'te sarayda pişirilen amberli ve miskli iki maşraba aşureden birisi, o sırada beylerbeyi sarayında dinlen-

mekte olan I. Mahmut'a sunulmuş, diğer maşraba ise maiyetine takdim edilmiştir (Sakaoğlu 1993: 372).

4.1.2. Âsâkîr-i Şâhânedeki Pişirilen Aşurenin Padişaha Takdimi

Osmanlı Devletinde sarayda pişirilen aşure askere dağıtılmamış, asker için kendi kışlalarında ayrıca aşure pişirilmiştir (Koçu, 52). Pişirilen bu aşure padişaha da ikram edilmiştir. Bu amaçla aşureyi takdim edecek kişilerin yazılı olduğu listeleri içeren müfredat defterleri hazırlanmış, bunların adedi ve harcanacak para ile ilgili açıklamalar yapılarak saraya arz yapılmıştır (9 M 1306/15 Eylül 1888)²².

Buna göre; âsâkîr-i şâhânenin aşure numûnesini, Osmanlı devletine bağlı Yıldız Sarayı civarındaki taburlardan 15, Daire-i Askeriye'de bulunan taburlardan 7, Mecîdiye Kışla-i hümâyûndaki taburlardan 9, Üsküdar tarafındaki piyade taburlarından 6, Süvari Ertuğrul Alayı'ndan 9, Selimiye Kışla-yı hümâyûndaki topçu alaylarından 7, Süvari Dördüncü Alayı'ndan 9, Tophâne-i Âmire'den 6, Mühendishane-i hümâyûn mektebinden 8, Mekteb-i Tıbbiye-i şâhânedeki 9, Tersâne-i Âmire Silahendâz taburundan 7, Davud Paşa'daki Süvari Alayı'ndan 8, Donanma-yı hümâyûn tertibâtından 6, İkinci Ferik-i hümâyûndan 2, Mekteb-i Harbiye-i Şâhâne'den 10 subay, nefer ve öğrenci padişaha arz ve takdim için görevlendirilmiştir. Arza katılan kişiler, ferik, mirliva, miralay, kaymakam, binbaşı, kolağası, yüzbaşı ve mülâzım rütbeli komutanlar ve iki nefer ayrıca okulları temsilen ikişer öğrenciden meydana gelmiştir (9 M 1306/15 Eylül 1888).²³

4.2. Mâbeyni Hümâyûna Aşure Takdimi

4.2.1. Alay ve Taburlarda Pişirilen Aşurenin Mâbeyni hümâyûna Takdimi

Sarayda padişahın resmi bürolarının bulunduğu elçi, sadrazam ve diğer ziyaretçileri kabul ettiği, eğlendiği ve dinlenip yemek yediği yer mâbeyn olarak adlandırılmıştır (Ak-yıldız 2003b: 283-285)²⁴. Saraya bağlı diğer birimlerde olduğu gibi muharremin onuncu günü her yıl mûtâd olarak alay ve taburlarca pişirilen aşure numûnesi mâbeyni hümâyûna da takdim edilmiştir. Takdimde umerâ ve zâbitân düzeyinde rütbeli subaylar, nefer ve askeri öğrenciler görev almıştır (10 M 1304/9 Ekim 1886).²⁵ Buna göre; alay ve taburların aşure numûnesini mâbeyne, Osmanlı devletine bağlı Yıldız Sarayı civarındaki taburlardan 11, Daire-i Askeriye'de bulunan taburlardan 7, Mecîdiye Kışla-yı hümâyûndaki taburlardan 9, Üsküdar tarafındaki piyade taburlarından 6, Selimiye Kışla-yı hümâyûndaki topçu alaylarından 7, Tophâne-i Âmire'den 7, Mühendishane-i Berr-i Hümâyûn Mektebi'nden 8, Mekteb-i Tıbbiye-i Şâhâne'den 8, Tersâne-i Âmire'de bulunan bahriye taburlarından 6, Gümüşsuyu kışlasıyla diğer karakollardaki 4. süvari alayından 7, Davut Paşa Kışlası Süvari Alayı'ndan 8, Donanma-yı hümâyûn tertibâtından 6, İkinci fırkadan 2 ve Mekteb-i Fünûn-i Harbiye-i Şâhâne'den 10 subay, nefer ve askeri öğrenci statüsünde bulunan kişiler arz ve takdim etmiştir. Arza katılan subayların rütbesi ferik, mirliva, miralay, kaymakam, binbaşı, kolağası, yüzbaşı ve mülâzım düzeyinde-

dir. Bunun dışında iki nefer ve askeri okulları temsilen iki askeri öğrenci arza katılmıştır.

Padişaha aşure arzına katılan kişiler ile mabeyne aşure takdim eden kurum ve görevliler genelde aynı olmakla beraber bazı küçük değişiklikler göze çarpmaktadır. Nitekim *Padişaha aşure arzında* Süvari Ertuğrul Alayı ve Süvari Dördüncü Alayı'ndan 9'ar kişi katılmasına rağmen mabeyne yapılan aşure ikramında Gümüşsuyu kışlasıyla diğer karakollardaki 4. süvari alayından sadece 7 kişi katılmıştır.

Mabeyndeki törene, Padişaha aşure numûnesi takdim eden Yıldız Sarayı civarındaki taburlardan 4 kişi eksik, Mekteb-i Tıbbiye-i Şâhâne'den ise 1 kişi eksik katılmasına rağmen, Tophâne-i Âmire'den yapılan ikramda 1 kişi fazla katılmıştır.

Padişaha aşure takdimine Tersâne-i Âmire Silahendâz taburundan 7 kişi katılmasına rağmen, mabeyne yapılan aşure takdiminde Tersâne-i Âmire'de bulunan bahriye taburlarından 6 kişi katılmıştır. Gerek padişaha gerekse de mabeyne yapılan aşure arzında rütbesiz olarak sadece iki nefer ve iki askeri öğrenci katılmıştır. Askeri öğrenciler sadece kendi okulları adına yapılan törenlere katılmışlardır (10 M 1304/9 Ekim 1886)²⁶.

Padişaha yapılan aşure takdiminde 68.700 kuruş masraf yapılmışken, mabeyne yapılan aşure takdiminde sadece 52.000 kuruş masraf yapılmıştır. Bkz.Tablo 6,7.

4.3. Sarayda Pişirilen Aşurenin Halka Dağıtılması

Sarayda hazırlanan aşurenin halka ikramı konusunda en somut

örneklerden birisi II. Abdülhamit döneminde (1876-1909) gerçekleşmiştir. Bu çerçevede Yıldız ve Beşiktaş saray mutfaklarında hazırlanan aşure halka dağıtılmıştır. Dağıtım iki şekilde yapılmıştır. Birincisi saray testilerine ve kaselerine konan aşureleri tablolarlar, Beşiktaş, Ortaköy hatta daha uzak semtlerdeki yüksek kamu görevlilerinin, ilmiye ve mülkiye ricalinin konaklarına götürmüşlerdir. Ertesi gün "cevap" denen usul gereği boş testi ve kaselerin içlerine çikolata, badem şekeri vs. konularak saraya iade edilmiştir. Bu karşılıklı göndermeler bir gelenek haline gelmiştir. İkinci ve asıl dağıtım ise halka yönelik yapılan dağıtımdır. Nitekim saray mutfaklarının her birinde pişirilen aşure 10 Muharrem gecesi sırik hamallarınca taşınarak (50-60 kazan) Yıldız Talimhane Meydanı'na götürülür ve sıra halinde dizilirdi. Sabah erkenden matbâh-ı âmire müdürü, vekilharç ve helvacıbaşılar resmi giysileriyle meydanda hazır olur, (Sakaoğlu 1993: 372-373) Seccadecibaşı tarafından aşure dağıtılmasının padişahın buyruğu olduğu ilan edildikten sonra, matbâh-ı âmire imamı dua eder, amin diyen halka parmaklık kapıları açılarak dağıtım yapılırdı (Pakalın I 1971: 102).

5. Aşure Takdim Edenlere Yapılan İhsanlar

İslam öncesi Türk kültür hayatının önemli bir uygulaması olan "saçı" geleneği, ufak tefek bazı değişikliklerle Osmanlı sarayı aşure geleneğine de yansımıştır. Nitekim gerek sarayda gerekse diğer birimlerde aşure pişirildikten sonra aşurenin numunesi devlet büyüklerinin de yer aldığı bir törenle padişaha ikram edilmiş, açıcı-

başuya hilat giydirilmiş, umera, zabıtan ve öğrencilere bahşişler dağıtılmıştır.

5.1. Aşçıbaşuya Kürk Giydirilmesi

Bâbîâlî'de (Babîâsâfi) yapılan aşure takdimi nedeniyle Sertabbâhîn-i hassa ağaya (aşçıbaşı ağa, hassa aşçıbaşısı) "alaca erkan samur kürk" giydirmeye töreni yapılmıştır. Bu kürkün yeşil çukaya kaplı olduğu anlaşılmaktadır.²⁷ Giydirilecek kürk bedeli için hazinedarbaşı ağa tarafından saraya arz yapılmıştır. Kürk giyme töreni huzûr-ı hazret-i velî'n-niâmîde (huzûr-ı sadr-ı 'azâmî, huzûr-ı hazret-i sadâretpenâhî, huzûr-ı âsâfi) gerçekleştirilmiştir. Kürkün bedeli 1814 yılında 950²⁸ ve 1000 kuruş,²⁹ 1817³⁰ ve 1818 yıllarında ise 1100'er kuruş³¹ olarak tespit edilmiştir.

5.2. Umerâ, Zâbitân ve Öğrencilere Yapılan İhsanlar

Der-saadette bulunup Mâbeyn-i hümâyûna "numûne aşurâ" takdim eden Yıldız mevkiinde görevli taburlar, Taş Kışla-yı hümâyûnu, Süvari Ertuğrul alayı, Süvari Mızraklı alayı, Süvari dördüncü alayı, Beyoğlu'ndaki itfaiye, nakliye ve dokuzuncu alayın ikinci taburları, Daire-i askeriye taburu, Üsküdar cihetindeki bir nöbetçi taburu, Tophâne-i âmire, Davut Paşa kışla-yı hümâyûnu, Selimiye kışla-yı hümâyûnu, Mecidiye silahendâz taburu, Donanma-yı hümâyûn, Mekteb-i harbiye-i şâhâne, Mühendishane-i berri hümâyûn topçu mektebi, Mekteb-i tıbbiye-i şâhâne, Mekteb-i bahriye-i şâhâne, Mekteb-i mülkiye-i şâhâne, Mekteb-i sultânî, Darüşşafaka mektebi ve Dârülhayr mektebinde görevli umerâ, zâbitân ve öğrencilere ihsanlar

da bulunulmuştur. 1905 yılında yapılan ihsanların bedeli toplam 610 Osmanlı lirasıdır. Bu amaçla ihsan yapılan her bir birim için ayrı "ilmühaber" hazırlanarak sarayın onayı alınmıştır. İhsan edilen paralar muharremin 10. gününün gelmesi münasebetiyle verilmiştir (10 M 1323/17 Mart 1905). Bkz. Tablo 8.³²

Sonuç

Aşure Muharrem ayının onuncu günüdür. Bugün veya günlerde meydana geldiğine inanılan kutsal olaylar ve Hz. Peygamber'in aşure gününe yönelik hadisleri aşure gününün Osmanlı sarayında manevi bir bayram havası içerisinde geçirilmesine neden olmuştur. Günün anlam ve önemine binaen saray mutfağı ve devlete ait diğer birimlerde aşure tatlısı (çorbası) yapılmıştır. Aşure başlangıçta Aşure gününe özgü bir tatlı olarak pişirilmesine rağmen zamanla önemli gün ve gecelerin de tatlısı haline gelmiştir.

Aşure günü ile ilgili sarayda yapılan ritüeller Osmanlı sarayının özgün bir yönünü oluşturmakta, hem de halkı birbiriyle ve halkı sarayla kaynaştıran bir araç olmaktadır. Öyle ki bugün, halkın manevi birlikteliğini kuvvetlendirmek yanında, Osmanlı milleti olma şuuruna ulaşmasına da önemli bir katkı sağlamıştır. Bugün sadece halk tabakalarında değil Osmanlı sarayında yani yönetici sınıf tabakalarında da büyük bir coşku ile geçirilmiştir.

Aşure günü Osmanlı devletinde farklı seviye ve biçimlerde ele alınmıştır. Nitekim gerek sıradan konut ve konaklarda gerekse de tekkelerde kendine özgü şekillerde yapılmış ve yenmiştir. Bu ritüellerin en dikkat

çekicisi devlet düzeyinde uygulanmış ve Osmanlı sarayında aşure gününe özgü bir teşrifat ve âdet oluşmuştur. Öyle ki aşure için malzeme temini, saray aşuresine konan malzemeler, aşurenin pişirilmesinden sorumlu kişiler, aşurenin pişirildiği yer ve ikram edildiği kesim bile kendine özgü bir teşrifat içerisinde işleri yürütmüştür. Bu çerçevede Saray'da yapılan aşure gerek devlet adamları gerekse de halka törenlerle takdim edilmiştir. Aynı şekilde devlete ait Mekteb-i harbiye-i şâhâne, Mühendishane-i berri hümâyûn topçu mektebi, Mekteb-i tıbbiye-i şâhâne, Mekteb-i bahriye-i şâhâne, Mekteb-i mülkiye-i şâhâne, Mekteb-i sultânî Darüşşafaka mektebi, Dârülhayr mektebi ve kışlalarda da aşure yapılmış ve aşurelerin numûneleri buralarda görev yapan subay, asker ve öğrenciler tarafından padişah ve mâbeyni hümâyûnda görevli kişilere özel aşure kapları içerisinde takdim edilmiştir. Güne verilen önem nedeniyle Türk kültüründeki saçı geleneğinin devamı olarak aşurenin pişirilmesinde rol oynayan aşçıbaşı ağaya “yeşil çukaye kaplı alaca erkan samur kürk” giyme töreni yapılmış, padişaha ve mabeyne aşure takdim eden ordu ve mektep temsilcilerine ihsanlarda (bahşiş) bulunulmuştur.

Saray içerisinde ballı, şekerli ve süzme-miskli olmak üzere en az üç çeşit, saraya bağlı muhtelif yerlerde de (kışla vs.) ayrı ve muhtelif şekillerde aşureler pişirilmiştir. Pişirilen aşurenin bireylerin toplumsal konumlarına göre ayrı ayrı yerde pişirilip dağıtılması buna karşılık her pişirilen aşureden devletin başı olarak Osmanlı padişahına ikram edilmesi aşureye Osman-

lı sarayında simgesel bazı anlamlar yüklendiğini ortaya koymaktadır. Öyle ki aşurenin sarayda ayrı mutfaklarda pişip farklı halk tabakalarına dağıtılması Türklerdeki ülüş ve cılık sisteminin bir yansıması ve Osmanlı sarayının bir imaret işlevi görerek her zaman halkının hizmetinde olduğuna işaret etmektedir. Pişirilen her aşureden mutlaka padişaha ikram edilmesi ise Türk töresinde yer alan toplumsal konumu itibarıyla konuklar içinde en yüksek konumda olan bireyin saygınlığı gereği, sofranın en yüksek yerinde oturması (Beşirli 2010:163) gerektiği düşüncesinden mülhem olarak gerçekleştiği anlaşılmaktadır.

Ana malzemeler aynı olmakla birlikte aşure zamanla muhtelif şekil ve tatlar almış bu çerçevede özellikle Osmanlı sarayında kendine özgü bir aşure tatlısı yapılmıştır. Aşuredaki malzemelerin oranlarının değişmesinde tarihi ve toplumsal etkenler önemli rol oynamıştır. Mesela Osmanlı sarayında ilk dönemlerde bal önemli bir tatlandırıcı olarak kullanılırken 19. yüzyılda şeker üretiminin yaygınlaşması ile aşurede balın yerini şeker almaya başlamıştır. Osmanlı sarayı seçkinliğinin bir göstergesi olarak saray aşuresine en iyi kaliteden gıda malzemelerinin (buğday vs.) konulmasına özen göstermiştir. Sıradan halkın aşure içerisine nadiren koyduğu düşünülen şekerin saray aşuresinde özellikle 19. yüzyılda sıklıkla konulduğu anlaşılmaktadır. Avrupa ile etkileşimin de etkisiyle devletin halka aşureyi özel olduğu anlaşılan Alman orijinli Saksonya testiler ve günümüzde bile şöhretini koruyan Göksu çömllekleriyle ikram ettiği anlaşılmaktadır.

EKLER**Tablo 1:** Pertevniyal Sultanın Pişirtip Dağıttığı Saray Süzme Aşuresi (1870) (Yerasimos 2002:192)

| İçindekiler | Konan Miktar/kg | Yüzdellik Dilimi |
|---------------------------|--------------------|------------------|
| Buğday | 400 | 30,4% |
| Şeker | 552 | 41,9% |
| Razâkî üzüm | 25 | 1,9% |
| Çamfıstığı | 20 | 1,5% |
| Çekirdeksiz Üzüm | 22 | 1,7% |
| Sakız Baklası | 20 | 1,5% |
| Mısır Hurması | 25 | 1,9% |
| Böğrülce | 40 | 3,0% |
| Yerli Kırmısı Çam Fıstığı | 5 | 0,4% |
| Nohut | 30 | 2,3% |
| Kavrulmuş Fındık İçi | 15 | 1,1% |
| Badem İçi | 15 | 1,1% |
| Fasulye | 25 | 1,9% |
| Konya'nın Kuş Üzümü | 20 | 1,5% |
| Sibiryağı | 12 | 0,9% |
| Pirinç Unu | 20 | 1,5% |
| Niştasta | 20 | 1,5% |
| 'Alâ Gülsuyu | 50 | 3,8% |
| Toplam | 1316 ³³ | 100,0% |

Tablo2: 400 kişilik Öğrenciye Hazırlanan Aşureye Konan Malzemeler(10 M 1302/30 Ekim 1884)³⁴

| Aşureye Konan Malzemeler | Miktarı | | Beher nefere | |
|--------------------------|---------|--------|--------------|-----------------|
| | Kıyye | Dirhem | Dirhem | Yüzdellik Dilim |
| Hınta (buğday) | 16 | | 40 | 24,5% |
| Şeker | 29 | 600 | 74 | 45,4% |
| Nohut | 4 | | 10 | 6,1% |
| Fasulye | 4 | | 10 | 6,1% |
| Zerâkî | 2 | 800 | 7 | 4,3% |
| Badem İçi | 1 | 600 | 4 | 2,5% |
| Fıstık (fıstık) | 2 | 800 | 7 | 4,3% |
| Kuş üzümü | 2 | 800 | 7 | 4,3% |
| Gülâb | 1 | 600 | 4 | 2,5% |

Tablo 3: Birinci Ordu İkinci Taburunda On Nefere Bir Defaya Mahsus Olmak Üzere Hazırlanan Aşurede Kullanılan Malzemeler (11 M 1303/20 Ekim 1885).³⁵

| Aşureye Konan Malzemeler | Malzeme Miktarı/ dirhem | Yüzdellik Oranı | Beher nefere | |
|--------------------------|-------------------------|-----------------|--------------|-----------------|
| | | | Dirhem | Yüzdellik Dilim |
| Hınta (buğday) | 400 | 25% | 40 | 25% |
| Şeker | 740 | 45% | 74 | 45% |
| Nohut | 100 | 6% | 10 | 6% |
| Fasulye | 100 | 6% | 10 | 6% |
| Gülsuyu | 40 | 2% | 4 | 2% |
| Badem | 40 | 2% | 4 | 2% |
| Fıstık | 70 | 4% | 7 | 4% |
| Zerâkî | 70 | 4% | 7 | 4% |
| Kuş Üzümü | 70 | 4% | 7 | 4% |
| Toplam | 1630 | 100% | 163 | 100% |

Tablo 4: Muharrem'in Onuncu Günü Sabahı Asker-i Şâhânelere Kumanya Olarak Yedirilen Aşurenin Muhteviyatı (10 M 1316/31 Mayıs 1898).³⁶

| Aşureye Konan Malzemeler | Beher nefere | | Yüzdellik Dilim |
|--------------------------|--------------|-----------------|-----------------|
| | Dirhem | Yüzdellik Dilim | |
| Hınta (Buğday) | 40 | 23% | |
| Şeker | 74 | 43% | |
| Nohut | 10 | 6% | |
| Fasulye | 10 | 6% | |
| Gülsuyu | 4 | 2% | |
| Badem İçi | 4 | 2% | |
| Fıstık | 7 | 4% | |
| Çekirdeksiz Üzüm | 7 | 4% | |
| Kuş Üzümü | 7 | 4% | |
| Erz (Pirinç) | 10 | 6% | |
| Toplam | 173 | 100% | |

Tablo 5: 10 Porsiyonluk Bir Kış Aşuresinin Muhteviyatı (Eksen 2001:107)³⁷

| İçindekiler | Miktar / Gram | Yüzdellik Dilim |
|-------------------------|---------------|-----------------|
| Aşurelik buğday (dövme) | 180 | 16,3% |
| Nohut | 60 | 5,4% |
| Kuru Fasulye | 60 | 5,4% |
| Pirinç | 15 | 1,4% |
| Su | 2,5 | 0,2% |
| Kuru Kayısı | 60 | 5,4% |
| Kuru İncir | 125 | 11,3% |
| Kuru Üzüm (çekirdeksiz) | 50 | 4,5% |
| Portakal | 120 | 10,8% |
| Şeker | 300 | 27,1% |
| Gülsuyu | 20 | 1,8% |
| Ceviz (dövlmemiş) | 65 | 5,9% |
| Nar | 50 | 4,5% |
| Toplam | 1107,5 | 100,0% |

Tablo 6: 1306 Yılı Muharrem'in 10. Günü Âsâkir-î Şâhânenin Aşure Numûnesini Padişaha Arz Eden Görevliler ve Masraflar (Genel Toplam) (9 M 1306/15 Eylül 1888).³⁸

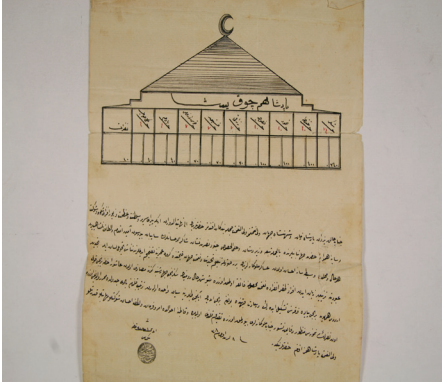
| Subayın Unvanı | Subayın Adedi | Mecidi | Kuruş | Masrafların Yüzdelik Dilimi ³⁹ |
|-------------------|---------------|--------|-------|-------------------------------------------|
| Ferik | 4 | 3000 | 12000 | 17,5% |
| Mirliva | 4 | 2000 | 8000 | 11,6% |
| Miralay | 10 | 1500 | 15000 | 21,8% |
| Kaymakam | 5 | 1000 | 5000 | 7,3% |
| Binbaşı | 14 | 700 | 9800 | 14,3% |
| Kolağası | 16 | 500 | 8000 | 11,6% |
| Yüzbaşı | 15 | 300 | 4500 | 6,6% |
| Mülâzım | 14 | 200 | 2800 | 4,1% |
| Şâkirdân ve Nefer | 36 | 100 | 3600 | 5,2% |
| Genel Toplam | 118 | | 68700 | 100,0% |

Tablo 7: 1304 Yılı Muharrem'in Onuncu Günü Pişirilip Mâbeyn-i Hümâyûna Aşure Takdiminde İstihdam Edilen Görevliler ve Masraflar (Genel Toplam) (10 M 1304/9 Ekim 1886).⁴⁰

| Subayın Unvanı | Subayın Adedi | Kuruş | Yüzdelik Dilim |
|----------------------------|---------------|-------|----------------|
| Ferik | 2 | 6000 | 11,5% |
| Mirliva | 2 | 5000 | 9,6% |
| Miralay | 5 | 10000 | 19,2% |
| Kaymakam | 7 | 7000 | 13,5% |
| Binbaşı | 11 | 6600 | 12,7% |
| Kolağası | 13 | 6500 | 12,5% |
| Yüzbaşı | 13 | 3900 | 7,5% |
| Mülâzım | 13 | 3600 | 6,9% |
| Şâkird ve Nefer | 34 | 3400 | 6,5% |
| Genel Toplam ⁴¹ | 100 | 52000 | 100,0% |

Tablo 8: Muharrem'in Onuncu Günü Münasebetiyle Mâbeyn-i Hümâyûna "Numûne Aşurâ" Takdim Eden Nöbetçi Amir, Zabıt Ve Öğrencilere İhsan Edilen Meblağ. (10 M 1323/17 Mart 1905).⁴²

| | Lira-yı Osmâni | Rub'u |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| Yıldız mevkindeki 3 nöbetçi taburuyla yine aynı yerde bulunan bütün ümera ve kumandanlık dairesindeki umerâ ve zâbitâna | 161 | |
| Taş Kışla-yı hümâyûnundan 2 nöbetçi taburu ve umerâya | 64 | 2 |
| Süvari Ertuğrul alayından nöbetçi umerâ, zâbitân ve diğer efrada | 35 | |
| Süvari Mızraklı alayından nöbetçi ümera, zâbitân ve efrada | 21 | |
| Süvari dördüncü alayından nöbetçi umerâ, zâbitân ve efrada | 25 | 2 |
| Beyoğlundaki itfaiye ve nakliye ve 9. alayın 2. taburlarından nöbetçi umerâ, zâbitân ve efrada. | 16 | |
| Daire-i askeriyeden bir nöbetçi taburuyla, yine daire-i askeriyede bulunan nöbetçi umerâ, zâbitân ve efrada | 37 | 2 |
| Üsküdar cihetinden bir nöbetçi taburu ve umerâya | 23 | 2 |
| Tophâne-i âmireden bir nöbetçi taburunun zâbitân ve efradına. | 11 | 2 |
| Davud Paşa kışla-yı hümâyûnundan nöbetçi bir süvari alayı ve süvari umerâsına. | 25 | 2 |
| Selimiye kışla-yı hümâyûnundan nöbetçi bir topçu alayı ile aynı kışlada bulunan topçu umerâsına | 25 | 2 |
| Mecidiye silahendâz taburundan nöbetçi umerâ, zâbitân ve efrada. | 19 | |
| Donanma-yı hümâyûndan nöbetçi umerâ, zâbitân ve efrada | 11 | 2 |
| Mekteb-i harbiye-i şâhânenen nöbetçi umerâ, zâbitân şâkirdân ve efrada. | 37 | |
| Mühendishane-i berri hümâyûn topçu mektebinden nöbetçi umerâ, zâbitân, şâkirdân ve efrada. | 23 | 2 |
| Mekteb-i tıbbiye-i şâhânenen nöbetçi umerâ, zâbitân, şâkirdân ve efrada. | 23 | 2 |
| Mekteb-i bahriye-i şâhânenen nöbetçi umerâ, zâbitân, şâkirdân ve efrada. | 21 | |
| Mekteb-i mülkiye-i şâhânenen nöbetçi bulunanlara. | 7 | |
| Mekteb-i sultaniden nöbetçi bulunanlara. | 7 | |
| Darüşşafaka mektebinden nöbetçi bulunanlara. | 7 | |
| Darulhayr mektebinden nöbetçi bulunanlara. | 7 | |
| Toplam | 605 | 20 |
| Toplam | 610 | |



Birinci Ordu İkinci Taburunda On Nefere Bir Defaya Mahsus Olmak Üzere Hazırlanan Aşurede Kullanılan Malzemeler (11 M 1303/20 Ekim 1885).⁴³

NOTLAR

- 1 Bakınız 10 M 1316 tarihli vesika. BOA, *Yıldız Perakende Evrakı Askeriye Maruzatı (Y. PRK. ASK.)*, 139/69.
- 2 Fatma Sultan vefat edince defin sonrası "Sarayı hümayunda âşûrâ tabh olunub ber-mutad-ı kadim" dağıtılmıştır. (Emecen 2003:111).
- 3 Bakınız 4 M 1178 (4 Temmuz 1764) tarihli vesika. BOA, *Cevdet Saray (CSM)*, 148/7425.
- 4 Ayrıca bakınız 22 M 1208 (30 Ağustos 1793) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 158/7931.
- 5 Tersane masrafı için verilen tertibat ve alehesapların harc aklâmiyla Enderun'dan gelen aşure ve saire için verilen 22000 kuruşun her sene tersane emirleri aylık icmaline konduğu ve 1794 yılına mahsuben bir hattı hümayun çıkarıldığı anlaşılmaktadır. (9 B 1208/10 Şubat 1794). BOA, *Cevdet Bahriye (CBH)*, 123/5989.
- 6 BOA, *CSM*, 22/1110, Vesika 1-2.
- 7 Bakınız 4 M 1178 (4 Temmuz 1764) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 148/7425. vs.
- 8 Bakınız 4 M 1173(28 Ağustos 1759) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 161/8066.
- 9 BOA, *CSM*, 148/7425.
- 10 Bakınız 13 M 1186 (16 Nisan 1772) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 95/4776.
- 11 Bakınız 23 M 1187 (16 Nisan 1773) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 150/7507.
- 12 Bakınız 22 M 1208 (30 Ağustos 1793) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 158/7931.
- 13 Bakınız 22 M 1208 (30 Ağustos 1793) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 158/7931./ Bakınız 13

- M 1186 (16 Nisan 1772) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 95/4776.
- 14 Bakınız 4 M 1173 (28 Ağustos 1759) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 161/8066.
- 15 Bakınız 4 M 1173 (28 Ağustos 1759) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 161/8066.
- 16 Bakınız 13 M 1186 (16 Nisan 1772) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 95/4776.
- 17 Bakınız 22 M 1208 (30 Ağustos 1793) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 158/7931.
- 18 Detay için ilgili çalışmanın "Tahıllı ve Sütlü Tatlılar" bölümü incelenebilir.
- 19 Bakınız 10 M 1302 (30 Ekim 1884) tarihli vesika. BOA, *Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Maarif Nezareti Maruzatı (Y. PRK. MF.)*, 1/36.
- 20 Bakınız 11 M 1303 (20 Ekim 1885) tarihli vesika. Hazırlanan listede aşure malzemeleri bir şekil içerisinde kategorize edilmiş, üst tarafına ise "Padişahım çok yaşa" ibaresi yazılmıştır. BOA, *Y. PRK. ASK.*, 29/50.
- 21 Bakınız 10 M 1316 (31 Mayıs 1898) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. ASK.*, 139/69.
- 22 BOA, *Y. PRK. ASK.*, 50/48, Vesika 1-3.
- 23 BOA, *Y. PRK. ASK.*, 50/48, Vesika 1-3.
- 24 1847'de çıkan ilk devlet salnamesine göre mabeyin görevlileri darüssaâde ağası, kurenâ, padişah esvapçısı ve imamları, mâbeyn katipleri, telhîs-i evvel ve sânî, mâbeyn-i hümâyûn kapıçuhadarları, ıstabl-ı âmire müdürü, kapıcılar kethüdası, yaverler, hazîne-i hümâyûn vekili, hazîne-i hümâyûn kethüdası, mehd-i ulÿâ-yı saltanat başağası, musâhibler, babüssaâde ağası, has oda kethüdası, hazine-i hümâyûn katibi ve hrka-i saadet serhademesi olmak üzere 43 kişiden meydana gelmiştir. II. Abdülhamid'in tahta çıkışıyla mâbeyn, iş hacmi ve bunun sonucu olarak da personel açısından büyük bir gelişme göstermiştir. Mabeyin bu dönemde *hususi daire* ve *resmi daire* olmak üzere iki ana bölümden meydana gelmiştir. *Hususi daire* esvapçıbaşı, seccadecibaşı, ibrikdarbaşı, tütüncübaşı, kahvecibaşı, kilercibaşı ve kitapçıbaşı gibi padişahın özel hizmetlerini gören kişilerden meydana gelmiştir. *Resmi daire* ise devlet işlerinin görüldüğü ve hemen hemen 1847 salnamesinde belirtilen kişilerden meydana gelen bir mekândır. Bu dönemde mâbeynin toplam mevcudu ise 424 kişiye kadar çıkmıştır.
- 25 BOA, *Y. PRK. ASK.*, 35/47, Vesika 1-2.
- 26 BOA, *Y. PRK. ASK.*, 35/47, Vesika 1-2.
- 27 Bakınız 3 M 1230 (16 Aralık 1814) tarihli vesika. BOA, *CSM*, 16/841, Vesika 1-2.

- 28 Bakınız 11 M 1229 (3 Ocak 1814) tarihli vesika. İlgili vesikada kürk bedeli 1150 kuruş olarak hesap edilmiştir. Paradan 250 kuruş devlet lehine tenzil edilmiştir. Geri kalan 950 kuruşun hazineden ödenmesi için hazinedarbaşı ağa tarafından arz yapılmıştır. BOA, CSM, 147/7383, Vesika 1-2.
- 29 Bakınız 3 M 1230 (16 Aralık 1814) tarihli vesika. İlgili vesikada Bâbiâli'ye âşurâ getiren hassa aşçıbaşısı ağaya sadrazamlıkta yeşil çukaya kaplı alaca erkan-ı samur kürk giydirildiği belirtilmektedir. Elbise bedeli olarak 1250 kuruş tespit edilmiştir. Miktardan miri için 250 kuruş tenzil edilmiştir. Geri kalan paranın hazine-i âmireden ödenmesi için hazinedarbaşı ağa tarafından saraya arz yapılmıştır. BOA, CSM, 16/841, Vesika 1-2.
- 30 Bakınız 13 M 1233 (23 Kasım 1817) tarihli vesika. İlgili vesikada Bâbiâli'ye âşurâ takdiminde hassa aşçıbaşısı ağaya sadrazam huzurunda 'alaca erkan-ı samur giydirildiği belirtilmektedir. Elbise bedeli olarak 1350 kuruş tespit edilmiş, miktardan miri için 250 kuruş indirilmiştir. Paranın geri kalanının hazineden ödenmesi için hazinedarbaşı ağa tarafından saraya arz yapılmıştır. BOA, Cevdet Dahiliye (C. DH.), 239/11920, Vesika 1-2.
- 31 Bakınız 14 M 1234 (13 Kasım 1818) tarihli vesika. İlgili vesikada Bâbiâsâfi'ye âşurâ getiren hassa aşçıbaşısı ağaya huzur-ı âsâfide 'alaca erkan-ı samur elbise (sevb, kürk) giydirildiği belirtilmektedir. Elbise bedeli olarak 1400 kuruş tespit edilmiştir. Miktardan miri için 300 kuruş tenzil edilmiştir. Paranın hazineden ödenmesi için hazinedarbaşı ağa tarafından saraya arz yapılmıştır. BOA, CSM, 79/4000, Vesika 1-2.
- 32 BOA, Y. PRK. ASK., 227/48, Vesika 1-25.
- 33 Bu malzemeler dışında 23 miskal (103 gr) misk konulmuştur.
- 34 BOA, Y. PRK. MF., 1/36.
- 35 Listede aşure malzemeleri kategorize edilmiş, üst tarafına ise "Padişahım çok yaşa" ibaresi yazılmıştır. BOA, Y. PRK. ASK., 29/50.
- 36 BOA, Y. PRK. ASK., 139/69.
- 37 Aşurenin tam olarak ne zaman hazırlandığı tespit edilemediği için sadece tablo olarak verilmekle yetinilmiştir.
- 38 BOA, Y. PRK. ASK., 50/48, Vesika 1-3.
- 39 Yapılan masrafların subaylara aşure için verilen para mı olduğu konusunda vesikalarda açıklayıcı bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak verilen paraların kendi içerisinde dengeli

olarak, rütbelere göre az veya çok olduğu dikkat çekmektedir.

- 40 BOA, Y. PRK. ASK., 35/47, Vesika 1-2.
- 41 Belgede toplam görevli sayısı 99, kuruş ise 51000 olarak hesaplanmıştır.
- 42 BOA, Y. PRK. ASK., 227/48, Vesika 1-25.
- 43 Hazırlanan listede aşure malzemeleri özel bir şekil içerisinde kategorize edilmiş, üst tarafına ise "Padişahım çok yaşa" ibaresi yazılmıştır. BOA, Y. PRK. ASK., 29/50.

KAYNAKLAR

- Aça, Mehmet. "Kaynaklar". Türk Halk Edebiyatı El Kitabı. Edit. Öcal Oğuz. Ankara: Grafiker Yay., 2010.
- Akbulut, Dilek. "Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure". Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi Sayı 55, 2010: 269-280.
- Akyıldız, Ali. Mümin ve Müsrif Bir Padişah Kızı Refia Sultan. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2003a.
- . "Mâbeyn-i Hümâyûn", DİA, C. 27, TDV Yayını, (2003b): 283-286.
- And, Metin. Ritüelden Drama- Kerbela-Muharem-Taziye. I. Baskı, İstanbul: YKY, 2002.
- Arslan, Mehmet-Mehtap Erdoğan. Kerbela Mersiyeleri. (Tunceli Üniversitesi 2008), Ankara: Grafiker Yayınları, 2009.
- Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik". Millî Folklor 87 (2010):159-169.
- . "Türk Devlet Sisteminde Toplumsal Düzenin İnşasında İşlevselci Bakış Açısıyla "Ülüş" ve "Cilik" Geleneği". Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi 63(2012): 337-358.
- Bilgin, Arif. "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)". Yemek Kitabı Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat. haz. M. Sabri Koz. İstanbul: Kitabevi Yayınları, (2003a): 78-118.
- . "Matbâh-ı âmire". DİA. C. 28, Ankara: TDV Yayını, (2003b): 115-119.
- . Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650). 1. Baskı, İstanbul: Kitabevi Yayını, 2004.
- Bulduk, Sıdka. "Üniversite Öğrencilerinin Geleneksel Türk Tatlılarını Bilme Durumu Üzerine Bir Araştırma". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Editör Kamil Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını, (1993), 22-26.
- Bulduk, Sıdka-Suna Baykan. "Geleneksel Türk Tatlıları ve Diğer Ülke Tatlılarının Üniversite Gençliğinde Tercih Sıralaması". Düzen-

- leyen Feyzi Halıcı. Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, (1993): 72-77.
- Cevdet Bahriye (C.BH),123/5989,
Cevdet Dahiliye (C.DH.), 239/11920,
Cevdet Saray (CSM),16/841, 22/1110, 79/4000,
95/4776, 147/7383, 148/7425, 150/7507,
158/7931, 161/8066,
- Çoruk, Ali Şükrü, Haz. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey. Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı. 2. Baskı, İstanbul: Kitabevi Yayını, 2001.
- Dundes, Alan. "Folklor Nedir?". Çev. Gülay Aydın. Yay. Haz. Sezgin Karagül. Millî Folklor 65 (2005): 127-129.
- Ekici, Metin. Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri. Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 2010.
- Eksen, İlhan. Çok Kültürlü İstanbul Mutfağı. Birinci Baskı, İstanbul: Sel Yayınları, 2001.
- Emecen, Feridun M. Taylesanizade Hafız Abdullah Efendi Tarihi İstanbul'un Uzun Dört Yılı (1785-1789). İstanbul: Tatav Yayınları, 2003.
- Ersoy, Ruhi. Sözlü Tarih Folklor İlişkisi Baraklar Örneği Disiplinler Arası Bir Yaklaşım Denemesi. Ankara: Akçağ Yayını, 2009.
- Halıcı, Feyzi, Haz. Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992.
- Haydaroğlu, İlknur. "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar". A.Ü. DTCTF, Tarih Araştırmaları Dergisi, 22/34, (2003): 1-9.
- Kılıç, A. Yavuz ve diğer. Bir Ağız Ekmek- Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü. C. 2, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2003.
- Koçu, Reşad Ekrem. Topkapu Sarayı. İstanbul: yyy.
- Oğuz, Öcal. "Folklor: Ortak Bellek veya Paylaşılan Deneyim". Millî Folklor 74, (2007):5-8.
- Osmanoğlu, Ayşe. Babam Abdülhamid. İstanbul: Güven Yayınevi, 1960.
- Özlu, Zeynel. "Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği". Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi 57, (2011a): 191-212.
- . "Osmanlılarda Dondurma ve Dondurmacılık Mesleği İle İlgili Notlar". Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi 59, Ankara, (2011b): 129-144.
- . "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar," Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi 58, (2011c): 171-190.
- Pakalın, M. Zeki. "Âşûrâ Testisi". Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü. C. I, İstanbul: MEB Yayını, (1971):101-102.
- Sadri Sema. Eski İstanbul Hatıraları. Haz. Ali Şükrü Çoruk. İstanbul: Kitabevi Yayınevi, 2008.
- Sakaoğlu, Necdet. "Aşure En Kutsal Yemek". NTV Tarih Dergisi 12, (2010): 60-63.
- . "Âşûre". Dünden Bugüne İslam Ansiklopedisi. C. 1, İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, (1993), 372-373.
- Sezer, Şennur ve Adnan Özalçınar. Bir Zamanların İstanbulu. İstanbul: İnkılap Kitabevi, 2005.
- Şener, Adem. Aşura ve Muharrem Ayı. 1. Baskı, İstanbul: Sistem Matbaacılık, 2007.
- Top, Hüseyin H. Mevlevî Usul ve Adabı. İstanbul: Ötügen Yayınları, 2001.
- Ünsal, Artun. "Osmanlı Mutfağı". Yemek Kitabı Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat. Haz. M. Sabri Koz. İstanbul, Kitabevi Yayınları, (2003): 128-158.
- Wensinck, A. J. "Aşura". İ.A. C. I, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, (1950): 710-711.
- Yavuz, Yusuf Şevki. "Âşûrâ". DİA. C. 4, İstanbul: TDV Yayını, (1991): 24-26.
- Yerasimos, Stefanos. Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: YKY, 2002.
- Yerasimos, Marianna. Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Kitapları, 2002.
- Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Askeriye Maruzatı (Y. PRK. ASK.), 29/50, 35/47, 50/48, 139/69, 227/48,
- Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Maarif Nezareti Maruzatı (Y. PRK. MF.), 1/36.
- Yücecan, Sevinç. "Âşûre". Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Ankara: AKM Başkanlığı yayınıları, (1999): 321-324.