

OSMANLI DEVLETİNDE TEKKELERE BİR BAKIŞ: AŞURE GELENEĞİ

Zeynel ÖZLÜ*

Özet

Bütün dinlerde toplumun birlik ve beraberliğini sağlamaya yönelik olarak bazı yiyecek ve içecekler ön plana çıkmıştır. Aşure günü de bunlardan birisidir. Osmanlı döneminde bugün gerek Sünni gerekse de diğer İslami gruplara ait tekkelerde ve halk nezdinde coşku ile idrak edilmiştir. Bugün tekkelerde bir takım ritüeller eşliğinde aşure pişirilmiş ve sivil-asker, fakir-zengin herkese ikramda bulunulmuştur. İstanbul'da bulunan büyük tekkelerin saraya bile aşure göndermesi, aşure pişirmek için devlet tarafından tekkelere yapılan sübvansiyonlar, bugünün, devlet-tekke-toplum nezdinde kolektif bir bilinçle idrak edildiğini ortaya koymaktadır. Osmanlı döneminde Sefer ve Muharrem aşuresi olmak üzere iki çeşit aşure pişirildiği anlaşılmaktadır. Muharrem aşuresi Kerbela vakası sene-i devriyesi anısına, sefer aşure si ise Hz. Zeynelabidin'in Kerbela'dan sağ kurtulması ve Peygamber neslinin devamının kutlanması amacıyla pişirilmiştir. Böylelikle pişirilen aşurelerden birisi hüznü diğeri ise sevinci temsil etmiştir. Tekke yaşantısında aşure pişirilmesi ve yenilmesi bir çeşit ibadet olarak görülmüştür. Nitekim aşure içine konan her malzemenin (buğday, nohut, kuru fasulye, mısır, yeşil mercimek, az pişmiş pirinç, çiğ bulgur, ceviz, badem, incir, karanfil, zezem suyu vs.) Allah'ın isimlerine işaret ettiği düşünülmüştür. Bu anlayış nedeniyledir ki, aşurenin bir zerresi dahi bir fatiha olarak görülmüş, bu çerçevede yere düşürülmemiş ve zayi edilmemiştir. Bu yönüyle aşure bir şifa besini ve manevi bir ilaç gibi kabul edilmiştir. Osmanlılar döneminde kurulan vakıfların getirdiği mecburiyet nedeni ile tüm tekkelere, özellikle aşure için erzak ve para gönderilmiş, ancak aşure pişirilmesinin zaman zaman aksaması, devlet tarafından aşurenin pişirilmesi konusunda imâretlere destek olunmasına, özellikle de masraflarını karşılamayan imâretlere sübvansiyonlar yapılmasına neden olmuştur. Bu çerçevede bu gelenek 1925'te tekkelerin kapatılmasına kadar sürdürülmeye çalışılmıştır. Hânkâhlarda pişirilen aşure için hazine-i hassa-i şahaneden 1849 yılında 120 kuruş tahsisât ayrılmışken bu miktar 1890 ve 1891 yıllarında 3.000 kuruşa yükselmiş, yeterli olmayan tahsisat için zaman zaman ek ödenek de verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Aşure, Muharrem Matemi/Orucu, Darülaceze, Kerbela, Hacı Bektaş Veli.

* Doç. Dr. Gaziantep Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, zeynelozlu@hotmail.com

LOOKING AT TEKKES-DERVISH FRATERNITIES-IN THE OTTOMAN EMPIRE: TRADITION OF ASHURA

Abstract

Some dishes and beverages have come to the fore on special days in all religions to serve as a means of social unity and solidarity. The Day of Ashura is one of such days when ashura, a dessert made of various cereals, nuts and fruits, is served and offered to relatives, neighbors and guests. During the Ottoman period, this special festive day was celebrated enthusiastically by people and the takkas belonging to both Sunni and other Islamic groups. On the Day of Ashura, the ashura used to be cooked in takkas with some rituals and offered to everybody, no matter civil or soldier, poor or rich. The fact that great takkas in Istanbul used to send ashura even to the palace and that the state used to subsidize tekkes for cooking ashura shows that it was performed with a collective consciousness by the state, takka, and society. It is known that two types of ashura used to be cooked: Ashura of Safar (expedition, war) and Ashura of Muharram. The Ashura of Muharram was observed in commemoration of Karbala incidence and the Ashura of Safar was cooked to celebrate Zaynalabidin's (pbh) escape from Karbala and the continuation of the Prophet's (pbh) descent. Thus, one of the ashuras symbolized sorrow, while the other represented joy. Cooking and eating ashura was accepted as a kind of prayer in the daily life of Tekke. Therefore, it was believed that each of ingredients (wheat, chickpeas, dry beans, corn, green lentils, under-cooked rice, raw wheat, walnut, almond, fig, clove, zamzam water, etc.) that were put into ashura was a signs for different names of God. It is because of this belief that even one grain of it was accepted as reciting the Surah of Fatiha once and hence it was not dropped to the ground and was not wasted. It was accepted as healing food and spiritual medicine. Ottomans supported all organizations such as takka financially to cook ashura and when this task was hindered from time to time, they subsidized imarets that were not able to afford the costs of cooking ashura. This tradition continued until 1925 when takkas were abolished. In 1849, the amount that was accrued by the State Treasury for ashura cooked in Hankahs was 120 kurush (pennies), whereas this amount was increased to 3000 kurush in 1890 and 1891 and when this allowance was insufficient, supplement appropriations were issued.

Keywords: Ashura, Muharrem Grief/Fast, Darülaceze-hospice, Karbala, Hacı Bektas Veli.

Giriş

Başta ata yurdumuz Orta Asya'dan olmak üzere Akdeniz, Balkanlar ve Anadolu kültür havzalarından beslenen Osmanlı hayat tarzını ve bunun felsefesini anlayabilmenin en temel yolu tasavvuf kültürünü (Işın, 2000:496) ve bu kültürün işlendiği tekkeleri¹ anlamaktan geçmektedir. Çünkü Osmanlı Devleti'nde merkezi güç çok kuvvetli olmakla beraber bu güç sosyal dokuya yön vermek ve onu değiştirmek fonksiyonunu üstlenmemiştir.² Bunun bir sonucu olarak da dini-sosyal organizasyonlar olan tarikatlar belirgin bir rol üstlenmişlerdir.

Nitekim tarikat inançlarıyla sosyal ihtiyaç ve hedefler arasında bir paralellik ve dayanışma bulunması (İnalcık, 2003:13; Cihan ve Doğan, 2002: 300) tekkelerin bu konuda önemli bir sosyal işlev üstlenmesinde etkili olmuştur.

Tarikatlar halk tabakalarının yetiştirilmeleri yanında padişahların yetiştirilmeleri ve idarecilikleri esnasında da etkili olmuştur (Coşkun, 2004:80). Bu çerçevede Osmanlı döneminde padişahlar dahil³ yöneticilerin tasavvufla çok yakından alakadar olması da tarikatların Osmanlı topraklarında oldukça rahat teşkilatlanmasına imkan sağlamıştır (Öngören, 2003: 256).

Tasavvuf düşüncesi anlayış ve terbiyesinin işlendiği, derinleştirildiği ve halka takdim edildiği tekkeler (Kazıcı, 1991:206; Kara, 1987: 78) büyüklük ve çeşitlerine göre zâviye, tekke, ribat, dergâh, asitâne gibi adlar almışlardır (Öztuna, 1994:155). Bununla beraber Osmanlı arşiv belgelerinde zâviye, hânkâh, dergâh ve âsitâne⁴ gibi isimlerin, aralarında hiçbir ayırım yapılmadan birbirlerinin yerine kullanıldıkları da görülmektedir (Özdemir, 1994: 265).

Tamamen vakıflara bağlı bulunan bu müesseseleri hemen her yerleşim merkezinde görmek mümkündür (Öztuna, 1994:155; Kazıcı, 1991:207). Nitekim Osmanlıda genelde tarikatlar şehirli bir fenomen olarak kalmışsa da onların daha XVIII. yüzyılda köylere kadar uzandıkları görülmektedir (Günay, 1999: 210).

Selçuklu ve Osmanlı döneminden kalan vakfiyeler zâviyelerin fonksiyonları konusunda bizi önemli ölçüde aydınlatmaktadır. Öyle ki vakfiyelerin çoğunda gelirin tevliyet (vakıf idaresi), tamir ve idame giderlerinden kalan kısmının fukara ve mesâkîne veya sâdirin ve vâridine harcanması şart koşulmuştur. Bu yönüyle zâviyeler genelde garibanlara, âyende ve revendeye (yolcular) hizmet etmek için kurulmuştur (İnalcık, 2008a: 86-87). Bununla beraber tekkelerin vakıf veya bağış yoluyla sahip oldukları gelir kaynakları tekkenin hacmini, mimari programını, inşaat ve bezeme kalitesini önemli ölçüde etkilemiştir (Tanman, 2002:153). Bu çerçevede bu kurumlar fethedilen yerlerin İslamlaşmasını ve Türkleşmesini sağlamak, ıssız yerleri şenlendirmek, yol ve çevre güvenliğini sağlamak, bağ ve bahçeler kurmak, sebze ve meyve cinslerini ıslah etmek, sulama tesisleri kurmak, (Tabakoğlu, 2008:153; Barkan, 2002:145-146) eğitim-öğretim,⁵ ulaşım, güvenlik gibi hizmetlerin yürütülmesine yardımcı olmak gibi (Karatepe, 2000:420;Kazıcı, 2003:120-121) birçok önemli fonksiyon üstlenmişlerdir (Erginli, 2002:1107; Kara, 1993: 394-395). Zâviyeler bir çeşit aşevi hizmeti de görmüşlerdir. Buralarda muhtaç kişiler yedirilip içirilip, giydirilmiş hatta bazen temizlik ihtiyaçları bile karşılanmıştır. Mübarek gecelerde ve aşure günlerinde yemek ve helvalar pişirilerek dağıtılmıştır (Savaş, 1992:104). Fukaranın yedirilip içirilmesi ve giydirilmesi, yerleşme ve iskanda da tetikleyici bir etki yapmıştır. Nitekim zâviyede dağıtılan yiyecek ve giyeceklerle hayatlarını sürdüren fukaranın zamanla zâviye çevrelerine temelli yerleşmeleri yeni yerleşim alanlarının kurulmasına imkan sağlamıştır (Savaş, 2000: 12). Buna ilave olarak, XIX. yüzyılın ikinci yarısında yaşanan savaşlardan dolayı vatanlarından kaçan muhacirlerin Osmanlı topraklarına iskanında da tekkeler, etkin bir rol oynamışlardır⁶ (Çift, 2004: 208-209).

Bu araştırma Osmanlı toplumunda sosyal, kültürel, ekonomik vs. birçok işlev üstlenen ve sarp ve ıssız bölgelerde vakfiye ile belirlenmiş kişileri (hacca gidenler, yolcular, dergah mensupları vs.) yiyip içirmekle yükümlü olan (Faroqi, 2003: 156) tekkelerin özellikle de Bektaşî, Kadiri, Mevlevî ve Şazeli tekkelerinin bu fonksiyonlarından birisi olan ve sadece yılda bir defa yapılıp dağıtılan aşure tatlısı veya çorbasının özelliklerini, çorba pişirilirken yapılan ritüelleri, aşurenin dağıtılmasını ve tekkenin hacmine göre yüzlerce hatta binlerce kişiye ikram edilen bu çorbanın sübvansiyonunu bu konuda yapılmış araştırma eserler ve Başbakanlık Osmanlı arşivinde tespit edilen arşiv kaynakları çerçevesinde ortaya koymaktadır. Yapılan araştırmaların aksine yaptığımız araştırmada bu konunun daha etraflı ve daha somut bir şekilde ortaya konması araştırmamızın önemini ortaya koymaktadır.

A. Aşurenin Anlamı

Bütün dinsel günlerde toplumun birlik ve beraberliğini sağlamaya yönelik olarak bazı yiyecek veya içeceklerin öne çıktığı görülmektedir. Mevlid, Kurban bayramı, Ramazan orucu gibi aşure günü de bunlardan biridir (Ortadoğu Mutfak Kültürleri, 2003: 276).

Ay yılına göre Muharrem ilk aydır. Rûz-i katl veya yevm-i âşûra denilen aşure günü ise bu ayın onuncu günüdür (And, 2002: 33). Aşure, Muharrem ayı ile o kadar özdeşleşmiştir ki muharrem ayı aşure ayı olarak da isimlendirilmiştir (Baysal, 1990:72). İslâm'daki Sünnî ve Şii anlayışı Muharrem ve aşure geleneğinde değişik inanç ve uygulamaların ritüellere dökülmesine neden olmuştur.⁷ Nitekim kimi İslâm toplumları Muharrem ve aşureyi yeni yıl başlangıcı olarak kabul etmiş bununla ilgili uygulamaları da bu anlama uygun olarak neşe ve sevinçle kutlamıştır (And, 2002:33).⁸ Buna karşılık toplumumuzun bazı kesimleri tarafından da, bugün, hüznle geçirilmiştir. Nitekim aşure, Alevilerin bir kısmı tarafından "... yiğit bir kahramanın..., zalime boyun eğerek onursuzca yaşamaktansa hayatı pahasına ona boyun eğmeyerek onurluca ölmeyi seçtiği günün adıdır" (Topdemir, 2006: 6).

Aşure gününe İslâm toplumlarında muhtelif kutsallıklar atfedilmiştir: Dünyanın yaratılışı, Hz. Eyyüb'ün hastalığının iyileşmesi, Hz. Yunus'un Yunus balığının karnından çıkması (dokuzuncu gün), Hz. İsa'nın doğumu ve göğe çıkışı, ilk yağmur, Hz. İbrahim'in ateşe atılışı ve ateşin Hz. İbrahim'e soğuk olması, Hz. Yusuf'un kuyudan çıkışı (üçüncü gün) ve Hz. Yakub'un gözlerinin iyi olması, Hz. Musa'nın Tur dağına çıkışı (beşinci gün) ve İmam Hüseyin'in şehid edilmesi (onuncu gün), Hz. Adem'in pişmanlığı, Hz. Nuh'un gemisinin Cudi dağına varışı, Hz. Yahya'nın doğuşu, Hz. Zekeriya'nın yaşlılığında çocuğu olsun diye Allah'a ettiği duanın kabul edilişi, (And, 2002: 36-37) Hz. İdris'in semaya yükseltilmesi, Hz. Davud'un tevbesinin kabul edilmesi ve Hz. Süleyman'a mülkünün geri verilmesi, arşın yaratılışı, Peygamber efendimizin geçmiş ve gelecek günahlarının bağışlandığı müjdesinin Hz. Peygambere verilmesi⁹ vs. (Şener, 2007:17-18-19)¹⁰. Adem peygamberin tevbesinin o gün kabul edildiği, Nuh'un gemisinin o gün Cudi dağına oturduğu, İbrahim peygamberin o gün ateşten kurtulduğu, Yakub peygamberin, oğlu Yusuf peygambere o gün kavuştuğu ile ilgili bir takım mevzu (uydurma) hadislerin olması (Wensinck, 1950: 711) ve "Aşure gününün orucu bir senenin kefaretidir", "Kim aşure gününde oruç tutarsa bir senelik günahı

af olunur.”¹¹ mealindeki diğer hadisler¹² (Ülkü, 2007: 72-73) günün kutsallığının bir sonucu olarak toplum belleğine yerleşmesinde de önemli bir etken olmuştur.

Aşüre gününe kutsallık atfeden bu rivayetlerin bir kısmını bilimsel olarak doğrulama imkanı olmadığı gibi bir kısmının yanlışlığı da ortadadır (Yavuz, 1991: 25). Ancak aşüre geleneğinin halen İslam ülkelerinin çoğunda ve bütün Anadolu’da uygulanması (Halıcı, 2005)¹³ ve bu ve buna benzer olguların tartışmalı varlığı bu konunun bilimsel olup olmamasından ziyade toplum belleğine yerleşmesi ile açıklanabilir.

Aşüreye Anadolu’da muhtelif isimler verilmiştir. Mesela Gaziantep’te “şirinli şora” veya “şirinli çorba”, Kilis’te “aşır”, Çorum yöresinde “pekmezli hedik” (Yücecan, 1999:323; Türk Mutfağından Örnekler, 1993:334), Sivas yöresinde “pekmezli hedik” (Tokuz, 1996:76) veya “üzümlü çorba” (Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996, 1996: 75) vs. Bütün Türkiye Türkleri arasında aşürenin kutsal bir anlamı olmuştur. Anadolu’da Çepni, Tahtacı, Abdal gibi zümreler arasında bu anane daha kuvvetli olarak yaşamıştır (Pakalın I, 1971: 101).

B. Osmanlılar Döneminde Aşüre

Osmanlı devletinde her yıl muharrem ayında aşüre pişirilmesi hem toplum hem de devlet nezdinde uygulanan önemli bir gelenektir. Nitekim her yıl belirli zamanlarda tekke ve zâviyelerde, Mekteb-i fûnûn-ı tibbiyede¹⁴, âsâkir-i şâhânedede¹⁵, konutlarda ve İmam Hüseyin’in Haleb’de bulunan makam-ı (meşhed) şeriflerinde¹⁶ mersiye-i şerife okunup dualar yapılarak halka aşüre ikramın da bulunulmuştur.

İmparatorluk dönemi İstanbul’unda tesis edilmiş dört yüz tekkede Sefer ve Muharrem aşuresi olmak üzere iki çeşit aşüre pişirilmiştir. Muharrem aşuresi Kerbela vakası sene-i devriyesi anısına, Sefer aşuresi ise Hz. Zeynelabidin’in Kerbela’dan sağ salim kurtulması ve Peygamber neslinin devamının kutlanması amacıyla pişirilmiştir. Biri hüznün ve matem diğeri ise coşku ve sevinci temsil etmiştir. Günümüzde bu gelenek kesintisiz bir şekilde 355 yıldır sadece İstanbul’da bulunan Kadîrîhane’de sürdürülmüştür (İşli, 2003:941-942). Osmanlı toplumunda da yukarıda saydığımız rivayetler nedeniyle bu günü bayram sevinci içerisinde kutlayanlar olduğu gibi İmam Hüseyin’in susuz şehid edilmesi nedeniyle evlerindeki billur bardakları kaldırıp bakır veya toprak kupa ve taslardan su içen veya on gün oruç tutan, düğün eğlence yapmayan, gülüp eğlenmeyen gruplar da bulunmaktadır. Muharrem’de on gün boyunca İranlılar Karacaahmet’te Seyitahmed (Seyyidahmed) deresindeki¹⁷ tekkelerinde geceli gündüzlü matem töreni yapmışlardır. Onuncu gün de İstanbul’un dört tarafından buraya toplanıp, Seyitahmed deresine gidilmiş, akşama doğru alaca bulaca bayraklarla donanmış bir alay, kabile halinde İstanbul’daki hanlarına dönmüştür.¹⁸ Üsküdar caddeleri de Muharrem’in onuncu günü her yıl sadece Üsküdar’ın değil bütün İstanbul halkının toplantı yeri olmuştur. Nitekim Boğaziçi, Adalar, Moda, Kadıköy vs. İstanbul’un her bölgesinden insanlar Üsküdar caddelerindeki aşüre törenlerine katılmıştır (Baş, 2004: 182-183-184). Bu âdet Türkiye’deki Caferîler arasında Halkalı Aytaşı mahallesinde ve Seyyidahmed Deresi Mescidi’nde canlı olarak devam ettirilmektedir. Ancak son yıllarda zincir vurarak vücuttan

kan akıtma yerine Kızılay'a kan bağışında bulunulduğu görülmektedir (Bozkuş, 2008:44).

Osmanlı döneminde Seyyidahmed deresi törenleri dışında Şehzadebaşı Külliyesi tabhanesinde barınan veya Anadolu'dan gelen körlerin muharrem ayının ikinci ve üçüncü haftaları boyunca sokaklarda dolaşarak aşure goygoyculuğu yaptığı ve aşure malzemesi topladıkları seremoniler de görülmektedir. Altışar kişilik gruplar halinde Kербela ağıtları söyleyerek dolaşan bu goygoycular, boyunlarında önlü arkalı iki gözlü heybeler taşımışlardır. Heybelerin toplam gözü 12 imama izafeten 12 adet yapılmıştır (Sakaoğlu, 1993:373). Bu grupların söylediği "Gökte melek, yerde her can ağlar" dizesiyle başlayan mersiyelerin son satırları halk dilinde bozularak "hoy goy goy canım (hey kaygulu canım)" şeklini aldığı ve bu dilencilere bu yüzden goygoycu denildiği sanılmaktadır (Sezer ve Özyalçiner, 2005:273).

Toplumun tüm kesimlerinde olduğu gibi Dârülacezede (Dârülhayr)¹⁹ yaşayan kişilere de her yıl mutâd olarak Muharrem'in onuncu günü aşure pişirilip ikram edilmiştir.²⁰

Aşurenin Dârülhayrda görev yapan memur, hademe ve çeşitli yerlerden gelen 1000'e yakın aciz kişiye yedirildiği anlaşılmaktadır. Aşure yenildikten sonra padişah ve devlet için dua edilerek, yapılan dualara hâzîrûn tarafından "amin" denilmiştir. Ayrıca üç defa "Padişahım çok yaşa" şeklinde âvâzeten (sesli bir şekilde) dua edilmiştir (25 M 1320/4 Mayıs 1902).²¹

Dârülacezede bulunan acizlere dağıtılacak aşure için gerekli erzakın bir komisyon (komisyon-ı dâime) nezaretinde alınıp, masraflar bir cetvele kaydedilerek, masârif-i mütefferikadan ödeme yapıldığı anlaşılmaktadır. Komisyon tarafından, alınan erzakın cins ve fiyatlarını gösteren tasdikli bir pusula da hazırlanmıştır (17 M 1318/17 Mayıs 1900).²²

Osmanlı döneminde onuncu günde, Kербela'da da anma törenleri yapılmıştır. Mısırlılar İmam Hüseyin'in başının orada gömüldüğüne inandıkları için Kahire'de Hasaneyn Camisi'nde önemli törenler yapmışlardır (And, 2002: 50).

Muharrem'in onuncu günü Seyyid Şehdülîmam Hüseyin'in Haleb'de bulunan makam-ı (meşhed) şeriflerinde de aşure pişirilerek birtakım ritüeller yapıldığı görülmektedir. Hazırlanan aşure askerler, memurlar, eşrâf, ulema ve meşâyih yanında binlerce fakirin (fukarâ ve duafâ) hazır bulunduğu bir ortamda mersiye-i şerife okunup dualar yapılarak ikram edilmiştir (15 M 1321/13 Nisan 1903).²³

Bugünün Türk dini müsikîsi açısından da önemi büyüktür. Nitekim bugün, Hz. Hüseyin'in Kербela'da şehid edilmesinin yıldönümü olduğu için, başta Bektaşî tekkeleri olmak üzere bütün tekkelerde "Kербelâ Mersiyeleri" okunmuştur. Özellikle de tarikat çevrelerinde, bahçesinde Hz. Hasan ve Hüseyin'in kızlarının medfun bulunduğu inanan Sünbül Efendi Tekkesi'nde çeşitli anma törenleri yapılmış, Hz. Hüseyin ve Ehl-i Beyt sevgisini konu alan mersiye, ilâhî ve nefesler okunmuştur. Pek çok misafir şeyhin katıldığı bu törenlerin, diğer tekkelerde yapılan törenlerden çok daha canlı geçtiği anlaşılmaktadır (Demirtaş, 2008: 371).

1. Aşurenin Faziletleri ile İlgili Kitap Hazırlanması

Osmanlılar Döneminde aşure gününün faziletleri ve bugünlerde yapılması gereken ibadetlerle ilgili olarak “Risale Fi Fadli Yevmi’l Aşure”, Risale-i Ezkâr-ı Yevm-i Aşure” gibi adlarla kaleme alınmış çok sayıda risalenin yanı sıra Kerbela olayı ile ilgili kaside, mersiye, gazel ve mesnevi gibi eserler kaleme alınmıştır (Baş, 2004: 189). Bu tür eserlerin Osmanlı’nın son dönemlerinde de kaleme alındığı ve eserlerde toplum içerisinde infiale neden olabilecek içerik olmamasına dikkat edildiği ve merkezîyetçilik anlayışının bir sonucu olarak bu konuda sıkı denetim yapıldığı anlaşılmaktadır.

Osmanlı’nın son dönemlerinde aşure gününün faziletleri (fezâil-i yevm-i âşûrâ) hakkında “İrşâdü’l A’mâl” adlı Arabça bir risale hazırlandığı tespit edilmiştir. Risalenin basımı için Evkâf-ı Hümâyûn kassamı Şükrü Efendi tarafından bir dilekçe verilmiştir. Risaleye ilk önce bazı şartlar öne sürülerek geçici bir ruhsatname verilmiştir. Basılan nüshalardan iki tanesi maarife verilerek şekil ve muhteva denetimi yapılmıştır. Bu çerçevede basılacak nüshalarda matbaanın ismi, yeri, basan kişinin adı, Maarif’in ruhsatıyla basıldığı belirtilmesi, basım tarihinin yazılması şart koşulmuştur. Basımdan sonra neşirden önce (ba’de’t-tâb’ kable’n-neşr) basılmış iki nüshanın altı (zîri) mühürlenerek tekrar maarif meclisine gönderilip eserle ilgili ikinci bir inceleme daha yapılmıştır. (nazar-ı teftişten geçirilüb). Son olarak ilgili meclisin kararı ile iki nüshadan birisi meclisin mühürleriyle tasdik edilerek ilgili kişiye teslim edilip basımın yapılmasına izin verilmiştir (9 Ra 1293).²⁴

2. Tekkelerde Aşure Pişirilmesi

Arşiv kaynaklarında senenin belli günlerinde tekke ve zaviyelerde helva ve aşure pişirilip dağıtıldığı (Demirel, 2000: 151) ve bazı vakıfların vakfiyeleri gereğince yılda bir defa aşure gününde aşure pişirip fukaraya dağıttığı (Yavuz, 2009:3, 9)²⁵ belirtilmektedir. İslam toplumlarında derin bir etki bırakan bu gün, tekke-toplum ilişkisinin gelişmesinde önemli bir fonksiyon üstlenmiştir. Bu güne özgü yapılan birtakım seremoniler ve zengin-fakir herkese takdim edilen aşure tatlısı bu kaynaşmada önemli bir etken olmuştur. Aşure ulu hânkâh olan yerlerde pişirilir ise de alışılmış olarak çok küçük zaviyelerde bile bu gelenek yaşatılmıştır (Noyan, 1984: 90).²⁶

2. 1. İmarethâne-i Âmireler

Fakir ve yoksulların karınlarını doyuran, gelene geçene hizmet ve aş veren kurumlardan birisi de imaretlerdir.²⁷ İmaretlerinde bir tekkeye bağlı olarak hizmet verdikleri anlaşılmaktadır (Yılmaz, 2002: 269). Temeli vakıf sistemine dayanan imaretlerin ülkenin kültürel ve ekonomik bakımdan gelişmesinde büyük hizmetleri olmuştur. İmaret dar manasıyla aşevi anlamına gelmekteyse de, geniş anlamıyla bir kentin veya kasabanın nüvesini oluşturan bir külliye hüviyetini taşımaktadır. Bu açıdan bakıldığı zaman kurumun kapsamına cami, medrese, bîmârhâne, kervansaray, kütüphane, hamam gibi birtakım faydalı tesisler de girmektedir. İmarethane kapsamına giren tesislerin azlığı veya çokluğu imareti sübvance

eden vakfın imkanlarına göre değişiklik göstermektedir. Bütün imâretlerde her şeyden önce mektep ve medrese talebesinin ihtiyaçları karşılanmış, kimsesiz ve yoksullara sadece yemek verilmemiş duruma göre adam başına para yardımında da bulunulmuştur (Kazıcı, 1995: 458-459).

İmâretlerde de her yıl aşure pişirildiği anlaşılmaktadır. Aşure geleneğinin eskiden beri devam ettiği belli başlı imârethâne-i âmireler şunlardır: “Cennetmekan Sultan Abdülmecid Hân-ı evvel, Sultan Ahmed Hân-ı evvel, Sultan Osman Han ve Ayasofya’daki Sultan Mahmud Hân-ı evvel imârethâne-i âmireleri ve Hamidiye imârethâne-i âmiresi” (17 S 1323/23 Nisan 1905).²⁸ Selâtin-î ‘Azâm vakıfları ve diğer vakıflardan fukara için tahsis edilen ve her yıl muharrem ayında imârethâne-i âmirede pişirilip dağıtılmakta olan aşurenin pişirilmesinin zaman zaman aksaması, devlet tarafından aşurenin pişirilmesi konusunda imâretlere destek olunmasına, özellikle masraflarını karşılayamayan imâretlere sübvansiyonlar yapılmasına neden olmuştur. Aksaklığın nedenlerinden birisi olarak arşiv belgelerinde, aşure ve diğer bazı tahsisâtların, XIX. yüzyılın ikinci yarısında yaşanan savaşlardan dolayı vatanlarından kaçıp Osmanlı devletine sığınan muhacirlerin masraflarına tahsis edilmesi gösterilmektedir.²⁹

1905 tarihli bir vesikaya göre bu imâretlerden Sultan Ahmed ve Sultan Osman imâretleri hademesi tarafından yapılan bir müracaat bu iki imâretin de ekonomik yönden sıkıntı içerisinde olduğunu göstermektedir. Nitekim burada istihdam edilen hademeler selefleri döneminde bile Hamidiye imâreti aşure erzakından bir kısmının ayrılarak bu iki imârette aşure pişirilebildiğini belirtmektedirler. Bu şekilde bir imâretin erzakının azaltılarak bir diğer imârette de aşure pişirilmesi imâretlerin amacına tam olarak ulaşmasına engel teşkil etmiş nitekim bu nedenle Hamidiye imâretinde aşure dağıtılması sırasında da birçok sorun çıkmıştır.³⁰ Yapılan araştırmada Sultan Ahmed Hân-ı evvel, Sultan Osman Han imâretleri ve Sultan Mahmud Hân-ı evvel vakfından olan Sultan Mahmud Hân-ı evvel imâretinde 25-30 seneden beri aşure usulünün terk edildiği görülmektedir. Bu çerçevede Hamidiye imâreti gibi bu üç imârette de aşure pişirilmesi için Evkâf-ı Hümâyûn nazırı tarafından harekete geçilmiş ve sadrazam tarafından padişaha bir arz yapılarak bütün imârethanelerde aşure pişirilmesinin sağlanması için bütçeye (borcaya) 5000 kuruşun eklenerek, paranın sarf edilmesine izin istenmiştir (17 S 1323/23 Nisan 1905).³¹

3. Aşurenin İçerisine Konan Malzemeler

Osmanlı toplumunda en küçük mutfaktan, muhteşem saray mutfağına kadar düzen, lezzet arama ve damak zevkine cevap verme kaygısı daima var olmuş (Haydaroğlu, 2003:3), aşure de bu bağlamda hazırlayan kişilerin varlık seviyesine göre farklılık arz etmiştir. Aşurenin içine konan malzemelerin Sünni ve Alevi gelenekte farklılıklar gösterdiği anlaşılmaktadır. Sünni gelenekte aşure günüyle beraber ondan bir gün önce ve bir gün sonra oruç tutmak sünnet iken, Alevi geleneğinde herkes oruç tutmamakta, oruç tutarlarsa (12 ya da 15 gün) kurban kesmektedir. Alevi geleneğinde aşurenin içine en az, oruç tutulan gün sayısı kadar (12 ya da 15) malzeme konmaya özen gösterilirken, Sünni gelenekte oruç tutulan gün sayısından bağımsız olarak bu sayının en az 7 çeşit³² olduğu anlaşılmaktadır (Kılıç vd., 2003: 389-390).

Aşurenin içine konan malzemelerin miktarı ve cinsi Osmanlı'dan günümüze bazı farklılıklar arz etmişse de tüm aşure tariflerinde birincil ana malzeme buğdaydır. Nohut ve kuru fasulye ikincil ana malzemedir. Bunların dışında mısır, yeşil mercimek, az pişmiş pirinç, çığ bulgur katılabilmektedir. Aşurede meyve olarak ayva, elma, baharat ve çerez olarak ise ceviz, çöreo, badem (dolma fıstığı), fındık, fıstık, fesleğen, karabiber, karanfil, kuru incir (yemiş, Aydın yemişi), kuru kayısı, kuru üzüm (çekirdeksiz), kuşüzümü, tarçın, çir (kaymak), zemzem suyu ve şerbet kullanılmıştır (Kılıç vd., 2003: 391-393). Baysal da aşurenin temel malzemesi olarak buğday yarması, nohut, kuru beyaz fasulye, kuru meyveler, ceviz veya fındık ve şekeri saymaktadır. Aşure hazırlandıktan sonra üzerine gül suyu serpilerek ikram edilmiştir (Baysal, 1990:72). Aşureye bu malzemeler dışında Türk mutfak kültürünün en eski baharatlarından biri olan doğal bir koku ve renk verici olarak safranın da konulduğu anlaşılmaktadır (http://turkoloji.cu.edu.tr/ESKI%20TURK%20%20EDEBIYATI/ceylan_safran.pdf).

Tekke yaşantısında aşure pişirilmesi ve yenilmesi bir çeşit ibadet olarak görülmüştür. Aşure içine konan her malzeme birer "esma"ya (Allah'ın isimleri) işaretler. Bu malzemeler çığ olarak kazana girerler, pişerler, olgunlaşırlar ve en sonunda durulur, teslimiyet haline gelirler. Bu anlayış nedeniyledir ki, bir zerresi dahi bir fatiha'dır, yere düşürülmez ve zayi edilmez. Bu yönüyle aşure bir şifa besini, bir ilaç gibi yenmiştir (İşli, 2003:941-942).

4. Aşure Pişirilmesi Sırasında Yapılan Ritüeller

Klasik İslam medeniyetinin hemen hemen bütün ananelerine varis olan Türkiye'deki tekke hayatı kısmen ve en başta İran'da gelişen âdet ve ananelerden etkilenmiştir (Esen Algar, 1989: 21). Bu etkilerden birisi olan aşure pişirme ve bu sırada birtakım merasimler yapma da bu adetlerden biri olarak gözükmektedir.

Aşurenin iki yönü bulunmaktadır: İlki her insanın ilgilenebileceği tatlı çeşidinden bir yemek olacağı, ikincisi ise dinsel seremoniye tabi bir yemek türü olması nedeni ile tasavvufi ritüelleri ve nüanslarıdır (İşli, 2003:941-942). Muharrem ritüellerinde eksen kişi İmam Hüseyin'dir. Yas gerekçesi olarak onun şehid edilmesi nedeniyle acı çekmek olmakla birlikte, bunu vurgulamak için diğer şehidler için de acı çekilmesi ritüelleştirilmiştir (And, 2002: 39). Bu çerçevede Şia propagandası yapan tarikatlarda aşure (aş) pişirmek bir matem vesilesi olmuştur. Muharrem'in onunda yahut onundan sonra bir gün dergâhlarda aşure pişirilip, o gece mersiyeler okunup, ağlanmakta, kazan, hususi bir törenle karıştırılıp, yine hususi bir törenle indirilmektedir. Daha sonra ise aşure tatlısı dağıtılıp, dualar yapılmaktadır (Top, 2001: 196).

Aşure geleneği sadece inançlarında İmam Hüseyin'in önemli bir yeri olan Şiilere özgü olmayıp, Sünnilerce de benimsenmiştir (Faroqı, 2000:233). Sünnilerde ise bu gelenek belli tarihlerde İmam Hüseyin'e bir saygı olarak gözetilmekle birlikte,³³ Muharrem bir yeni yıl kutlaması olarak görülmüştür. Bu özelliği nedeni ile de neşeli, sevinçli bir biçimde geçirilmiştir (And, 2002: 42, 50).

4. 1. Bektâşî Dergâhlarında Aşure Pişirilmesi

İmparatorluk Türkiye'sinin sosyal hayatını günümüze kadar çok ciddi bir şekilde etkisi altına alan iki büyük Türk tarikatı Mevlevîlik ve Bektâşîlik'tir (Öztuna, 1994:151). Bektâşîlik tarikatı zamanla en önemli halk tarikatı olmuş, 14. yüzyıldan beri halk arasında yayılmakta olan başka tarikatlarla Babâî, Abdalân, Kalenderî ya da Haydarî gibi derviş gruplarını da yavaş yavaş içine almıştır (İnalçık, 2008:201). Tarikat Anadolu ve Rumeli'de önemli bir etkinliğe sahiptir. Bunun nedeni tarikatın başlangıçtan itibaren önce Anadolu'nun Bizans'ın elinde kalmış kısımlarında daha sonra ise Balkan yarımadasında yayılan gaziler muhiti ile bağlantılı oluşudur (Faroqhi, 2003: 192).³⁴ Bektâşî ayin ve gelenekleri genel çizgileriyle öteki tarikatlarından pek farklı değildir. Tarikat belli bir hiyerarşi içerisinde örgütlenmiştir. Tepede pir ya da dede, onun altında halife ya da babalar, sonra şeyhler, en sonda da mürid ya da muhibler yer almıştır (İnalçık, 2008:206).

Anadolu'da Alevi ve Bektâşîlerde vs. tarikat gruplarında görülen oruç ve yas tutma, öğündürma orucu, okunan ağıtlar, mersiyeleler, nefesleler, çamaşır yıkamama ve değıştirmeme, sabun kullanmama, tıraş olmama, aynaya bakmama, bir şey koklamama, türkü söylememe, saz çalmama, yenmesi yasak olan yemekleler, bit, pire öldürmeme, kadınla aynı yatakta yatmama, aşure pişirip yeme, kurban kesme, secde taşı ve benzeri uygulamalar aşure ile ilgili halen yaşamakta olan bazı adet ve ritüellerdir (And, 2002: 34).

Türkiye'de ve dünyada yaşayan bütün Bektâşî ve Aleviler muharrem ayının birinci gününden onuncu günü öğle vaktine kadar su orucu tutmuş, onuncu günü öğleyin oruç biterse de³⁵ matem on ikinci sabahına kadar sürmüştür. Muharrem orucunu sade su için değıl tam oruç olarak tutanlar da olmuştur. Fakat prensip olarak, on gün boyunca sabah akşam su içilmemiştir. Eskiden dergâhlarda 1-12 muharrem günlerinde yere yalnız sofraya bezleleri serilir, sofraya üzerine sofraya tahtası, çatal, bıçak, kaşık getirilmeden lokma edilmiştir. On iki muharrem günü mersiye okunduktan sonra yine yalnız sofraya bezi serilmiş ve aşure bunun üzerinde yenilmiştir (Noyan, 1984:82).

Bektâşî ve Aleviler matemle girdikten sonra Fuzulî'nin Hadikâtü's-sü'edâ (saadete ermişlelerin bahçesi) adlı eserinden Hz. Hüseyin'in Kerbela olayı bölümünü (azar azar), şehâdet zamanı olan onuncu günü ise Hadikâ'nın şehâdet bahsini okumuşlardır. Bunun dışında Hz. Hüseyin'in şehid olduğu yerde Bakara Süresi'nin "Biz Allah'tan geldik, yine O'na dönücüyüz" mealindeki 156. ayeti okunmuştur (Noyan, 1984:87). Bazı dergâhlarda da Nasir-i Tûsî'nin Ziyâretnâme'si okunmuştur. Ziyâretnâme okunduktan sonra dergâhın müşşidi, aşçıbaşı tarafından kazan³⁶ başına davet edilmektedir. Buraya gelen müşşid "Aşure Gülbankı" ni okuyup, akabinde Ya Hüseyin diyerek kepeçeyi eline almakta, veren de Ya Hüseyin diyerek kepeçeyi vermektedir. Müşşid kepeçeyi eline alıp Ya İmam diye kazanları karıştırmakta, bu sırada çevrede hazır bulunanlarda Ya Hüseyin diyerek müşşide eşlik etmektedirleler. Aşure pişirilirken Arap harfleriyle çifte vav çizer gibi (bir diğere ifadeyle Allah'ı zikreder gibi) karıştırmıştır. Bu iş bitince müşşid kepeçeyi Aşçı Baba'ya geri verip makamına geri dönmekte ve mersiye okunmaya hazırlanılmaktadır. Müşşid'in Gülbankı'nden sonra yine müşşid veya müşşidin görevlendirdiğı bir derviş tarafından Selamnâme, akabinde de mersiye okunmaktadır (Noyan, 1984:91).³⁷

Osmanlı döneminde Bektâşi dergâhında aşure pişirileceği zaman muhtemel taşkınlık olaylarına karşın güvenlik tedbirleri de alındığı görülmektedir.³⁸

4. 2. Mevlevî Tekkelerinde Aşure Pişirilmesi

Mevlevîler arasında aşure pişirmek Mevlana Celaleddin zamanında bulunmamaktadır. Fakat sonraları 15. yüzyılda Divani Mehmed Çelebi dergâhında, kendisine İran'da Meşhed şehrinde İmam Rıza dergâhında hediye edilen bir kazanda aşure yapıldığı ifade edilmektedir. Aynı şekilde Caferâbâd'da Yusuf Sineçak'ın ölüm sene-i devriyesinde toplanan Mevlevîlerin de aşure yedikleri belirtilmektedir (Esen Algar, 1989: 23).

Aşure Mevlevî tekkelerinde muharrem ayındaki bir mukabele gününde kaynatılmıştır. Aşure gecesi Fuzûlî'nin Hâdikat-üs-süedâ'sından parçalar, mersiye okunmuş, ağlama, inleme gibi taşkınlıklara, Kur'an'daki "dinde aşırı gitmeyin" düsturu gereğince müsaade edilmemiştir. Bu taziye gösterisinden sonra mutfakta³⁹ aşure kaynatılmaya başlanmıştır. Aşure kaynatılırken büyük bir kepeçe ile nöbetleşe olarak tersine vav çizer gibi kazan sıra ile karıştırılmıştır. Aşure pişerken mersiye okunmamıştır. Bu nedenle diğer bazı tarikatlar Mevlevîlerin Ehl-i Beyt sevgisinden geri kaldıklarını ifade etmişlerdir (Top, 2001: 196).

4. 3. Kadîrîhane'de Aşure Pişirilmesi

355 yıldır kesintisiz bir şekilde hizmet veren Topkapı'da bulunan Kadîrîhane'de iki çeşit aşure pişirilmiştir. Bunlar; Kerbela vakası sene-i devriyesi anısına pişirilen Muharrem aşuresi, Hz. Zeynelabidin'in Kerbela'dan sağ salım kurtulması ve Peygamber neslinin devamının kutlanması amacıyla pişirilen Sefer aşuresi.

Biri hüzn ve matem diğeri ise coşku ve sevinci temsil etmiştir. Aşure fatiha, Yasin sureleri, ilahi ve kasideler eşliğinde pişirilmiştir. Diğer tekkelerde olduğu gibi aşure karıştırılırken rasgele yapılmayıp Arap harfleriyle Allah yazısı çizilmiştir (İşli, 2003: 941-942, 947).

4. 4. Şâzeli Dergâhında Aşure Pişirilmesi

Şâzeli tarikatı Tlemsenli Ebu Medyân ve Tunuslu Ali Şâzeli tarafından kurulmuştur. Tarikatın Mağrib kolları Gâziye, Habibiye, Kerzâziye, Nâsiriye, Şeyhiye, Suhayliye, Yusûfiye, Zerrûkiye ve Zuyâniye'dir. Mısır kolları Bekriye, Havâtiriye, Cevheriye, Mekkiye, Hâşimiye, Semmâniye, Afifiye, Kasîmiye, Arûsiye, Hendûşiye, Kavukciye'dir. Tarikatın İstanbul, Romanya, Nûbe ve Komar adalarında da kolları bulunmaktadır (Massignon, 1974: 15). 17. yüzyıla kadar Osmanlı tasavvuf kültürünü belirleyen başlıca tarikatlar, Horasan kökenli iken bu dönemden itibaren Arap kültür sahasının temsilcileri olan Kadîriye, Rûfâiye ve Sa'diye gibi bazı tarikatlarda Osmanlı şehir hayatına girmişlerdir. Bu tarikatları 18. yüzyılda Bedeviye ve Şâzeliye izlemiş ve Kadîriye, Rûfâiye, Sa'diye, Bedeviye ve Şâzeliye tarikatları mensupları Arap vilayetleri ile İstanbul arasındaki kültürel dolaşımı sağlamada etkin bir rol üstlenmişlerdir. (Işın, 2000: 502) Osmanlıların son zamanlarında Şeyh Zâfir Medeni'nin Abdülhamid tarafından İstanbul'a davet edilmesi, Şeyh'e imkanlar sunulması ve İstanbul'da

Şâzeli tekkesinin kurulması (Kara, 2005: 229) tarikatın Osmanlı topraklarında ağırlık kazanmasına imkan sağlamıştır. Bu alaka nedeniyle Abdülhamid Han'ın da bu zata müntesib olduğu rivayet edilmektedir (Yılmaz, 2002: 251).

Şâzeli hânkâhında da vakfiyesi gereğince mütâd olarak her sene aşure pişirilmiştir.⁴⁰ Aşurenin Şâzeli dergâhı yanında bulunan Ertuğrul camisinde yapıldığı anlaşılmaktadır (30 M 1308/15 Eylül 1890).⁴¹ Aşure töreni ile beraber Hz. Peygamber için bir mevlid-i şerif (mevlid-i hazret-i seyyidi'l-mürselin) de okunduğu anlaşılmaktadır.⁴²

5. Aşurenin Dağıtılması

Osmanlılar döneminde Evkaf nezareti bünyesindeki sayısız vakfın birçoğunun vakfiyesinde yer alan “Muharrem ayında aşure pişirilip halka ve fukaraya dağıtılma” koşulu gereği, İstanbul'un büyük imâretlerinde aşure pişirilip halka dağıtılmıştır (Sakaoğlu, 1993: 373). İstanbul'un Hamidiye, Laleli, Üsküdar'ın Yeni Camii, Valide camii imâreti gibi büyük aş ocaklarında, birçok dergâhta aşure pişirilerek fakir ve zengin herkese ikram edilmiştir (Baş, 2004: 183). Son dönemlerde bu gelenek daha çok Bahçekapı'daki Hamidiye imâretinde yaşatılmıştır (Sakaoğlu, 1993: 373). Anadolu'da zengin aileler ve esnaf teşkilatları tarafından pişirilen aşure sebilciler ve duagular tarafından halkın iştirak ettiği merasimlerle dağıtılmıştır (Yavuz, 1991:26).

İstanbul'da kent içerisinde bulunan bazı dergâhların saraya da aşure gönderdiği anlaşılmaktadır. Nitekim bugün bile Kadîrîhane'de bulunan tarikat ehli arasında “vaktiyle Sultan II. Abdülhamid'in Yıldız Sarayı'nda Kadîrîhane'den merasim ile yollanan aşureyi beklediği, mabeyncisine, “aşuremiz nerde kaldı?” diye sabırsızlıkla sorduğu rivayeti” halen sohbet aralarında tekrar edilmektedir (İşli, 2003:942).

6. Aşure Masraflarının Sübvansiyonu

Osmanlılar döneminde kurulan vakıfların getirdiği mecburiyet dolayısı ile tüm tekkelere, özellikle aşure için erzak ve para gönderilmiş, bu gelenek 1925'te tekkelerin kapatılmasına kadar sürmüştür (İşli, 2003:943). Nitekim tekke ve zâviyeler ya vakıf gelirleri yetersiz olduğundan ya da müntesiplerinin sayılarının fazlalığı veyahut çevrelerinde meskun bulunan fukara ve yardıma muhtaç insanlara fazla ihsan ve yardımda bulunulmasından dolayı maddi sıkıntıya düşebilmişlerdir. Bu nedenle Osmanlılar fetihten itibaren tekke ve zâviyelere vakıf hakları tanımış, onlara ihtiyaçları çerçevesinde yeni gelir kaynakları vakfetme yönüne gitmiştir. Osmanlı yöneticileri tarikat, tekke ve zâviyelerden hukuki, idari, askeri, beledi ve eğitim açısından geniş ölçüde faydalanırken, onları da hem Miri hazineden, hem de özel servetlerden aynı ve nakdi yardım yapma, bütün veya bazı tekâliflerden muaf etme, nakit, menkul ve gayrimenkul gelir kaynakları vakfetme şeklinde maddi açıdan desteklemiştir. Yapılan nakdi yardımlar tekkenin maddi sıkıntısına göre hazineden genellikle günlük, aylık ve senelik şeklinde gerçekleşmiştir. Bazı uygulamalarda bu yardımlar miri hazineye ait herhangi bir gelir diliminin veya gelir kaynağının bazı tekkelere bağışlanması şeklinde olmuştur.

Böylece vakıf gelir kaynakları ile yapılan yardım paralarından elde edilen gelirler

tekkenin kendi müntesipleri olan mürid ve dervişlere, ihtiyacı olan muhtaçlar ile misafir ve âyende ve revende denilen yolculara sarf edilerek sosyal bir görev ifa edilmiştir (Özdemir, 1994: 292-293, 296, 304-305).

Hânkâhlarda pişirilen aşure için hazine-i hassa-i şahaneden ayrılan tahsisâtın miktarı 1849 yılında 120 kuruş olarak hesap edilmişken⁴³ 1890⁴⁴ ve 1891 yılında 3.000 kuruş olarak hesaplanmıştır.⁴⁵ Hesaplama yapılırken 1890⁴⁶ ve 1891⁴⁷ yılında mecidi 20 kuruş hesabıyla hesaplama yapılmıştır. Tahsisât kural gereği nezaret veznesinden sened karşılığı (bâ-sened) alınmıştır.⁴⁸

Tahsisât talebi yapılırken aşurenin pişirileceği günden birkaç gün önce hazine-i hassaya “vakfiye-i hümâyûn sûreti ve evkâf-ı seniyye evrakının” gönderilmesi ve vakfiyede şart olarak ileri sürülen aşure pişirilme şartının yetkililere bildirilmesi zorunlu tutulmuştur (S R 1307/29 Kasım 1889).⁴⁹

Hazine-i hassadan ayrılan tahsisâtın tahmini olarak verildiği, sadece aşure masrafları değil aynı zamanda okunacak mevlid-i şerif için yapılan masrafların da tahsisâta dahil edildiği, artan miktarın vakif câbisi kanalıyla emlak-ı hümâyûn idaresine iade edildiği anlaşılmaktadır.⁵⁰ Bununla beraber artan miktar temin edilen malların fiyatları oranında artabilmiş veya daha az olmuştur. Nitekim 1890 yılında 900 kuruş artarken⁵¹ 1891 yılında ise 565 kuruşluk⁵² bir artış gerçekleşmiştir.

Kural gereği olarak artan miktarın emlak-ı hümâyûn veznesi tarafından alındığına dair bir belge (ilmühâber) düzenlenmiştir. Hazırlanan belgede, iade alınan miktarın kaç mecidiye üzerinden hesaplandığına dair ayrıca bir açıklama notu düşüldüğü anlaşılmaktadır.⁵³

Bir vakıf yoksullaştığında ve gıda dağıtımını kısıtlamak zorunda kaldığında bile en azından aşure dağıtımının sürdürülmesine çalışılmıştır (Faroqi, 2000: 233). Nitekim devlet aşure pişirilmesi geleneği ve burada okunacak Kuran ve dualara öyle önem vermiştir ki aşure pişirmek için gereken taleplerin zamanında yapılması amacıyla vakıf mütevellisi ve dergâhın postnişini olan kişileri uyarak tahsisât talebinin zamanında yapılması konusunda uyarıda bulunmuştur.⁵⁴ Bu çerçevede tekkelerin hazineden kendileri için ayrılan fakat geçmiş yıllarda ödenmemiş olan aşure tahsisâtlarını ileriki yıllarda yeniden talep ettikleri bile görülmektedir. Mesela Karahisâr-ı Sâhib kazasında bulunan Sultan Divânî hazretleri hânkâhında her yıl aşure pişirilerek halka ikram edilmekte ve aşure masrafı olarak her yıl 120 kuruşluk tahsisât ayrılmaktadır. (12)56 (1840) senesi martından itibaren bu akçenin verilmemesi nedeniyle, geçmiş yıllarda verilmeyen bedellerin ödenmesi için saraya arz yapılmıştır (16 M 1266/2 Aralık 1849).⁵⁵

Tekke ve imârethâne-i âmirelerde pişirilecek aşure için hazineden ayrılan tahsisâtın ekonomik şartlar nedeniyle her zaman yeterli olmadığı anlaşılmaktadır. Bu durumda ayrılan tahsisâtın artırılması için yazışmalar yapılmıştır. Mesela Hamidiye imârethâne-i âmiresi ile Üsküdar'daki Hüdâi Aziz Mahmud Efendi (Aziz Mahmud Hüdâyi) Dergâhı'nda her sene mûtâd olarak aşure pişirilmektedir. Bu gelenek 1317 (1899) muharreminde de gerçekleşmiştir. Aşure masrafı için “borcaya” (bütçe) 9655 kuruş dahil edilmişse de pahalılık

(ğilây) nedeniyle bu miktar yeterli olmamış ve (mecidî 19 kuruş hesabıyla) 1482,5 kuruş fazla masraf yapılmak zorunda kalınmıştır. Bu çerçevede yapılan fazla masrafın 1315 yılı borcasının (bütçe) 9. faslının 9. maddesi gereğince ödenmesi için sadrazam tarafından padişaha arz yapılmıştır. Konu ile ilgili olarak Evkâf-ı Hümâyûn nezareti tarafından da Şûrâ-yı Devlet'e bir takrir yazılmış ve konu Şûrâ-yı Devlet maliye dairesinde görüşülerek fazla masrafın ödenmesi konusunda bir karar alınmıştır (9 Ca 1317/15 Eylül 1899).⁵⁶

Sonuç

Osmanlılar döneminde toplumsal hizmet veren önemli sivil toplum kuruluşlarından birisi de tekke ve zâviyelerdir. Bu kuruluşlar vakıflarla beslenip, vergi muafiyetleriyle desteklenmişlerdir (Savaş, 1992:100). Tekke ve zaviyeler kır ve kentlerde konuşlanarak buldukları bölge halklarına sosyal, kültürel ve ekonomik hizmetler vermişlerdir. Bu hizmetlerden birisi de aşure tatlısı veya çorbası (aş) olarak adlandırabileceğimiz bir yemeği yılın belli zamanlarında yaparak zengin-fakir, sivil-asker vs. herkese ikram etmeleridir. Osmanlı devletinde Muharrem ayı hem devlet hem toplum nezdinde bir bayram havası içerisinde kutlanmıştır. Törenlerde devlet ve padişah için yapılan dualar yanında İmam Hüseyin ve diğer şehidler için mersiyeler okunmuş, aşure pişirilerek zengin-fakir herkese aynı tatlıdan ikram edilmiş ve adeta sosyal statülerin bir önemini kaybettiği vurgusu yapılmıştır.

Osmanlı devleti gerek Sünnilerin gerekse de diğer Müslüman grupların aşure gününde etkinlik yapmasına müsaade etmiş, bu günün önemine binaen hazırlanan risalelerin basılmasına imkan sağlayarak halkın manevi bir coşku ile hareket etmesine çalışmıştır. Nitekim bütçesi yeterli olmayan tekke ve zaviyelere sübvansiyonlar yapılmış, hatta tekke ve zaviyelerin aşure gününden birkaç gün önce devletten bu konuda ödenek istemesi konusunda uyarılması bile sağlanmıştır.

Aşure günü Osmanlı toplumunda, Şii, Bektaşî, Alevi ve Sünni olarak adlandırabileceğimiz gruplara ait tekke ve hanelerde, Kerbelâ'da ve İmam Hüseyin'e ait Haleb'de bulunan makam-ı (meşhed) şerifte o günün önemine binaen dua ve niyazlarla geçirilmiş ve toplumsal bütünlüğün sağlanmasında önemli bir rol oynamıştır.

Aşure sadece ulu hânkâh olan yerlerde değil en küçük tekke ve zaviyelerde bile pişirilerek günün anlam ve önemi hem bu kurumlarda hem de bu kurumlar vasıtasıyla tüm halk içerisinde coşku ile idrak edilmiştir.

Sonnotlar

¹ Şehir, kasaba ve köylerde veya işlek yollar üzerinde kurulmuş olup, belli bir tarikata mensup şeyh ve dervişlerin yaşadığı, gelip geçen yolcuların konaklayıp misafir edildikleri tekkelerin, tarikatların ortaya çıkmaya başladığı 11. yüzyıldan itibaren İslam dünyasında görülmeye başladığı tahmin edilmektedir (Ocak, 2004: 286).

² Bununla beraber devlet XV. yüzyılın sonlarına doğru merkezîyetçi yönetim anlayışına uygun olarak şeyhleri, tekke ve zaviyeleri denetim altında tutmak için tedbirler almış ve bütün vakıfların denetimi ve bu kurumlardaki görevlerin (cihat) şeyhlere devlet tarafından tevcihi yoluna gidilmiştir (Günay, 1999: 194-195).

³ Birçok Osmanlı hükümdarı tarikat mensubu idi. Bu durum geniş kitleleri içine alan tarikatlar sayesinde padişahın gücünü artırıcı bir nitelik arz etmektedir. Aynı zamanda bu durum merkezi otoritenin tarikatların bir kısmını kolayca elinin altında tutmasına da imkan tanımıştır (Cihan ve Doğan, 2002: 300). Bir diğer çalışmada Osmanlı hükümdarlarının, kişisel saygı ve ilgileri yanında sūfi çevrelerin halk üzerindeki nüfuz ve etkileri nedeniyle hem bu çevrelerin toplum içindeki prestijlerinden faydalanmak hem de kendi meşruiyetlerini sağlamlaştırmak amacıyla tekkelere ilgi gösterdikleri belirtilmiştir (Ocak, 2004: 286). Bir diğer çalışmada ise sırtını halifelige dayayan Padişahın kimi durumlarda bu tarikatların koruyucusu, kimi durumlarda da onların korur göründükleri bir kimse olduğu belirtilmiştir. Çalışmada görünüşte korunmak istenen şeyin halifelik ve padişah olduğu, gerçekteyse sarsılmaya başlayan çıkarlar olduğu belirtilmiştir (Eyüboğlu, 1997a: 408).

Yapılan bir araştırmaya göre Osmanlı sultanları şu tarikatlara intisap etmişlerdir: Osman, Orhan Birinci Murad Ahilik, Yıldırım, Birinci Mehmed Zeynilik, İkinci Murad Bayrâmîlik, Fatih ve II. Bayezid Cemâlîlik, Yavuz Sünnîlik, Kanuni Gülşenîlik, II. Selim Halvetîlik, III. Murad Uşşâkîlik, III. Mehmed Halvetîlik, I. Ahmed, I. Mustafa, Genç Osman ve IV. Murad Celvetîlik, I. İbrahim, Avcı Mehmed, II. Süleyman, II. Ahmed ve II. Mustafa Halvetîlik, III. Ahmed Cerrâhîlik, I. Mahmud Halvetîlik, III. Osman Rifâîlik, III. Mustafa Cerrâhîlik, I. Abdülhamid Nakşîbendîlik, III. Selim Mevlevîlik, IV. Mustafa Nakşîbendîlik, II. Mahmud Cerrâhîlik, Abdülmecid Cerrâhîlik, Abdülaziz Bektâşîlik, II. Abdülhamid Şâzelîlik. (Eyüboğlu, 1997:280)/ Yine bazı kaynaklar Kanuni Sultan Süleyman, II. Selim, III. Murad, III. Mehmed, I. Ahmed ve III. Selim gibi hükümdarların Mevlevîliğe karşı meyyal olduğunu göstermektedir (Ocak, 2009:158).

⁴ Tekke manasına gelen Farsça hânegâhtan Arapça'ya geçmiş bir kelimedir. Hânkâhların büyüklerine tekke, küçüklerine zaviye denmiştir. Tekke ve zaviyelerin ihtiyaçları bağlı buldukları hânkâhlar vasıtasıyla sağlanmıştır. Hânkâhlarda o tarikata mensup tekke ve zaviyelerin de kaydı tutulmuştur. Âsitâne kelimesi ise Farsça'da eşik ve dergâh anlamındadır. Büyük ve merkez tekkeler için kullanılmış bir kelimedir (Yılmaz, 2002: 267).

⁵ Vesikalardan anlaşıldığına göre bazı aileler çocuklarının toplumsal değerlere saygılı bir şekilde yetişmesini sağlamak için onları “tekkelere teslim etmiştir. Aslen Göynük'ün (Bolu) Timurhanlar köyünden olan Saliha Zeynep, oğlu Mustafa'yı nafakasını (1 şinik buğday) kendi karşılamak üzere “terbiye ve ahlak” öğrenmesi için Karaca Ahmet Tekkesi'nde tekkenişin olan Dede Mustafa Beşe'ye teslim etmiştir. (10 Ramazan 1172/7 Mayıs 1759) (Özlu, 2007:124).

⁶ Mesela Şeyh Sâbit Efendi, o dönemde Bursa'ya göç eden ve oldukça zor şartlar altında yaşamaya çalışan muhacirlerin iskanı için uhdesinde bulunan tekkeye ait arazilerin bir bölümünü bağışlamış ve yaklaşık iki yüz ailenin oturması için binalar inşa ettirmiştir. Seyyid Baba Tekkesi'nin güneydoğu tarafında teşkil edilen bu ilk mahalle uzun süre “Şeyh Sâbit Mahallesi” olarak anılmıştır. Daha sonraları birbirine bitişik üç ayrı mahalle olan Vefikiyye, Mollaarap ve Şeyh Sabit birleştirilerek tek bir muhtarlığa bağlanmış ve Mollaarap adını almıştır. Şeyh Sâbit Efendi'nin gayretleri ve bizzat Padişah'tan aldığı izinle Piremir Camii'nin güneydoğusunda yine şehre gelen göçmenlerin yerleşmesi için muhtemelen Ramazan Baba Dergâhı'na ait arazi üzerinde kurduğu bir mahalle daha mevcuttur. Burası, Padişah Abdülhamid zamanında ve onun ruhsatıyla meydana getirildiğinden onun adına izafeten önceleri Hamidiye Mahallesi olarak adlandırılmıştır (Çift, 2004: 208-209).

⁷ Aşure sadece İslam toplumlarına özgü bir gelenek değildir. Theofania (İsa'nın vaftizi yortusu) öncesi ve Paskalya öncesi oruç sırasında evlerde aşure pişirilmiştir. Aşure yılbaşından artan kuruyemişi, buğday ve baklagillerle yapılmıştır. Ermeniler ve Türklerin de sevdiği ve pişirdiği aşure hazırlanırken komşulara dağıtmak adettendi (İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü, 2000: 40). Yine Yahudilerde de bugün “Yom Kipur katan” olarak ifade edilmiştir. Bugün Yahudi takviminin en kutsal günüdür. Nedamet, pişmanlık, dua, kişinin vicdanıyla ve Tanrı ile hesaplaşarak yargılanma ve sonra da kendini yenileyerek temize çıktığı Teşuva'ya ulaştığı gündür. Yahudi inancında bugünün kutsallığı İslam toplumlarının aksine herhangi bir olaya dayandırılmamaktadır (Baş, 2004:172, 174).

⁸ 10 Muharrem 61 (10 Ekim 680) yılında Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehid edilmesinden sonra Şia için bu tarih önem kazanmış ve Hz. Hüseyin'in intikamını alma ahdinin tazeleniği bir matem günü olmuştur. İlk matem merasimleri 963'te Hz. Ali'nin Gadir Hum'da halife ilan edildiği gün yapılmaya başlamıştır. Şia'nın aşure gününü yas günü ilan etmesine karşılık Emevi idaresi Kerbela faciasını unutturmak için bugünün bir vesile saymış, adeta bayram havası içerisinde kutlanmasını temin etme yoluna gitmiştir. Bu da olayın bir yönüyle siyasallaşmasına neden

olmuştur. Dolayısıyla bu farklı anlayış, Emeviler'den itibaren Müslümanlar arasında iki ayrı kesimin aşure gününe farklı anlamlar yüklemesine neden olmuştur (Baş, 2004:175-176). Bununla beraber bazı araştırmacılar Şii inancına göre de aşurenin, Kerbela'da şehid edilenlerin anısına tutulan on günlük yas orucu ve İmam Zeynelabidin'in sağ kurtulmasının sevincinin yemeği (Kılıç ve ark., 2003: 389) şeklinde algılandığını ifade etmişlerdir.

⁹ Adem, Nuh, Yunus, İbrahim, İdris, Yakub, Yusuf, Eyyüb ve Musa peygamberlerle ilgili rivayetler başka kaynaklarda da geçmektedir (Öztürk, 2006:326).

¹⁰ Abdülkadir-i Geylani, El-Gunye, 2/317 ve 2/315/316'dan naklen bildirilmiştir.

¹¹ İslâm alimleri de, Ramazan orucu farz kılındıktan sonra aşüre orucunun, sünnet olduğu konusunda ittifak etmişler; ancak bu orucun Yahudilerin 10. günde tuttuğu oruca muhalefet amacıyla dokuzuncu günden veya on birinci günden bağımsız tutulmasını hoş bulmamışlardır. Dolayısıyla Muharrem'in onuncu günü ile birlikte dokuzuncu veya on birinci gününde de oruç tutmanın müstehab olduğunu belirtmişlerdir (Bozkuş, 2008: 39-40).

¹² Birinci hadis Müslim, ikincisi ise Taberani'den naklen verilmiştir.

¹³ Mesela Divriği Ovacık köyünde Tiflis Baba ziyaretinde her yıl muharrem ayında ve muharrem orucunun son günü kazanlarla aşüre kaynatılıp adak yerinde dağıtılmaktadır (Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996, 1996: 75).

¹⁴ Mekteb-i fünûn-ı tıbbiyede bulunan 400 öğrenci için 1302 yılı muharrem ayının onunda (Salı günü) aşüre pişirilip yenilmesi ve devletin bekası için dua edilmesi yönünde çalışma yapılmıştır. (10 M 1302/30 Ekim 1884) BOA, *Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Maarif Nezareti Maruzatı (Y. PRK. MF.)*, 1/36.

¹⁵ Asker-i şahanelere kumanya olarak yedirilen aşüre için bakınız: (10 M 1316/31 Mayıs 1898) BOA, *Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Askeriye Maruzatı (Y. PRK. ASK.)*, 139/69./ Birinci ordu ikinci taburunda on nefere pişirilen aşüre için bakınız: (11 M 1303/20 Ekim 1885). BOA, *Y. PRK. ASK.*, 29/50.

¹⁶ Haleb Valisi Mecid'in Dahiliye nezaretine çektiği telgraf için bakınız: (26 Mart 1319/8 Nisan 1903). BOA, *Dahiliye Mektubi Kalemi (DH. MKT.)*, 685/56, Vesika 1-2.

¹⁷ Derenin adı bazı araştırmacılar tarafından Seydi Ahmed deresi olarak ifade edilmiştir (Sezer ve Özyalçınar, 2005:273).

¹⁸ Şiilerin yapmış olduğu yas törenlerini Sünniler de seyre gitmişlerdir (Sezer ve Özyalçınar, 2005:273).

¹⁹ Osmanlı devletinde 19. yüzyıl sonlarında, 1890 senesinde, sokaklarda dilenmekte olan kadın, erkek, fakir ve kimsesiz çocukların adedi fazlalaşmış ve bu durumların ortadan kaldırılması için, onları, vücutlarının tahammülü derecesinde çalıştıracak, çalışamayanları ise bakıp besleyecek bir kuruluşun yapılması düşünülmüş (Şehsuvaroğlu, 1953:76-77) ve 2 Şubat 1896'da yapılan açılış töreni ile de hizmete girmiştir. Yapı topluluğu idare binası, ikisi kadınlara ikisi de erkeklere ait olmak üzere dört aceze pavyonu, iki pavyonu olan bir hastane binası, yetimhane, ırzahané (süt çocukları evi), çamaşırhane, iki hamam ile terzilik, kunduracılık, marangozluk, demircilik, dökümcülük, halı atölyeleri, fırın, cami, iki kilise, havra ve beş meslek sanat okulundan başka bir kreş ve çocuk yuvasından meydana gelmiştir (Yıldırım, 1994: 555).

²⁰ Bakınız 25 M 1320 (4 Mayıs 1902) tarihli vesika. BOA, *DH. MKT.*, 495/55./Bakınız 15 M 1324 (11 Mart 1906) tarihli vesika. BOA, *DH. MKT.*, 1057/51.

²¹ BOA, *DH. MKT.*, 495/55.

²² BOA, *DH. MKT.*, 2346/17.

²³ Haleb Valisi Mecid'in Dahiliye nezaretine çektiği telgraf için bakınız: (26 Mart 1319/8 Nisan 1903). BOA, *DH. MKT.*, 685/56, Vesika 1-2.

²⁴ BOA, *Maarif Nezareti Mektubi Kalemi (MF. MKT.)*, 34/156.

²⁵ İlgili bildiri de Gaziantep bölgesinde tarihte hizmet vermiş olan Ahi Ahmet Zaviyesi Vakfı'nda "tamir ve masraftan fazla ne kalur ise yılda bir defa aşüre gününde taâm-ı süb (çorba) fukaraya tevzi" inden bahsedilmiştir. Burada çorba ile kastedilen şeyin halen Gaziantep'te şirinli çorba da denilen aşüre çorbası olduğu düşünülmektedir. İlgili bildiri

henüz yayınlanmamış olmasına rağmen, faydalanmam için izin veren Hocam Doç. Dr. Nuri Yavuz'a teşekkür ederim.

²⁶ Bu gelenek Mevlevilik, Rufâilîk (Rifâilîk), Bektâşîlik gibi bazı tarikatlarda halen yaşatılmaktadır (Yücecan, 1999: 321).

²⁷ Kervansaraylar gibi halkın muhtelif ihtiyaçlarına cevap veren anlamında imâret kelimesi, medeniyet anlamına gelen "ümrân" ile aynı kökten türemiştir (Kara, 1977: 125).

²⁸ BOA, *İrade Evkaf (İ. EV.)*, 38/1323/S-02, Vesika 1-2.

²⁹ Kışlık ihtiyaçları için evkaf-ı hümayun hazinesinden iâne-i mahsûs olarak 4500 nüfus muhacir için 230. 000 kıyye kömür mübâyaa edilerek, kömürün, İstanbul ve Bilâd-ı Selâse'de bulunan 9 imârette, hazineden tayin edilen memurlar tarafından muhacirlere (her birine 50'şer kıyye olmak üzere) dağıtılması öngörülmüştür. Konu ile ilgili olarak muhacir komisyonu ile diyaloga geçilmiştir. Kömür parasının karşılığı olarak ise Selâtin-i 'Azâm vakıfları ve diğer vakıflardan fukara için tahsis edilen ve her yıl muharrem ayında imâret-i âmirede pişirilip dağıtılmakta olan aşurenin bu senede pişirilmesinden ve Rebülevvel ayında camiler ve diğer yerlerde okunan mevlid-i nebi kıratı sırasında dağıtılan şeker ve şerbetin dağıtılmasından sarfi nazar edilerek bunların bedeli olan 84. 045 kuruş 10 pare ile (aşure masrafı olarak 34.681 kuruş, mevlid-i şerif masrafı olarak 49.364 kuruş 10 pare) saraya mensup olup çocuğu olmadan (bilâ-veled) vefat edenlerin beytülmal tarafından evkaf-ı hümayûn adına tahrir edilen terekelerin 41.960,5 kuruş değerindeki bedelinden (bu çerçevede toplam 126.000 kuruş 30 pareden) kömür bedeli çıkarılarak geri kalandan da (şayet fazla kalırsa) yine muhacir nüfusa birer çift aba terlik ve ikişer çift çorap alınması uygun görülmüştür (3 M 1297/17 Aralık 1879). BOA, Y. A. HUS, 163/7, Vesika 1-3.

³⁰ Belgede sorunun geçen yıl çıktığı belirtilmektedir. Buna göre bu tarih muhtemelen 1904 yılına tekabül etmektedir.

³¹ BOA, *İrade Evkaf (İ. EV.)*, 38/1323/S-02, Vesika 1-2.

³² Allah'ın Cenneti ve dünyayı 7 katlı yaratması, Hac'da Kabe'nin 7 kere tavaf edilmesi, Kur'an'ın 7 doğru ezberleniş biçiminin olması gibi anlayışların aşureye en az 7 çeşit malzeme konması ile ilgili olduğu düşünülmektedir (Kılıç vd., 2002: 390).

³³ Mesela 355 yıldır kesintisiz bir şekilde hizmet veren Topkapı'da bulunan Kadiriyye'de iki çeşit aşure pişirilmiştir. Bunlar; Kerbela vakası sene-i devriyesi anısına pişirilen Muharrem aşuresi, Hz. Zeynelabidin'in Kerbela'dan sağ salim kurtulması ve Peygamber neslinin devamının kutlanması amacıyla pişirilen Sefer aşuresi (İşli, 2003: 941-942 vd.).

³⁴ Tarikatın yayılma alanları ile ilgili olarak bakınız: HASLUCK, F. W. (1995). *Anadolu ve Balkanlarda Bektâşîlik*. Çev: Yücel Demirel. İstanbul: Ant Yayınları.

³⁵ Yapılan bir araştırmaya göre ise bu ayda Aleviler, 12 gün oruç tutarlar, 10. günü sembolik olarak dede ocakları sancak açar ve kurban keserler. Ayrıca birlik ve beraberliğin sembolü olarak aşure pişirilip konu-komşuya dağıtılır (Kutlu, 2006:60).

³⁶ Bektâşîler için en kutsal kazan tarikatın Hacı Bektaş köyündeki baş tekkesinde bulunan ve çok büyük siyah bir kazandır (Esen Algar, 1989:23)./Yeniçerilerin Hacı Bektaş dergâhına yani velilerinin dergâhına büyük bir kazan bağışladıkları bu kazanın da sadece bayramlarda aşure hazırlanmasında kullanıldığı tahmin edilmektedir (Faroqhi, 2000: 233).

³⁷ Kerkük'te bulunan Bektaşî Dede Cafer tekkesinde de her aşure gününde Kerbela şehidi İmam Hüseyin için "halim/herise" adı verilen aşure yemeği yapılarak dağıtılmıştır. Herise döğme (aşurelik buğday), parça et, kabuklu badem, şeker ve tarçın ile yapılmaktadır. Kabuklu bademler, temizlendikten sonra para keselerine veya kasalara atılmakta bu şekilde bademlerin bereket getireceğine inanılmaktadır. Herhangi bir dilekte bulunmak isteyen kişi herise kazanını tahta kaşığı ile karıştırarak dilekte bulunabilmektedir. Eğer bu dileği bir dahaki törenlere kadar gerçekleşirse bu kişinin, tüm masraflarını kendisi karşılamak şartıyla bir kazan herise hazırlayarak halka dağıtması gerekmektedir (Bayatlı, 2008).

³⁸ Büyükçamlıca'da bulunan Bektâşî dergâhında yarınki pazartesi günü aşure pişirilip mersiye okunmuş, yapılan törenle ilgili olarak güvenlik önlemleri alınmıştır (14 M 1313/7 Temmuz 1895). BOA, *Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Zabtiye Nezareti Maruzatı (Y. PRK. ZB.)*, 16/6.

³⁹ Mevlevihanelerde matbah-ı şerif, Bektâşî tekkelerinde aş evi olarak adlandırılan ve erkeklerin denetiminde olduğu için örneklerin büyük çoğunluğunda selamlığın bünyesinde ya da onunla bağlantılı olarak tasarlanan tekkede barınanların yanı sıra çeşitli vesilelerle (haftalık ayinler, kandil geceleri, Ramazan iftarları, aşure cemiyetleri vs.) tekkede yemek yiyenler ve çevredeki yoksullar için yemek pişirilen mekandır (Tanman, 2002:151).

⁴⁰ Bakınız 11 M 1309 (17 Ağustos 1891) tarihli vesika. BOA, *Yıldız Tasnifi Mütenevvi Maruzatı Evrakı (Y. MTV)*, 53/42.

⁴¹ BOA, *Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Hazine-i Hassa Nezareti Maruzatı (Y. PRK. HH.)*, 23/35, Vesika 1.

⁴² Bakınız 16 M 1309 (22 Ağustos 1891) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. HH.*, 24/65, Vesika 1-5.

⁴³ Bakınız 16 M 1266 (2 Aralık 1849) tarihli vesika. BOA, *İrade Dahiliye (İ. DH.)*, 206/11876.

⁴⁴ Bakınız 30 M 1308 (15 Eylül 1890) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. HH.*, 23/35, Vesika 1-3.

⁴⁵ Bakınız 16 M 1309 (22 Ağustos 1891) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. HH.*, 24/65, Vesika 1-5.

⁴⁶ Bakınız 30 M 1308 (15 Eylül 1890) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. HH.*, 23/35, Vesika 1-3.

⁴⁷ Bakınız 16 M 1309 (22 Ağustos 1891) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. HH.*, 24/65, Vesika 1-5.

⁴⁸ Bakınız 30 M 1308 (15 Eylül 1890) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. HH.*, 23/35, Vesika 1-3.

⁴⁹ Şâzeli Dergâhı Yıldız sarayı civarında bulunmaktadır. Dergâhta 1306 (1888) muharreminde aşure pişirilmemiştir. Oysa vakfiye gereğince dergâhta mevlid-i şerif kuratı yapılması ve aşure pişirilmesi gerekmektedir. Mütâd olarak her yıl pişirilen aşurenin bu yıl gerçekleşmemesinin nedeni olarak gerekli tahsisâtın geç istenmesi dile getirilmiştir. Hazine tarafından aşurenin pişirileceği günden (muharrem 10. günü) birkaç gün önce talep edilmesi istenmiştir (5 R 1307/29 Kasım 1889). BOA, *Y. PRK. HH.*, 22/36, Vesika 1-2.

⁵⁰ Şâzeli hânkâhında hazırlanacak aşure ve okunacak mevlid-i şerif (mevlid-i hazret-i seyyidi'l mürselin) için 3.000 kuruş alınmış, fakat 2435 kuruş harcama yapılmıştır. Geri kalan para iade edilmiş ve açıklandığı şekilde iade yapılmıştır (16 M 1309/22 Ağustos 1891). BOA, *Y. PRK. HH.*, 24/65, Vesika 1-5.

⁵¹ Bakınız 30 M 1308 (15 Eylül 1890) tarihli vesika. BOA, *Y. PRK. HH.*, 23/35, Vesika 1-3.

⁵² Şâzeli dergâhı vakfının câbisi 1890-1891 yılında Osman Efendi olarak gözükmektedir. Şâzeli hânkâhında vakfiyesi gereğince her sene pişmesi mütâd olan aşurenin 1309 senesi muharreminin onuncu günü (cumartesi) de pişirilmesi için hazırlık yapılmıştır. Aşure masrafı olarak 3.000 kuruş hesaplanmıştır. Masrafın Hazine-i Hassa-i şahanedan ödenmesine dair vakıf mütevellisi tarafından arz yapılmıştır (11 M 1309/17 Ağustos 1891). BOA, *Y. MTV*, 53/42./ Yapılacak masraf sadece Dergâhta yapılacak aşure için değil aynı zamanda okunacak mevlid-i şerif için de tahsis edilmiştir. Para (sim mecidi 20 kuruş hesabıyla, 3.000 kuruş) Emlâk-ı hümayûn idaresinden alınmıştır. Paranın 2435 kuruşu harcanmış geriye kalan 565 kuruşu hazineye iade edilmek üzere vakfın câbisi olan Osman efendiye teslim edilmiştir (16 M 1309/22 Ağustos 1891). BOA, *Y. PRK. HH.*, 24/65, Vesika 1-5.

⁵³ Şâzeli hânkâhında hazırlanacak aşure ve okunacak mevlid-i şerif için 3.000 kuruş alınmış, fakat 2435 kuruş harcama yapılmıştır. Geri kalan para iade edilmiş ve açıklandığı şekilde iade yapılmıştır (16 M 1309/22 Ağustos 1891). BOA, *Y. PRK. HH.*, 24/65, Vesika 1-5./ Ayrıca bakınız BOA, *Y. PRK. HH.*, 23/35, Vesika 1-3.

⁵⁴ Şâzeli dergâhı örneği için bakınız (8 Ra 1307). BOA, *Y. PRK. HH.*, 22/13.

⁵⁵ BOA, *İ. DH.*, 206/11876.

⁵⁶ BOA, *İ. EV.*, 23/ 1317/Ca-07, Vesika 1-3.

Kaynakça

a) Arşiv Kaynakları

1- Başbakanlık Osmanlı Arşivi

Dahiliye Mektubi Klemi (DH. MKT.); 495/55, 685/56, 1057/51, 2346/17.

İrade Dahiliye (İ. DH.); 206/11876.

İrade Evkaf (İ. EV.), 23/ 1317/Ca-07, 38/1323/S-02.

Maarif Nezareti Mektûbi Klemi (MF. MKT.); 34/156.

Yıldız Sadaret Hususi Maruzat Evrakı (Y. A. HUS); 163/7.

Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Askeriye Maruzatı (Y. PRK. ASK.); 29/50, 139/69.

Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Hazine-i Hassa Nezareti Maruzatı (Y. PRK. HH.); 22/13, 22/36, 23/35, 24/65.

Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Maarif Nezareti Maruzatı (Y. PRK. MF.); 1/36.

Yıldız Tasnifi Mütenevvi Maruzat Evrakı (Y. MTV.); 53/42.

Yıldız Tasnifi Perakende Evrakı Zabtiye Nezareti Maruzatı (Y. PRK. ZB.); 16/6.

b) Diğer Kaynaklar

AND, Metin. (2002); Ritüelden Drama- Kerbela- Muharrem- Taziye. I. Baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

ANADOL, Ayşen. der. (2000); İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.

BARCAN, Ömer Lütfi. (2002); "Osmanlı İmparatorluğu'nda Kolonizatör Türk Dervişleri". Türkler, C. 9, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 133-153.

BAŞ, Eyüp. (2004); "Aşûre Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler". AÜİFD, XLV, S.1, 167-190.

BAYSAL, Ayşe. (1990); Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

BAYATLI, Necdet Yaşar. (2008); "Kerkük-Dakük'da Bir Bektaşî Tekkesi: Dede Câfer Tekkesi ve Ritüelleri" Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, S. 47, Güz 2008, 137-155.

BOZKUŞ, Metin. (2008); "Aşûre Günü, Muharrem Mâtemi/Orucu ve Sivas'ta Aşûre Uygulamaları". C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi, XII/1, 33-61.

CEYLAN, Ömür. (2010); "Taşranın Altın Çiçeği Safran", (http://turkoloji.cu.edu.tr/ESKI%20TURK%20%20EDEBIYATI/ceylan_safran.pdf, 1-13).

CİHAN, Ahmet ve İlyas DOĞAN. (2002); "Osmanlı Toplumsal Yapısı ve Sivil Toplum". Türkler, C. 10, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 292-314.

COŞKUN, Ali. (2004); Osmanlı'da Din Sosyolojisi. İstanbul: İz Yayıncılık.

ÇİFT, Salih. (2004); "Bursa'da Bir Mısıri Dergâhı ve Son Postnişini: Seyyid Baba Tekkesi ve Şeyh Sâbit Efendi". Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, 13(2): 197-214.

- DEMİREL, Ömer. (2000); Osmanlı Vakıf-Şehir İlişkinine Bir Örnek: Sivas Şehir Hayatında Vakıfların Rolü. Ankara, T.T.K. Yayınları.
- DEMİRTAŞ, Yavuz. (2008); "XIX. Yüzyıl İstanbul Sosyal Hayatında Dini Müsiki". Fırat Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi Dergisi, 13:2, 361-375.
- ERGİNLİ, Zafer. (2002); "Osmanlı Devletinin Kuruluşunda Türk Dervişlerinin İzleri". Türkler, C. 9, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 107-115.
- ESEN ALGAR, Ayla. (1989); "Bektâşilik'te Yemeğin Yeri". İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Düzenleyen Feyzi Alıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Güven Matbaası, 20-24.
- EYÜBOĞLU, İsmet Zeki. (1997); Günün Işığında Tasavvuf, Tarikatlar, Mezhepler Tarihi. İstanbul: Der Yayınevi.
- EYÜBOĞLU, İsmet Zeki. (1997a); Bütün Yönleriyle Tasavvuf, Tarikatlar ve Mezhepler Tarihi. İstanbul: Der Yayınları.
- FAROQHI, Suraiya. (2000); Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, çev: Elif Kılıç. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- FAROQHI, Suraiya. (2003); Anadolu'da Bektaşilik, çev: Nasuh Barın, İstanbul: Simurg Yayınevi.
- GÜNAY, Ünver. (1999); Toplumsal Değişme, Tasavvuf, Tarikatlar ve Türkiye. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Matbaası.
- HALICI, Nevin. (2005); Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri. Konya: Rumi Yayınları.
- HAYDAROĞLU, İlknur. (2003); "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar". Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi, 22 (34): 1-9.
- İŞİN, Ekrem. (2000); "Osmanlı Döneminde Tasavvufi Hayat". Yeni Türkiye, S. 32, Ankara, 496-503.
- İNALCIK, Halil. (2003); "Tarihsel Bağlamda Sivil Toplum ve Tarikatlar". Bursa'da Dünden Bugüne Tasavvuf Kültürü, İstanbul: Bursa Kültür, Sanat ve Turizm Vakfı, 9-17.
- İNALCIK, Halil. (2008); Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600). İstanbul: YKY.
- İNALCIK, Halil. (2008a); "Ahilik, Toplum ve Devlet". Doğu-Batı Makaleler II, Ankara: Doğu-Batı Yayınları, 85-95.
- İŞLİ, H. Necdet. (2003); "Kadirihane'de Aşure". Yemek Kitabı Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat, haz. M. Sabri KOZ, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 941-954.
- KARA, Mustafa. (1977); Din, Hayat, Sanat Açısından Tekkeler ve Zâviyeler. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- KARA, Mustafa. (1987); "Bursa Tekkeleri ve Tasavvufi Hayat Üzerine Genel Bir Değerlendirme". Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, S. 2, C. 2, Yıl 2, 77-88.
- KARA, Mustafa. (1993); "Tasavvuf". Doğuştan Günümüze Büyük İslam Tarihi, C. 14, Editör: Kenan SEYİTHANOĞLU, İstanbul: Çağ Yayınları, 309-440.
- KARA, Mustafa. (2005); "Osmanlı Topraklarında Yaygın Tarikatlar". Osmanlı Medeniyeti, İstanbul: Elma Basım, 225-242.
- KARATEPE, Şükrü. (2000); "Osmanlı'da Din-Devlet İlişkisi". Yeni Türkiye, S. 31, Ankara: 418-429.

- KAZICI, Ziya. (1991); İslam Müesseseleri Tarihi. İstanbul: Kayıhan Yayınları.
- KAZICI, Ziya. (1995); Siyasi-Dini-Kültürel- Sosyal İslam Tarihi Osmanlı Devleti ve Medeniyeti. C. 10, İstanbul: Kayıhan Yayınları.
- KAZICI, Ziya. (2003); Osmanlı'da Toplum Yapısı. İstanbul: Bilge Yayınları.
- KILIÇ, A. Yavuz ve Çiğdem KARA, İbrahim Ali İLERİ, Canan İLERİ, Sakine ÇELİK ÖZTÜRK. (2003). Bir Ağız Ekmek- Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü. C. 2, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 1447.
- KUTLU, Sönmez. (2006); Alevilik-Bektaşilik Yazıları Aleviliğin Yazılı Kaynakları Buyruk, Tezkire-i Şeyh Safi. Ankara: Ankara Okulu Yayınları.
- MASSIGNON, Louis. (1974); "Tarikat". İ.A., C. 12, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1-17.
- NOYAN, Bedri. (1984); "Bektâşi ve Alevilerde Muharrem Ayini Aşure ve Matem Erkanı". Halk Kültürü, İstanbul: Gümüş Basımevi.
- Ortadoğu Mutfak Kültürleri. (2003); Editörler Sami Zubaida, Richard Tapper, çev:Ülkün Tansel. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- OCAK, Ahmet Yaşar. (2009); "Türkiye Tarihinde Merkezi İktidar ve Mevleviler (XIII-XVIII. Yüzyıllar) (Kısa Bir Yaklaşım Denemesi)". Türk Sufiliğine Bakışlar, 11. Baskı, İstanbul: İletişim Yayınları, 148-159.
- OCAK, Ahmet Yaşar. (2004); "Tasavvuf, Sufiler ve Tarikatlar, Tekkeler". Osmanlı Uygarlığı, C. I, haz. Halil İnalçık ve Günsel Renda, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 267-287.
- ÖNGÖREN, Reşat. (2003); Osmanlılarda Tasavvuf Anadolu'da Sufiler, Devlet ve Ulema (XVI. Yüzyıl). İstanbul: İz Yayıncılık.
- ÖZDEMİR, Rifat. (1994); "Osmanlı Devletinin Tarikat, Tekye ve Zâviyelere Karşı Takip Ettiği Siyaset". OTAM, S. 5, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 259-310.
- ÖZLÜ, Zeynel. (2007); XVIII. ve XIX. Yüzyıllarda Osmanlı Devleti'nde Adli Mekanizmanın Analizi (Bolu-Göynük Örneği). Ankara: Berikan Yayınevi.
- ÖZTUNA, Yılmaz. (1994); Büyük Osmanlı İmparatorluğu. C. 8, İstanbul: Ötügen Yayınevi.
- ÖZTÜRK, Saniye. (2006); Uygulamalı Yemek Kitabı, Gelincik Sofrası. İstanbul: Mozaik Yayınları.
- PAKALIN, M. Zeki. (1971). "Aşûrâ Testisi". Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. I, İstanbul: MEB yayını, 101-102.
- SAKAOĞLU, Necdet. (1993); "Aşure". Düünden Bugüne İslam Ansiklopedisi, C. 1, İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 372-373.
- SAVAŞ, Saim. (1992); Bir Tekkenin Dini ve Sosyal Tarihi; Sivas Ali Baba Zâviyesi. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- SAVAŞ, Saim. (2000); "Zâviyelerin Türk Kültürünün Gelişmesindeki Rolü". Yeni Türkiye, S. 34, Ankara, 11-17.
- SEZER, Şennur ve Adnan Özyalçiner. (2005); Bir Zamanların İstanbulu, İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- ŞEHİSUVAROĞLU, Bedi N. (1953); İstanbul'da 500 Yıllık Sağlık Hayatımız. İstanbul: İstanbul Fetih Derneği Neşriyatı, Sayı: 21.

- ŞENER, Adem. (2007); Aşura ve Muharrem Ayı. 1. Baskı, İstanbul: Sistem Matbaacılık.
- TABAKOĞLU, Ahmet. (2008); Türkiye İktisat Tarihi. İstanbul: Dergâh yayınları.
- TANMAN, M. Baha. (2002); "Osmanlı Mimarisinde Tarikat Yapıları/Tekkeler". Türkler, C. 12, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 149-159.
- TOKUZ, Gonca. (1996); Gaziantep Tatlıları. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını.
- TOP, Hüseyin H. (2001); Mevlevî Usul ve Adabı. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- TOPDEMİR, Canan. (2006); Aşûra. İstanbul: Cem Vakfı Yayını.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1995-1996. (1996); Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını No: 17.
- Türk Mutfağından Örnekler. (1993); hazırlayanlar komisyon, Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayını
- ÜLKÜ, Kübra. (2007); Hicri Yılbaşımız Muharrem ve Aşure Günü. İstanbul: Yasin Yayınevi.
- WENSINCK, A. J. (1950); "Aşura". İ.A., C. I, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 710-711.
- YAVUZ, Nuri. (2009); "XVI. Yüzyılda Antep'te Eğitim İle İlgili Vakıf Müesseseleri". Uluslararası Antep-Halep Vakıfları Sempozyumu 21 Aralık 2009, Gaziantep, 1-11, (Yayınlanmamış Bildiri)
- YAVUZ, Yusuf Şevki. (1991); "Âşûrâ". DİA, C. 4, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayını, 24-26.
- YILDIRIM, Nuran. (1994); "Darülaceze". Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, C. 2, İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 555.
- YILMAZ, H. Kamil. (2002); Anahatlarıyla Tasavvuf ve Tarikatlar. İstanbul: Ensar Neşriyat.
- YÜCECAN, Sevinç. (1999); "Aşure". Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Ankara: AKM Başkanlığı yayınları, 321-324.