

Aşure ve Helva Kültürünün Semiyotik Boyutları: Paylaşım ve Yas Metaforları

The Semiotic Dimensions of Ashure and Halva Culture: Metaphors of Sharing and Mourning

*aÖğr. Gör. Mehmet ÖZDAMAR 

*Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadırlı Meslek Yüksekokulu, Osmaniye, Türkiye, mehmetozdamar@osmaniye.edu.tr
*Sorumlu Yazar / Responsible Author

Makale Bilgisi / Article Info

Gönderilme Tarihi (Received): 27.06.2025

Revizyon Tarihi (Revised): 17.07.2025

Kabul Tarihi (Accepted): 29.07.2025

Yayınlanma Tarihi (Published): 30.09.2025

Derleme Makale / Review Article



Özet

Amaç: Bu çalışma, Türk kültüründe önemli yer tutan aşure ve helva geleneğinin semiyotik boyutlarını, özellikle paylaşım ve yas metaforları bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, bu iki geleneksel tatlının sadece birer yiyecek olmaktan öte, toplumsal hafızanın aktarımında, kolektif kimliğin inşasında ve karmaşık duyguların ritüelleştirilmesinde üstlendikleri rolleri ortaya koymayı hedeflemektedir. Çalışma, Barthes'ın semiyotik yaklaşımı ve Lévi-Strauss'un yapısal antropoloji perspektifinden hareketle, aşure ve helvanın kültürel göstergeler olarak nasıl işlev gördüğünü analiz etmektedir.

Yöntem: Araştırma, kapsamlı bir literatür taraması yöntemine dayanmaktadır. JSTOR, EBSCO, DergiPark, YÖK Tez Merkezi ve Google Scholar gibi akademik veri tabanlarında "aşure", "helva", "ritüel yemekler", "yas yemekleri", "paylaşım kültürü", "semiyotik" gibi anahtar kelimelerle sistematik taramalar gerçekleştirilmiştir. 2000-2025 yılları arasında yayımlanmış akademik çalışmalar incelenmiş, özellikle aşure ve helvanın kültürel boyutlarını ele alan ve semiyotik yaklaşımla yemek kültürünü inceleyen araştırmalar değerlendirmeye alınmıştır. Verilerin analizinde tematik analiz, karşılaştırmalı kültürel çözümleme ve semiyotik okuma teknikleri kullanılmıştır.

Bulgular: Araştırma sonucunda, aşurenin çok bileşenli yapısının toplumsal çeşitlilik ve birlik sembolizmine işaret ettiği tespit edilmiştir. Aşure dağıtma geleneğinin komşuluk ilişkilerini ve toplumsal dayanışmayı güçlendirdiği, Muharrem ayı ritüelleriyle bağlantılı olarak dini ve kültürel boyutların iç içe geçtiği belirlenmiştir. Helvanın ise yas metaforu olarak karmaşık bir semiyotik yapı sergilediği, ölüm sonrası dağıtımının acı bir olayın tatlı bir ikramla dengelenmesi paradoksunu içerdiği görülmüştür. Modernleşme sürecinde her iki tatlının da semiyotik anlamlarının dönüşüme uğradığı, kentleşme ve dijitalleşmenin etkisiyle yeni anlam katmanları kazandığı saptanmıştır. Sosyal medyanın bu tatlıların temsillerini ve anlamlarını yeniden şekillendirdiği, nostalji ve otantisite arayışının ise geleneksel değerlere yönelik ilgiyi canlandırdığı belirlenmiştir.

Pratik Çıkarımlar: Çalışma, kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği için önemli çıkarımlar sunmaktadır. Aşure ve helva geleneklerinin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine dahil edilmesi, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarının iş birliğiyle bu geleneklerin yaşatılmasına yönelik etkinliklerin düzenlenmesi önerilmektedir. Eğitim kurumlarında gastronomi kültürünün semiyotik boyutlarını ele alan programların geliştirilmesi, kültürel mirasın bilinçli bir şekilde aktarılmasına katkıda bulunabilir. Ayrıca, dijital platformların bu geleneklerin tanıtımı ve sürdürülmesi için etkin kullanımı, küreselleşme çağında yerel değerlerin korunmasına hizmet edebilir.

Özgünlük/Bilimsel Katkı: Bu çalışma, gastronomi antropolojisi ve kültürel semiyotik alanlarına özgün katkılar sunmaktadır. Yiyeceklerin taşıdığı sembolik anlamların çözümlemesinde disiplinler arası bir yaklaşımın gerekliliğini ortaya koymakta ve yerel mutfak pratiklerinin evrensel semiyotik kuramlar çerçevesinde analiz edilebileceğini göstermektedir. Roland Barthes'ın yemek semiyotiği yaklaşımını Türk kültür bağlamına uygulayarak literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmakta ve yemek kültürünün toplumsal hafıza, kimlik inşası ve ritüel pratiklerle olan karmaşık ilişkisini aydınlatmaktadır. Çalışma ayrıca, modernleşme sürecinde geleneksel yemek pratiklerinin geçirdiği dönüşümü semiyotik bir perspektifle ele alarak, kültürel süreklilik ve değişim dinamiklerini anlamaya katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Aşure, Helva, Semiyotik, Paylaşım kültürü, Yas ritüelleri, Gastronomi antropolojisi

Abstract

Purpose: This study aims to examine the semiotic dimensions of ashura and halva traditions, which hold significant importance in Turkish culture, particularly in the context of sharing and mourning metaphors. The research seeks to reveal how these two traditional desserts function beyond mere food items, playing crucial roles in the transmission of social memory, construction of collective identity, and ritualization of complex emotions. Drawing from Barthes' semiotic approach and Lévi-Strauss's structural anthropology perspective, the study analyzes how ashura and halva function as cultural signs.

Methodology: The research is based on a comprehensive literature review. Systematic searches were conducted in academic databases such as JSTOR, EBSCO, DergiPark, YÖK Thesis Center, and Google Scholar using keywords like "ashura," "halva," "ritual foods," "mourning foods," "sharing culture," and "semiotics." Academic works published between 2000-2025 were examined, with particular focus on research addressing the cultural dimensions of ashura and halva and studies analyzing food culture through a semiotic approach. Thematic analysis, comparative cultural analysis, and semiotic reading techniques were used for data analysis.

Findings: The research found that ashura's multi-component structure symbolizes social diversity and unity. The tradition of distributing ashura strengthens neighborhood relations and social solidarity, while its connection to Muharram month rituals demonstrates the intertwining of religious and cultural dimensions. Halva exhibits a complex semiotic structure as a metaphor for mourning, with its post-death distribution containing the paradox of balancing a painful event with a sweet offering. During the modernization process, both desserts have undergone transformation in their semiotic meanings, acquiring new layers of meaning through urbanization and digitalization. Social media has reshaped the representations and meanings of these desserts, while the search for nostalgia and authenticity has revitalized interest in traditional values.

Practical Implications: The study offers important implications for the preservation and sustainability of cultural heritage. It recommends including ashura and halva traditions in UNESCO's Intangible Cultural Heritage list and organizing events to keep these traditions alive through collaboration between local governments and non-governmental organizations. Developing educational programs addressing the semiotic dimensions of gastronomic culture in educational institutions can contribute to the conscious transmission of cultural heritage. Additionally, effective use of digital platforms for promoting and sustaining these traditions can serve to preserve local values in the age of globalization.

Originality/Scientific Contribution: This study makes original contributions to the fields of gastronomic anthropology and cultural semiotics. It demonstrates the necessity of an interdisciplinary approach in analyzing the symbolic meanings of foods and shows how local culinary practices can be analyzed within the framework of universal semiotic theories. By applying Roland Barthes' food semiotics approach to the Turkish cultural context, it fills an important gap in the literature and illuminates the complex relationship between food culture, social memory, identity construction, and ritual practices. The study also contributes to understanding the dynamics of cultural continuity and change by examining the transformation of traditional food practices during modernization from a semiotic perspective.

Keywords: Ashura, Halva, Semiotics, Sharing culture, Mourning rituals, Gastronomic anthropology

Giriş

Yemek kültürü, bir toplumun kimliğini, tarihini ve değerlerini yansıtan en önemli kültürel unsurlardan biridir (Beşirli, 2010). Türk kültüründe aşure ve helva, sadece birer tatlı olmanın ötesinde, toplumsal hafızanın, kolektif ritüellerin ve paylaşım kültürünün somut göstergeleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu iki geleneksel tatlı, yüzyıllar boyunca Anadolu coğrafyasında çeşitli bağlamlarda hazırlanmış, paylaşılmış ve toplumsal ilişkileri düzenleyen araçlar olarak işlev görmüştür. Özellikle aşure, içerdiği çeşitli malzemelerle çoğulculuğun ve birlikte yaşama kültürünün (Özlü, 2011); helva ise yas ve anma pratiklerinin sembolik bir temsili olarak değerlendirilmektedir (Bozagic, 2023).

Yiyeceklerin semiyotik boyutlarının incelenmesi, kültürel çalışmalar alanında giderek önem kazanan bir araştırma alanıdır. Roland Barthes'ın (1997) yemeği bir iletişim sistemi olarak tanımlamasından bu yana, gastronomi antropolojisi ve kültürel semiyotik alanlarında yemek, sadece beslenme ihtiyacını karşılayan bir unsur değil, aynı zamanda kültürel kodları taşıyan ve ileten bir "*metafor*" olarak ele alınmaktadır. Bu bağlamda aşure ve helva, Türk kültüründe anlam üreten ve aktaran, anlaşılmayı bekleyen metaforlar olarak değerlendirilebilir. Nitekim Beşirli'ye (2021) göre, yemek pratikleri toplumsal ilişkilerin düzenlenmesinde ve kültürel değerlerin aktarılmasında önemli işlevler üstlenmektedir.

Paylaşım ve yas kavramlarının yemek kültürü üzerinden okunması, güncel akademik tartışmalarda giderek daha fazla yer bulmaktadır. Özellikle kültürel antropoloji ve gastronomi çalışmalarının kesişiminde, yemeğin toplumsal bağları güçlendiren, kolektif hafızayı canlı tutan ve duygusal deneyimleri ritüelleştiren boyutları öne çıkmaktadır (Aydın, 2021). Aşure, paylaşım ve dayanışma kültürünün somutlaştığı bir pratik olarak ele alınırken (Özlü, 2011; İşli, 2003); helva, yas sürecinin toplumsal olarak işlenmesini ve acının kolektif biçimde deneyimlenmesini sağlayan bir araç olarak görülmektedir (Bozagic, 2023).

Bu çalışmanın temel amacı, aşure ve helvanın taşıdığı sembolik anlamların çözümlenmesi ve bu anlamların toplumsal pratiklerle ilişkisinin ortaya konmasıdır. Araştırma, bu iki geleneksel tatlının semiyotik bir yaklaşımla incelenmesini ve kültürel göstergeler olarak nasıl işlev gördüğünün analiz edilmesini hedeflemektedir. Barthes'ın (1997) semiyotik yaklaşımı ve Lévi-Strauss'un (1966) yapısal antropoloji perspektifi, çalışmanın teorik çerçevesini oluşturmaktadır. Ayrıca Appadurai'nin (1981) "*gastro-politik*" kavramı, yemeğin toplumsal ilişkileri düzenlemedeki rolünü anlamak için kullanılmaktadır.

İncelenen literatür kapsamı, gastronomi antropolojisi, semiyotik, kültürel çalışmalar ve din sosyolojisi alanlarını içermektedir. Özellikle son yirmi yılda Türkiye'de ve uluslararası akademik çevrelerde yemek kültürü üzerine yapılan çalışmalar taranmış, aşure ve helvanın kültürel boyutlarına değinen araştırmalar incelenmiştir. Albala ve Eden'in (2011) yemek ve din ilişkisini inceleyen

çalışmaları, Counihan ve Van Esterik'in (2013) yemeğin antropolojik boyutlarını ele alan derlemeleri ve Türkiye'de Artun (2018), Beşirli (2021) gibi araştırmacıların Türk mutfak kültürü üzerine yaptıkları çalışmalar, literatür taramasının önemli kaynaklarını oluşturmaktadır.

Bu çalışmada yanıt aranan temel araştırma soruları şunlardır: Aşure ve helva hangi sembolik anlamları taşımaktadır? Bu tatlılar nasıl birer kültürel metin olarak okunabilir? Paylaşım ve yas pratikleri bu yiyecekler üzerinden nasıl ifade edilmektedir? Modernleşme sürecinde bu anlamlar nasıl dönüşüme uğramıştır? Bu sorular, aşure ve helvanın sadece gastronomik değil, aynı zamanda kültürel, toplumsal ve sembolik boyutlarının da anlaşılmasını sağlayacaktır. Nitekim, yemek kültürü bir toplumun düşünce yapısını ve değerlerini anlamak için önemli ipuçları sunmaktadır (Montanari, 2006).

Bu çalışma, Türk mutfak kültürünün önemli unsurları olan aşure ve helvanın semiyotik bir perspektifle incelenmesi yoluyla, yemek ve anlam arasındaki ilişkiyi yerel bir bağlamda tartışmaya açmayı hedeflemektedir. Böylece hem gastronomi antropolojisi hem de kültürel semiyotik alanlarına katkı sağlanması amaçlanmaktadır. Günümüzde küreselleşme ve modernleşme süreçlerinin geleneksel pratikleri dönüştürdüğü bir dönemde, aşure ve helva gibi kültürel pratiklerin taşıdığı anlamların incelenmesi, kültürel mirasın korunması ve anlaşılması açısından da önem taşımaktadır.

Yöntem

Bu çalışma, aşure ve helva kültürünün semiyotik boyutlarını incelemek amacıyla kapsamlı bir literatür taraması yöntemine dayanmaktadır. Araştırma sürecinde sistematik bir yaklaşım benimsenmiş olup, veri toplama ve analiz aşamaları belirli bir metodolojik çerçeve içerisinde gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın metodolojik yapısı, nitel araştırma paradigması içerisinde konumlandırılmıştır.

Araştırma kapsamında, ulusal ve uluslararası düzeyde geniş bir akademik kaynak taraması gerçekleştirilmiştir. Bu tarama sürecinde JSTOR, EBSCO, DergiPark, YÖK Tez Merkezi ve Google Scholar gibi temel akademik veritabanları kullanılmıştır. Bunların yanı sıra, Türk Halk Bilimi ve Etnografya arşivleri ile önde gelen gastronomi ve kültürel çalışmalar dergilerindeki yayınlar da incelenmiştir. Veritabanlarının seçiminde, disiplinlerarası bir yaklaşım benimsenmiş ve semiyotik, antropoloji, sosyoloji, gastronomi ve kültürel çalışmalar alanlarını kapsayan kaynakların erişilebilirliği göz önünde bulundurulmuştur. Bu süreçte, özellikle son yirmi yılda yayımlanmış akademik çalışmalara odaklanılmış, ancak konunun tarihsel bağlamını anlamak için daha önceki dönemlere ait temel kaynaklar da incelenmiştir.

Veritabanlarında yapılan taramalarda sistematik bir arama stratejisi izlenmiştir. Kullanılan başlıca anahtar kelimeler şunlardır: "*aşure*", "*helva*", "*ritüel yemekler*", "*yas yemekleri*", "*paylaşım kültürü*", "*semiyotik*", "*gastronomi antropolojisi*" ve "*kültürel semboller*". Bu anahtar kelimeler hem Türkçe hem de İngilizce olarak kullanılmış, böylece uluslararası literatürün de taranması sağlanmıştır. Arama stratejisi geliştirilirken, Boolean operatörleri kullanılarak arama sonuçlarının hassasiyeti artırılmıştır. Örneğin, "*aşure*" VE "*semiyotik*"; "*ashura*" AND "*semiotic*" gibi kombinasyonlar kullanılarak, her iki kavramı da içeren çalışmalara odaklanılmıştır. Bu yaklaşım, literatür taramasının kapsamını genişletirken, aynı zamanda araştırma konusuyla doğrudan ilgili çalışmalara odaklanmayı mümkün kılmıştır (Booth vd., 2016).

Literatür taraması sürecinde, incelenecek çalışmaların seçiminde belirli dahil etme ve hariç tutma kriterleri uygulanmıştır. Çalışmaya dahil edilen kaynaklar şu kriterlere göre seçilmiştir: 2000-2025 yılları arasında yayımlanmış akademik çalışmalar, aşure ve helvanın kültürel boyutlarını ele alan çalışmalar, semiyotik yaklaşımla yemek kültürünü inceleyen araştırmalar, hakemli dergilerde yayımlanmış makaleler, akademik kitaplar ve lisansüstü tezler. Bu kriterlerin uygulanmasında, çalışmaların metodolojik sağlamlığı ve teorik çerçevelerinin uygunluğu da göz önünde bulundurulmuştur (Flick, 2018). Öte yandan, sadece tarif odaklı gastronomi çalışmaları, bilimsel niteliği olmayan popüler yayınlar, tam metni erişilemeyen çalışmalar ve metodolojik yaklaşımı açıkça belirtilmemiş çalışmalar inceleme dışında bırakılmıştır. Bu kriterlerin uygulanması, literatür taramasının odağını korumak açısından önem taşımaktadır (Jesson vd., 2011).

Literatür taraması sonucunda elde edilen çalışmalardan veri çıkarma işlemi, sistematik bir yaklaşımla gerçekleştirilmiştir. Her bir çalışmadan yazar(lar), yayın yılı, çalışmanın amacı, teorik çerçeve, metodolojik yaklaşım, temel bulgular ve sonuçlar gibi bilgiler çıkarılmıştır. Bu veriler, standart

bir form kullanılarak kaydedilmiş ve böylece farklı çalışmaların karşılaştırılması kolaylaştırılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde tematik analiz, karşılaştırmalı kültürel çözümleme ve semiyotik okuma teknikleri olmak üzere üç temel yöntem kullanılmıştır.

Tematik analiz, literatürden elde edilen verilerin belirli temalar etrafında düzenlenmesini sağlamıştır. Bu analiz sürecinde, Braun ve Clarke'ın (2006) önerdiği; verilere aşına olma, başlangıç kodlarının oluşturulması, temaların araştırılması, temaların gözden geçirilmesi, temaların tanımlanması ve adlandırılması ve raporun hazırlanması aşamalarını içeren altı aşamalı yaklaşım benimsenmiştir. Bu sistematik süreç, aşure ve helva ile ilgili literatürdeki tekrarlayan örüntülerin belirlenmesini ve yorumlanmasını kolaylaştırmıştır. Bu yaklaşım, aşure ve helvanın semiyotik boyutlarıyla ilgili literatürdeki ortak temaların ve farklı bakış açılarının sistematik bir şekilde belirlenmesini sağlamıştır. Karşılaştırmalı kültürel çözümleme yöntemi ise, aşure ve helva pratiklerinin farklı kültürel bağlamlardaki benzerliklerini ve farklılıklarını analiz etmek için kullanılmıştır. Geertz'in (1973) "*yoğun betimleme*" yaklaşımından esinlenerek, kültürel pratiklerin bağlamsal anlamları çözümlenmiştir. Semiyotik okuma teknikleri ise, Barthes'ın (1964) ve Eco'nun (1976) yaklaşımlarından yararlanılarak, bu yiyeceklerin gösterge sistemleri içindeki konumları ve anlamları incelenmiştir. Semiyotik analiz, aşure ve helvanın düz anlamları ile yan anlamlarının ayrıştırılmasını sağlamıştır (Chandler, 2017).

Bu çalışma, metodolojik yaklaşımından kaynaklanan bazı sınırlılıklara sahiptir. Öncelikle, literatür taramasına dayalı bir araştırma olması nedeniyle, birincil verilere dayanmamaktadır. Ayrıca, incelenen çalışmaların çoğunlukla Türkçe ve İngilizce dillerinde olması, diğer dillerdeki ilgili literatürün kapsam dışında kalmasına neden olmuştur. Bir diğer sınırlılık, semiyotik analizin doğası gereği yorumlamaya dayalı olması ve araştırmacının öznel değerlendirmelerinden etkilenme potansiyelidir. Bu sınırlılığı aşmak için, farklı teorik perspektiflerden yararlanılmış ve çoklu okuma teknikleri uygulanmıştır (Silverman, 2015). Son olarak, çalışmanın zaman çerçevesi nedeniyle, daha önceki dönemlere ait çalışmalar sistematik incelemeye dahil edilmemiştir. Ancak, tarihsel bağlamı anlamak için temel kaynaklara başvurulmuş ve böylece bu sınırlılığın etkisi en aza indirilmeye çalışılmıştır.

Bulgular

Aşure ve helva, Türk kültüründe sadece birer tatlı olmaktan öte, derin sembolik anlamlar taşıyan kültürel unsurlardır. Bu bölümde, aşure ve helvanın tarihsel kökenleri, kültürel bağlamları ve semiyotik boyutları ele alınacaktır. İncelenen literatür doğrultusunda, bu geleneksel tatlıların paylaşım ve yas metaforları olarak toplumsal yaşamdaki yansımaları sistematik bir biçimde analiz edilmiştir.

Aşure ve Helvanın Tarihsel ve Kültürel Bağlamı

Aşure ve helva, Türk-İslam kültüründe köklü bir geçmişe sahip olup, tarihsel süreçte çeşitli inanç sistemleri ve kültürel pratiklerle etkileşim içinde bugünkü anlamlarını kazanmıştır. Bu tatlıların kültürel kodları, toplumsal hafızanın aktarımında ve kolektif kimliğin inşasında önemli roller üstlenmektedir.

Aşurenin Nuh Tufanı ile ilişkisi ve mitolojik boyutu

Aşurenin kökeni, yaygın inancıya göre Nuh Tufanı'na dayanmaktadır. Tufan sonrası gemide kalan son malzemelerle yapıldığına inanılan aşure, kurtuluş ve yeni başlangıcın sembolü olarak kabul edilmektedir (Üçer, 2015; Baş, 2004). Bu mitolojik köken, aşureyi sadece bir yiyecek olmaktan çıkarıp, varoluşsal bir anlam taşıyan kültürel bir fenomene dönüştürmektedir. Nuh Peygamber'in gemisinde bulunan son erzakların bir araya getirilmesiyle oluşturulan bu tatlı, zorlukların ardından gelen kurtuluşu ve şükürü temsil etmektedir (Polat, 2019).

Aşurenin yapımında kullanılan malzemelerin çeşitliliği ve bir araya gelişi, semiyotik açıdan incelendiğinde, farklılıkların uyumlu birlikteliğini ve toplumsal dayanışmayı simgelemektedir. Aşurenin içindeki her bir malzeme ayrı bir anlam taşıırken, bunların bir potada eritilmesi toplumsal bütünleşmenin metaforik bir ifadesidir. Ayrıca, aşurenin Muharrem ayında pişirilmesi ve dağıtılması, İslam tarihindeki Kербela Olayı ile de ilişkilendirilmekte ve böylece mitolojik kökeninin yanı sıra tarihsel bir boyut da kazanmaktadır (Aghaie, 2004; And, 2022).

Helvanın Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan tarihsel serüveni

Helvanın tarihsel kökenleri, Orta Asya Türk toplumlarına kadar uzanmaktadır. Türklerin İslamiyet'i kabulünden önce de çeşitli ritüellerde kullanılan helva, zamanla İslami unsurlarla bütünleşerek günümüzdeki anlamını kazanmıştır (Bozagcı, 2023). Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç sürecinde, helva kültürü de zenginleşerek çeşitli formlar almıştır. Halva, halawa, halvah gibi farklı isimlerle anılan benzer tatlılar (Mansour, 2022), Orta Doğu ve Balkanlar'da da görülmekte, bu da kültürel etkileşimin bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

Helvanın Türk kültüründeki en belirgin kullanımı, ölüm ve yas ritüelleriyle bağlantılıdır. Özbil'in (2011) araştırmasına göre, Osmanlı döneminde "*helva sohbetleri*" adı verilen toplantılar hem sosyal etkileşim hem de kültürel aktarım mekanizmaları olarak işlev görmüştür. Ayrıca, Mevlevi dergâhlarında "*sema mukabelesi*" sonrası dağıtılan helva, manevi bir anlam taşımakta ve paylaşımın kutsallığını vurgulamaktadır. Helvanın un, yağ ve şeker gibi temel malzemelerden yapılması, onun hem erişilebilir hem de sembolik değer taşıyan bir yiyecek olmasını sağlamıştır (Bozagcı, 2023).

Her iki tatlının dinî ve kültürel ritüellerle bağlantısı

Aşure ve helva, Türk-İslam kültüründe çeşitli dinî ve kültürel ritüellerle yakından ilişkilidir. Aşure, özellikle Muharrem ayının onuncu gününde (Aşure Günü) pişirilip dağıtılarak hem Nuh Tufan'ından kurtuluşun hem de Kerbela Olayı'nın anılmasına vesile olmaktadır. Bu bağlamda aşure hem sevinç hem de hüznün bir arada yaşandığı karmaşık duyguların sembolik bir ifadesidir (Kaygısız, 2022). Alevi-Bektaşî geleneğinde aşure, Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehit edilişinin anısına yapılan önemli bir ritüel yemeği olarak öne çıkmaktadır.

Helva ise, ölüm sonrası anma törenlerinde (mevlit, yedisi, kırkı, yıldönümü), kandil gecelerinde ve hayır amaçlı etkinliklerde dağıtılan bir tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır (Kalafat, 2016). Özellikle ölüm sonrası yapılan "*helva-yı ervah*" (ruhların helvası), ölen kişinin ruhuna bağışlanan bir sadaka niteliği taşımaktadır. Bu ritüeller, toplumsal dayanışmayı güçlendirirken, aynı zamanda acının paylaşarak hafifletilmesine de hizmet etmektedir. Helva dağıtımı, yas sürecinin toplumsal olarak düzenlenmesinde ve acının kolektif bir deneyime dönüştürülmesinde kritik bir rol oynamaktadır.

Farklı kültürlerde benzer pratiklerin karşılaştırmalı analizi

Aşure ve helva benzeri tatlılar ve bunlarla ilişkili ritüeller, farklı kültürlerde de görülmektedir. Bu benzerlikler, kültürlerarası etkileşimin yanı sıra, insanlığın ortak sembolik dil oluşturma eğilimini de göstermektedir. Örneğin, Yahudi kültüründeki "*Noah's Pudding*" olarak da bilinen tatlı, aşure ile benzer mitolojik kökene sahiptir (Karakas, 2006). Benzer şekilde, Yunan kültüründeki "*koliva*" ve Ermeni kültüründeki "*anuşabur*", ölüm ve anma ritüellerinde kullanılan ve helva ile işlevsel benzerlikler gösteren tatlılardır.

Karşılaştırmalı kültürel analizler, bu pratiklerin evrensel insani deneyimlerle (ölüm, yas, dayanışma, kutlama) ilişkili olduğunu göstermektedir. Paresecoli'nin (2011), çalışmasında değindiği gibi, farklı kültürlerde benzer işlevlere sahip yiyeceklerin varlığı, kültürel semiyotiğin evrensel boyutlarına işaret etmektedir. Balkan ülkelerinde görülen "*halva*" veya Orta Doğu'daki "*halawa*" gibi tatlılar, Türk helvasıyla hem yapılaş tekniği hem de kullanım bağlamları açısından benzerlikler göstermektedir. Bu benzerlikler, tarihsel etkileşimlerin yanı sıra, insanlığın ortak sembolik ifade biçimlerini de yansıtmaktadır.

Antropolog Lévi-Strauss'ın (1962) "*Le totémisme aujourd'hui*" adlı eserinde ortaya koyduğu "*bon à penser*" (düşünmek için iyi) kavramı, yiyeceklerin sadece beslenme ihtiyacını karşılayan materyaller olmadığını, aynı zamanda kültürel kodlar ve sembolik anlamlar taşıyan metinler olarak okunabileceğini teorik düzeyde temellendirmektedir. Bu yapısal antropolojik yaklaşım, yemeğin toplumsal değerler, inançlar ve gelenekler sistemini besleyen kültürel bir konstrüksiyon olduğunu savunur (Lévi-Strauss, 1962).

Lévi-Strauss'ın (1962), "*yemek sadece yenmek için iyi olmamalı, aynı zamanda düşünmek için de iyi olmalıdır*" önermesi, beslenmenin antropolojik analizinde paradigmatik bir dönüşümü işaret etmektedir. Bu perspektif, yiyeceklerin semiyotik işlevselliğini vurgulayarak, onların kültürlerarası iletişim ve anlam üretimi süreçlerindeki rolünü kavramsal düzeyde açıklamaktadır.

Bu teorik çerçeve içerisinde değerlendirildiğinde, aşure ve helva gibi geleneksel yiyecekler, kültürlerarası diyalogun ve ortak insani deneyimlerin sembolik ifadeleri olarak analiz edilebilir. Bu yiyeceklerin farklı kültürel bağlamlardaki varlığı ve benzer ritüel işlevleri, Lévi-Strauss'ın işaret ettiği "düşünsel" boyutu somutlaştırmakta ve kültürel semiyotiğin evrensel karakterine dair ampirik kanıtlar sunmaktadır.

Paylaşım Metaforu Olarak Aşure

Aşure, Türk kültüründe sadece bir tatlı olmanın ötesinde, toplumsal paylaşımın somutlaşmış hali olarak karşımıza çıkmaktadır. Yüzyıllardır süregelen aşure yapma ve dağıtma geleneği, içerdiği zengin sembolik anlamlar ve ritüelleşmiş pratiklerle, toplumsal dayanışmanın ve birlikte yaşama kültürünün semiyotik bir göstergesi haline gelmiştir. Aşurenin çok bileşenli yapısı, yapılış ve dağıtılış biçimi, zamanlaması ve toplumsal cinsiyet boyutu, paylaşım kavramının farklı yönlerini yansıtan kültürel kodlar içermektedir.

Aşurenin çok bileşenli yapısının toplumsal çeşitlilik ve birlik sembolizmi

Aşure, içerdiği çok sayıda farklı malzeme ile Türk mutfağında özgün bir yere sahiptir. Bu çok bileşenli yapı, toplumsal çeşitlilik ve birlik kavramlarının somutlaşmış hali olarak yorumlanmaktadır. Aşurenin içinde bulunan buğday, nohut, fasulye, kuru üzüm, incir, kayısı, fındık gibi birbirinden farklı malzemelerin bir araya gelerek uyumlu bir tat oluşturması, farklı kültürel ve etnik unsurların bir arada yaşamasının metaforik bir temsili olarak görülmektedir (Polat, 2019; Özlü, 2011). Aşurenin bu özelliği, özellikle çok kültürlü Osmanlı toplum yapısının gastronomik bir yansıması olarak değerlendirilmektedir.

Aşurenin içerdiği farklı malzemelerin bir araya gelerek oluşturduğu uyum, toplumsal düzlemde "farklılıkların harmonisi" olarak kavramsallaştırılabilecek sosyal ideali temsil etmektedir. Her bir bileşenin kendi özgün karakterini muhafaza ederken kolektif bir tat profili oluşturması, toplumsal çeşitliliğin bütünlük içinde var olabilme potansiyeline dair güçlü bir metaforik anlatı sunmaktadır. Bu perspektiften değerlendirildiğinde aşure, basit bir gastronomik unsur olmanın ötesinde, çoğulculuk ve birlik idealinin semiyotik bir göstergesi olarak kültürel anlam kazanmaktadır.

Ayrıca aşurenin yapımında kullanılan malzemelerin sayısının genellikle 7, 10, 12 gibi sembolik sayılarla ifade edilmesi, kültürel ve dinî kodlarla ilişkisini güçlendirmektedir. Örneğin, bazı yörelerde aşureye 12 çeşit malzeme konulması, 12 İmam inancıyla ilişkilendirilirken (Eser, 2019), diğer bölgelerde farklı sembolik anlamlar taşıyabilmektedir. Bu durum, aynı yemeğin farklı kültürel bağlamlarda çeşitli sembolik anlamlar kazanabildiğini göstermektedir.

Aşure dağıtma geleneğinin komşuluk ilişkileri ve toplumsal dayanışmadaki rolü

Aşure yapımı ve dağıtımı, Türk toplumunda komşuluk ilişkilerini güçlendiren ve toplumsal dayanışmayı pekiştiren önemli bir kültürel pratiktir. Aşurenin büyük kazanlarda, bol miktarda pişirilmesi ve komşulara, akrabalara, ihtiyaç sahiplerine dağıtılması geleneği, paylaşım kültürünün somut bir tezahürü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu gelenek, toplumsal bağları güçlendirme, dayanışmayı artırma ve kolektif kimliği pekiştirme işlevleri görmektedir (Polat, 2019; Ünyay Açıkgöz, 2019; Özlü, 2011).

Modernleşme ve kentleşme süreçlerine rağmen, aşure dağıtımı geleneğinin sürdürülmesi, toplumsal hafızanın devamlılığı açısından önem taşımaktadır. Ancak, kentsel alanlarda bu geleneğin dönüşüme uğradığı, apartman yaşamında komşuluk ilişkilerinin zayıflamasıyla birlikte aşure dağıtımının da sınırlı bir çevreye yapıldığı veya bazı durumlarda tamamen terk edildiği söylenebilir. Buna karşın, son yıllarda belediyelerin ve sivil toplum kuruluşlarının düzenlediği toplu aşure etkinlikleri, bu geleneğin kamusal alanda yeniden canlandırılması çabası olarak değerlendirilebilir.

Muharrem ayı ritüelleri ve aşurenin bu bağlamdaki anlamı

Aşure, özellikle Muharrem ayında yapılması ve dağıtılması ile dinî bir bağlama da sahiptir. Muharrem ayının onuncu günü (Aşure Günü), farklı inanç grupları için çeşitli anlamlar taşımaktadır. İslam geleneğinde Nuh Peygamber'in gemisinin Cudi Dağı'na oturduğu, Hz. Musa'nın Firavun'dan

kurtulduğu gün olarak kabul edilirken, Alevi-Bektaşî geleneğinde Kerbela Olayı'nı anma ve yas tutma dönemi olarak öne çıkmaktadır (Yavuz, 1991).

Muharrem ayında aşure yapımı ve dağıtımı, farklı inanç grupları için farklı sembolik anlamlar taşısa da tüm bu gruplar için ortak olan nokta, aşurenin paylaşım ve dayanışma aracı olarak görülmesidir. Alevi-Bektaşî geleneğinde 12 gün süren Muharrem orucunun ardından yapılan aşure hem yasın sonlanmasını hem de toplumsal bağların yenilenmesini simgelemektedir. Bu bağlamda aşure, yas ve sevinç gibi zıt duyguların bir arada yaşandığı karmaşık bir semiyotik yapıya sahiptir (Bozkuş, 2008).

Aşurenin Muharrem ayındaki ritüel boyutu, sadece dinî bir pratik değil, aynı zamanda toplumsal kimliğin yeniden üretildiği ve pekiştirildiği bir süreç olarak da işlev görmektedir. Muharrem ayında aşure yapma ve dağıtma ritüelinin, özellikle Alevi-Bektaşî toplulukları için kolektif kimliğin inşasında ve sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Üçer, 2015; Özlü, 2011). Bu ritüel hem tarihsel hafızanın aktarılmasına hem de topluluk üyeleri arasındaki dayanışmanın güçlendirilmesine katkıda bulunmaktadır.

Yas Metaforu Olarak Helva

Türk kültüründe helva, ölüm ve yas süreçlerinde merkezi bir rol oynayan, derin sembolik anlamlar taşıyan ritüel bir yiyecektir. Acı bir deneyim olan ölümün, tatlı bir yiyecek ile ilişkilendirilmesi, kültürel belleğimizde yer etmiş paradoksal bir anlam katmanı oluşturmaktadır.

Ölüm sonrası helva dağıtımının semiyotik çözümlemesi

Anadolu'da ölüm sonrası helva dağıtımı, kökleri İslamiyet öncesi Türk kültürüne dayanan ve İslami unsurlarla zenginleşen kadim bir gelenektir (Aça, 2021). Helva, ölüm sonrası ritüellerde bir gösterge olarak işlev görmekte ve birden fazla anlamı bünyesinde barındırmaktadır. Barthes'ın (1972) semiyotik yaklaşımı çerçevesinde değerlendirildiğinde, helva birincil düzeyde bir tatlı (gösteren) iken, ikincil düzeyde yas, teselli ve toplumsal dayanışma gibi kavramları (gösterilen) temsil etmektedir.

Helva dağıtımı, ölümün toplumsal olarak tanınması ve kabul edilmesinin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Ölen kişinin ardından yapılan helva, bir yandan kaybın acısını simgelerken, diğer yandan da toplumun bu acıyı paylaşma ve hafifletme çabasını temsil etmektedir. Nitekim Aça'nın (2021) çalışmasında belirttiği üzere, ölüm sonrası helva dağıtımı, ölen kişinin ruhunun huzura kavuşması için yapılan bir ritüel olarak algılanmaktadır.

Helva dağıtımının semiyotik boyutunu analiz ederken, bu pratiğin hem dikey (tarihsel) hem de yatay (toplumsal) düzlemde taşıdığı anlamları göz önünde bulundurmak gerekmektedir. Dikey düzlemde helva, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan tarihsel süreçte ölüm ritüellerinin devamlılığını sağlayan bir unsur olarak karşımıza çıkarken; yatay düzlemde ise toplumsal dayanışma ve kolektif hafızanın sürdürülmesine hizmet etmektedir.

Helvanın "tatlı acı" paradoksu: Yasın tatlılaştırılması

Helvanın yas bağlamında en dikkat çekici semiyotik özelliği, içerdiği "tatlı acı" paradoksudur. Ölüm gibi acı bir deneyim ile tatlı bir yiyecek arasında kurulan bu bağlantı, kültürel bir çözüm mekanizması olarak değerlendirilebilir. Helvanın tatlılığı, ölümün acısını sembolik olarak dengelemekte ve yasın dayanılabilir kılınmasına yardımcı olmaktadır.

Bu paradoksal durum, Lévi-Strauss'un (1962) ikili karşıtlıklar teorisi çerçevesinde de analiz edilebilir. Helva, acı/tatlı, ölüm/yaşam, bireysel/toplumsal gibi karşıtlıkları bünyesinde barındıran ve bu karşıtlıklar arasında arabuluculuk yapan bir kültürel unsur olarak işlev görmektedir. Böylece helva, ölümün kaçınılmazlığı ile yaşamın sürekliliği arasında bir köprü kurmaktadır.

Yasın tatlılaştırılması metaforu, aynı zamanda Türk kültüründeki "acıyı bal eylemek" deyişiyle de paralellik göstermektedir. Helva yapımı ve dağıtımı, acının kolektif bir deneyime dönüştürülerek katlanılabilir hale getirilmesini sağlamaktadır. Bu bağlamda Bourdieu'nün (1977) habitus kavramı çerçevesinde, helva pratiği, ölüm karşısında toplumsal olarak kabul görmüş bir davranış kalıbı ve kültürel bir sermaye olarak değerlendirilebilir.

Helvanın dinî ve kültürel bağlamlarda yas ile ilişkisi

Helvanın yas ile ilişkisi, İslam öncesi Türk inanışları ile İslami geleneklerin senkretik bir birleşimi olarak karşımıza çıkmaktadır. İslam öncesi dönemde "yuğ" adı verilen cenaze törenlerinde dağıtılan yemeklerin yerini, İslamiyet'in kabulüyle birlikte helva almıştır (Aça, 2021; Tryjarski, 2012). Ancak bu dönüşüm, eski inanışların tamamen ortadan kalkması değil, yeni dinî çerçeve içinde yeniden yorumlanması şeklinde gerçekleşmiştir.

İslami bağlamda helva, ölen kişinin ruhuna Fatiha okunmasını teşvik etmek ve sevabını başışlamak amacıyla dağıtılmaktadır. Bu uygulama, "sadaka-i cariye" kavramıyla ilişkilendirilmekte ve ölen kişinin ardından yapılan hayır işlerinin onun amel defterine yazılacağı inancına dayanmaktadır. Helva dağıtımı İslami referanslarla meşrulaştırılmış olsa da pratiğin kökeninde Şamanist dönemden kalan "ölü aşı" geleneği yatmaktadır (Aça, 2021).

Helvanın dinî bağlamdaki semiyotik boyutu, sadece İslami referanslarla sınırlı değildir. Anadolu'daki farklı inanç gruplarında da benzer pratikler görülmektedir. Örneğin, Alevi-Bektaşî geleneğinde helva, Muharrem ayında ve cem ritüellerinde önemli bir yer tutmaktadır (Ersal & Görgülü, 2017). Bu durum, helvanın farklı inanç sistemleri içinde benzer sembolik anlamlar taşıyabildiğini göstermektedir.

Anma ritüellerinde helvanın işlevi ve dönüşümü

Helva, ölüm sonrası anma ritüellerinde merkezi bir rol oynamaktadır. Geleneksel olarak ölümün 3., 7, 40 ve 52. günlerinde, ayrıca sene-i devriyesinde helva yapılıp dağıtılmaktadır (Aça, 2021). Bu belirli günlerde yapılan anma törenleri hem ölen kişinin hatırasını yaşatma hem de toplumsal bağları güçlendirme işlevi görmektedir. Assmann'ın (2015) belirttiği gibi, bu tür ritüeller kolektif hafızanın sürdürülmesine ve kültürel kimliğin pekiştirilmesine hizmet etmektedir.

Modernleşme süreciyle birlikte helva ritüellerinde de önemli dönüşümler yaşanmıştır. Kentleşme, geleneksel komşuluk ilişkilerinin zayıflaması ve yaşam tarzlarının değişmesiyle birlikte, helva yapımı ve dağıtımı pratikleri de değişime uğramıştır. Günümüzde, özellikle büyük şehirlerde, ev yapımı helva yerini hazır alınan helvaya bırakmış, dağıtım ritüelleri ise daha sınırlı bir çevreye indirgenmiştir.

Dijitalleşme çağında helva ritüelleri yeni boyutlar kazanmıştır. Sosyal medya platformlarında ölen kişilerin anısına sanal anma etkinlikleri düzenlenmekte, helva yapımı ve dağıtımı fotoğraflarla paylaşılmaktadır. Bu durum, geleneksel ritüellerin dijital ortamda yeniden yorumlanması olarak değerlendirilebilir (Kaya, 2024). Hine'in (2015) dijital etnografi üzerinde yürüttüğü çalışmasında değindiği gibi, geleneksel pratikler dijital ortamda yeni anlamlar kazanarak varlıklarını sürdürmektedir.

Helvanın anma ritüellerindeki dönüşümü, aynı zamanda toplumsal sınıf ve statü göstergesi olarak da okunabilir. Geleneksel toplumlarda helva yapımı ve dağıtımı, ailenin ekonomik gücünden bağımsız olarak gerçekleştirilen bir ritüelken; günümüzde, özellikle kentsel bağlamda, bu pratik sınıfsal farklılıkları yansıtan bir göstergeye dönüşebilmektedir. Bourdieu'nün (1979) kültürel sermaye kavramı çerçevesinde, helva ritüellerinin icra ediliş biçimi, bireylerin ve ailelerin sosyal konumlarını pekiştiren bir unsur haline gelmiştir.

Sonuç olarak, helvanın yas metaforu olarak semiyotik çözümlemesi, Türk kültüründe yiyeceklerin basit birer besin kaynağı olmaktan öte, karmaşık anlam sistemleri içinde işlev gören kültürel fenomenler olduğunu göstermektedir. Helva örneği üzerinden, maddi kültür unsurlarının nasıl sembolik anlamlar taşıyabileceği ve toplumsal pratiklerin sürdürülmesinde nasıl rol oynayabileceği açıkça görülmektedir.

Semiyotik Göstergeler Olarak Aşure ve Helva

Türk kültüründe aşure ve helva, beslenme işlevlerinin çok ötesinde, zengin sembolik anlamlar taşıyan kültürel göstergeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Semiyotik yaklaşım, bu geleneksel tatlıların toplumsal iletişimdeki rolünü, taşıdıkları kültürel kodları ve anlamlandırma süreçlerini çözümlemeye olanak sağlar. Göstergebilimsel perspektiften bakıldığında, aşure ve helva sadece birer yiyecek değil, kolektif belleğin, toplumsal değerlerin ve kültürel pratiklerin somutlaştığı karmaşık gösterge sistemleridir.

Roland Barthes'ın yemek semiyotiği bağlamında aşure ve helva

Roland Barthes'ın semiyotik yaklaşımı, yiyeceklerin basit besin maddeleri olmaktan çıkıp bir iletişim sistemine dönüştüğünü vurgular. Barthes'a göre yemek, tıpkı dil gibi, belirli göstergelerin bir araya gelerek anlamlı bütünler oluşturduğu bir sistemdir (Barthes, 2013). Bu bağlamda aşure ve helva, Türk kültüründe güçlü göstergeler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Barthes'ın (1972) ortaya koyduğu mit kavramı çerçevesinde değerlendirildiğinde, aşure ve helva birincil anlamlarının (besin olma özellikleri) ötesinde, ikincil anlamlar (kültürel, dinî, toplumsal çağrışımlar) kazanmış durumdadır. Aşure, Nuh Tufanı'ndan kurtuluşun, bolluk ve bereketin, farklı unsurların bir araya gelerek oluşturduğu uyumun mitsel anlatısını barındırırken; helva ise ölüm, yas ve teselli mitlerini bünyesinde taşımaktadır.

Barthes'ın (1964) yemek semiyotiğinde önemli bir yer tutan "*yemeğin grameri*" kavramı, aşure ve helva özelinde incelendiğinde, bu tatlıların hazırlanma, sunulma ve tüketilme biçimlerinin belirli kurallara tabi olduğu görülmektedir. Örneğin, aşurenin Muharrem ayında pişirilmesi, komşulara dağıtılması ve bereketin simgesi olarak algılanması, bu tatlının kültürel grameri hakkında bilgi vermektedir. Benzer şekilde, helvanın ölüm sonrası belirli günlerde pişirilmesi ve dağıtılması da bu tatlının semiyotik sistemdeki konumunu belirlemektedir.

Gösterge, Gösteren ve Gösterilen İlişkisi Açısından Analiz

Saussure'ün (1959) dilbilimsel yaklaşımından hareketle, aşure ve helva birer gösterge olarak ele alındığında, bunların gösteren (maddi form) ve gösterilen (kavramsal içerik) boyutlarını ayırt etmek mümkündür. Aşure, gösteren boyutuyla çeşitli malzemelerin bir araya geldiği tatlı bir yemek iken; gösterilen boyutuyla birlik, beraberlik, paylaşım, bereket ve kurtuluş gibi kavramları temsil etmektedir. Helva ise gösteren olarak un, yağ ve şekerden yapılan bir tatlıyı ifade ederken; gösterilen olarak yas, teselli, geçiş ritüeli ve manevî arınma kavramlarını çağrıştırmaktadır.

Bu gösterge sisteminde, aşure ve helvanın anlamları keyfi değil, kültürel uzlaşma dayalıdır. Türk-İslam kültüründe yaşayan bireyler, bu tatlıların taşıdığı anlamları kolektif bir bilinçle paylaşmakta ve yeniden üretmektedir. Eco'nun (1986) değindiği gibi, kültürel göstergeler ancak belirli bir topluluk tarafından aynı şekilde anlamlandırıldıklarında iletişimsel işlevlerini yerine getirebilmektedir. Aşure ve helvanın semiyotik anlamları da Türk kültürünün paylaşılan kodları çerçevesinde oluşmakta ve sürdürülmektedir.

Göstergebilimsel açıdan dikkat çekici bir nokta, aşure ve helvanın düz anlamları ile yan anlamları arasındaki ilişkidir. Düz anlam düzeyinde her iki tatlı da beslenme ihtiyacını karşılayan yiyecekler iken, yan anlam düzeyinde zengin kültürel, dinî ve toplumsal çağrışımlar taşımaktadır. Özellikle aşurenin içerdiği çeşitli malzemeler, toplumsal çeşitliliğin ve bir arada yaşamının metaforik bir temsili olarak okunabilmektedir. Helvanın ise ölümün acısını sembolik olarak tatlıya dönüştüren paradoksal yapısı, yan anlamlar açısından zengin bir analiz alanı sunmaktadır.

Kültürel kodlar ve anlamlandırma süreçleri

Aşure ve helvanın anlamlandırılma süreçleri, Türk kültüründeki çeşitli kodlar aracılığıyla gerçekleşmektedir. Barthes'ın (1974) tanımladığı beş temel kod (hermenötik, semantik, sembolik, proairetik ve kültürel kodlar) çerçevesinde değerlendirildiğinde (Canalp, 2023; Güzel, 2023), aşure ve helvanın özellikle sembolik ve kültürel kodlarla yüklü olduğu görülmektedir.

Aşurenin kültürel kodları incelendiğinde, bu tatlının Nuh Tufanı'ndan kurtuluş, Muharrem ayı, Kerbela olayı, bereket, paylaşım ve dayanışma gibi referans noktalarıyla ilişkilendirildiği görülmektedir. Bu kodlar, aşurenin anlamlandırılma sürecini şekillendirmekte ve toplumsal bellekte yer etmesini sağlamaktadır. Benzer şekilde helva da ölüm, yas, teselli, ahiret inancı ve ruhun huzuru gibi kültürel kodlarla bağlantılıdır. Bu kodlar, helvanın ölüm sonrası ritüellerdeki merkezi konumunu açıklamaktadır.

Anlamlandırma süreçlerinde dikkat çeken bir diğer unsur, paradigmatik ve sentagmatik ilişkililerdir. Aşure, paradigmatik düzlemde diğer tatlılardan ve ritüel yemeklerinden ayrılırken; sentagmatik düzlemde içerdiği malzemelerin belirli bir düzen içinde bir araya gelmesiyle anlam kazanmaktadır. Helva ise paradigmatik olarak diğer yas yemeklerinden farklılaşırken, sentagmatik olarak ölüm sonrası

ritüellerin bir parçası olarak anlamlı hale gelmektedir. Bu ilişkiler, aşure ve helvanın kültürel sistemdeki konumlarını belirlemekte ve anlamlandırma süreçlerini şekillendirmektedir.

Kültürel kodların zaman içindeki dönüşümü de semiyotik analiz açısından önem taşımaktadır. Modernleşme süreciyle birlikte, aşure ve helvanın taşıdığı geleneksel anlamlar kısmen dönüşüme uğramış, yeni anlamlar kazanmıştır. Örneğin, günümüzde aşure sadece dinî bir ritüel olmaktan çıkıp kültürel mirasın ve geleneksel mutfağın bir parçası olarak da değerlendirilmektedir. Benzer şekilde helva da geleneksel yas ritüellerinin ötesinde, nostaljik bir lezzet ve kültürel kimliğin bir göstergesi olarak yeni anlamlar kazanmıştır.

Metafor ve Metonimi Olarak Aşure ve Helva

Jakobson'un (1995) dilbilimsel yaklaşımında önemli yer tutan metafor ve metonimi kavramları, aşure ve helvanın semiyotik analizinde de kullanışlı araçlar sunmaktadır. Metafor, benzerlik ilişkisine dayalı anlam aktarımını ifade ederken; metonimi, bitişiklik ilişkisine dayalı anlam aktarımını tanımlamaktadır (Uçan Eke, 2019).

Aşure, metaforik düzlemde toplumsal çeşitliliğin ve birliğin güçlü bir temsili olarak karşımıza çıkmaktadır. Farklı malzemelerin bir araya gelerek uyumlu bir tat oluşturmaları, farklı kültürel ve etnik unsurların bir arada yaşamasının metaforu olarak okunabilmektedir. Bu metaforik anlam, özellikle çokkültürlü Osmanlı mirası bağlamında sıklıkla vurgulanmaktadır (Ünyay Açıkgöz, 2019). Aşure aynı zamanda, bolluk ve bereketin, paylaşımın ve dayanışmanın da metaforik bir temsilidir.

Helva ise, metaforik düzlemde yasin tatlılaştırılmasını temsil etmektedir. Acı bir deneyim olan ölümün, tatlı bir yiyecek ile ilişkilendirilmesi, yaşam ve ölüm arasındaki geçişin yumuşatılmasına yönelik metaforik bir çözüm olarak değerlendirilebilir. Helva ayrıca, geçicilik ve kalıcılık arasındaki gerilimin de metaforik bir ifadesidir; kısa sürede tüketilen helva, hayatın geçiciliğini simgelerken, tekrarlanan helva ritüelleri kalıcı kültürel değerleri temsil etmektedir (Çetin, 2019).

Metonimik düzlemde ise, aşure Muharrem ayının, helva ise yas sürecinin bir parçası olarak, bütünü temsil eden parçalar olarak işlev görmektedir. Aşure, Muharrem ayındaki tüm ritüelleri ve inanışları çağrıştıran metonimik bir gösterge haline gelmiştir. Benzer şekilde helva da ölüm sonrası gerçekleştirilen tüm yas pratiklerini akla getiren metonimik bir unsurdur. Bu metonimik ilişkiler, aşure ve helvanın kültürel bellekteki güçlü konumlarını pekiştirmektedir.

Metafor ve metonimi ilişkilerinin yanı sıra, aşure ve helvanın semiyotik analizinde sinekdoş (parça-bütün ilişkisi) da önemli bir rol oynamaktadır. Aşurenin içindeki her bir malzeme, kendi başına bir anlam taşıırken, bir araya geldiklerinde daha büyük bir anlamı temsil etmektedir. Örneğin, aşuredeki buğday bereketin, kuru üzüm tatlılığın, nohut direncin sinekdoşu olarak okunabilmektedir. Helvanın bileşenleri olan un, yağ ve şeker de benzer şekilde, kendi başlarına belirli anlamlar taşımakta, ancak helva formunda bir araya geldiklerinde yeni bir anlam kazanmaktadır.

Sonuç olarak, aşure ve helva Türk kültüründe zengin semiyotik boyutlara sahip göstergeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu tatlılar, Roland Barthes'ın (1997) yemek semiyotiği bağlamında değerlendirildiğinde, basit birer besin maddesi olmaktan çıkıp, kültürel kodlarla yüklü, metaforik ve metonimik anlamlar taşıyan karmaşık göstergelere dönüşmektedir. Gösterge, gösteren ve gösterilen ilişkisi açısından incelendiğinde, aşure ve helvanın maddi formlarının ötesinde, zengin kavramsal içeriklere sahip olduğu görülmektedir. Kültürel kodlar ve anlamlandırma süreçleri bağlamında ele alındığında ise, bu tatlıların Türk-İslam kültüründeki kolektif belleğin ve toplumsal pratiklerin önemli birer parçası olduğu anlaşılmaktadır.

Modernleşme Sürecinde Dönüşen Anlamlar

Türk toplumunun modernleşme sürecinde, aşure ve helva gibi geleneksel tatlıların semiyotik anlamları önemli dönüşümler geçirmiştir. Bu dönüşüm, kentleşme, endüstrileşme, dijitalleşme ve küreselleşme gibi çok boyutlu süreçlerle yakından ilişkilidir. Söz konusu değişimler, bu geleneksel yiyeceklerin üretim, tüketim ve paylaşım pratiklerini etkilediği gibi, taşıdıkları sembolik anlamları da yeniden şekillendirmiştir.

Geleneksel pratiklerin kentleşme sürecindeki dönüşümü

Kentleşme süreci, geleneksel aşure ve helva pratiklerini derinden etkilemiştir. Kırsal yaşamda komşuluk ilişkileri çerçevesinde gerçekleşen aşure dağıtımı ve helva ikramı, kent yaşamında apartman kültürüne uyarlanmak zorunda kalmıştır. Köy ve kasabalarda tüm mahalleyi kapsayan dağıtım ritüelleri, kentlerde daha sınırlı bir çevreye hitap eder hale gelmiştir. Bununla birlikte, kentleşme sürecinin tamamen olumsuz sonuçlar doğurduğunu söylemek yanıltıcı olacaktır; zira kent yaşamı, bu geleneklerin yeni formlarla sürdürülmesine de olanak tanımıştır.

Kentleşmenin getirdiği mekânsal dönüşüm, aşure ve helva ritüellerinin gerçekleştirildiği alanları da değiştirmiştir. Geleneksel olarak ev ortamında hazırlanan ve dağıtılan bu tatlılar, artık işyerlerinde, okullarda ve hatta alışveriş merkezlerinde de hazırlanıp paylaşılmaktadır. Bu durumun ritüellerin kamusal görünürlüğünü artırırken, özel alan-kamusal alan ayrımını da bulanıklaştırmaktadır. Örneğin, kurumsal şirketlerin Muharrem ayında çalışanlarına aşure dağıtması veya belediyelerin halka açık alanlarda helva ikram etmesi, geleneksel pratiklerin kentsel bağlamda yeniden yorumlanmasının göstergeleridir.

Kentleşme sürecinde değişen bir diğer boyut ise bu tatlıların hazırlanma süreçleridir. Kırsal yaşamda kolektif bir etkinlik olarak gerçekleştirilen aşure yapımı, kentlerde daha bireysel bir pratiğe dönüşmüştür. Son on yıl içerisinde kentli kadınların aşure yapımını artık bir topluluk etkinliği olmaktan çıkarıp, bireysel bir mutfak pratiği haline getirdiklerini gözlemlenmektedir. Benzer şekilde bu süreçte ölüm sonrası helva dağıtımı da kentlerde profesyonel hizmet sağlayıcılar aracılığıyla gerçekleştirilmeye başlanmıştır. Bu durum, ritüellerin sembolik anlamlarında bir dönüşüme yol açmış; paylaşım ve dayanışma vurgusu kısmen zayıflarken, gelenek sürdürme ve kültürel kimliği koruma motivasyonu öne çıkmıştır.

Sosyal medyada aşure ve helva temsillerinin analizi

Dijital çağda sosyal medya platformları, aşure ve helva gibi geleneksel yiyeceklerin temsillerinin dolaşıma girdiği ve yeni anlamlar kazandığı mecralara dönüşmüştür. Instagram, YouTube ve TikTok gibi platformlarda aşure ve helva yapımına ilişkin içerikler yoğun ilgi görmektedir. Bu platformlarda paylaşılan içerikler, geleneksel pratiklerin dijital ortamda yeniden üretilmesine ve dönüştürülmesine aracılık etmektedir. Özellikle Muharrem ayında sosyal medyada aşure etiketiyle yapılan paylaşımların sayısında ciddi bir artış gözlemlenmektedir.

132

Sosyal medyada aşure ve helva temsillerinin en dikkat çekici özelliklerinden biri, bu tatlıların estetik boyutunun öne çıkarılmasıdır. Geleneksel bağlamda işlevselliğin ve sembolik anlamın ön planda olduğu bu tatlılar, sosyal medyada görsel estetiğin konusu haline gelmiştir (Navasca, 2024). Aşurenin renkli bileşenlerinin estetik bir düzenlemeyle sunulması veya helvanın görsel açıdan çekici şekillerde servis edilmesi, bu tatlıların "Instagrammable" yönlerini vurgulamaktadır. Bu durum, geleneksel tatlıların semiyotik anlamlarına "görsel tüketim" boyutunun eklenmesine işaret etmektedir (Contois & Kish, 2022; Herman, 2017).

Sosyal medya aynı zamanda aşure ve helva yapımına ilişkin bilgi aktarımının demokratikleşmesine de katkıda bulunmuştur. Geleneksel olarak aile içinde, anneden kızı aktarılan tarifler ve yapım teknikleri, artık herkesin erişimine açıktır. Yemek blogları, YouTube kanalları ve TikTok videoları aracılığıyla, farklı yörelere ait aşure ve helva tarifleri geniş kitlelere ulaşmaktadır. Bu durum kültürel bilginin demokratikleşmesine katkıda bulunurken, aynı zamanda yerel çeşitliliğin de görünür kılınmasını sağlamaktadır.

Nostalji ve otantisite arayışı bağlamında yeniden keşfedilen anlamlar

Nostalji duygusu, aşure ve helvanın semiyotik anlamlarını zenginleştiren önemli bir faktördür (Kessous & Roux, 2008). Bu tatlılar, sadece dinî veya kültürel ritüellerin parçası olmaktan çıkıp, "geçmişe ait değerlerin" temsilcileri haline gelmektedir. Aşure ve helvanın nostaljik değerinin, bu tatlıların çocukluk anılarıyla ilişkilendirilmesinden kaynaklanmaktadır. Özellikle büyük kentlerde yaşayan ve kırsal kökenleri olan bireyler için aşure ve helva, "memleket", "aile" ve "çocukluk" gibi kavramları çağrıştırmaktadır.

Otantisite arayışı (Borghini, 2014), aşure ve helvanın geleneksel formlarına yönelik ilgiyi artırmıştır. Son yıllarda, unutulmaya yüz tutmuş yerel helva çeşitlerinin veya bölgesel aşure tariflerinin yeniden canlandırılmasına yönelik çabalar dikkat çekmektedir. Gastronomi festivalleri, yemek atölyeleri ve kültürel miras projeleri aracılığıyla, bu tatlıların otantik formları belgelenmekte ve yaşatılmaya çalışılmaktadır. Bu çabalar, aşure ve helvanın semiyotik anlamlarına "*kültürel miras*" boyutunu eklemektedir.

Nostalji ve otantisite arayışı, aşure ve helvanın sembolik anlamlarını sadece geçmişe referansla değil, aynı zamanda geleceğe yönelik kaygılarla da ilişkilendirmektedir. Küreselleşme ve kültürel homojenleşme karşısında yerel değerlerin korunması, sürdürülebilir gıda sistemleri ve kültürel çeşitliliğin desteklenmesi gibi güncel tartışmalar, bu geleneksel tatlıların yeni anlamlar kazanmasına zemin hazırlamaktadır.

Sonuç olarak, modernleşme sürecinde aşure ve helvanın semiyotik anlamları çok boyutlu bir dönüşüm geçirmiştir. Kentleşme, endüstrileşme, dijitalleşme ve küreselleşme gibi faktörlerin etkisiyle, bu geleneksel tatlılar yeni bağlamlarda üretilmekte, tüketilmekte ve anlamlandırılmaktadır. Bununla birlikte, nostalji ve otantisite arayışı, bu tatlıların geleneksel anlamlarının tamamen kaybolmasını engellemekte, aksine yeni yorumlarla zenginleşmesine katkıda bulunmaktadır. Aşure ve helva, modernleşme sürecinde anlam kaybına uğramaktan ziyade, semiyotik açıdan daha karmaşık ve çok katmanlı hale gelmiştir.

Tartışma

Aşure ve helva, Türk kültüründe yalnızca birer tatlı olmaktan öte, zengin semiyotik boyutlara sahip kültürel metinler olarak okunabilmektedir. Bu bölümde, araştırma bulgularının daha geniş bir kuramsal çerçevede tartışılması ve literatürdeki diğer çalışmalarla ilişkilendirilmesi amaçlanmaktadır.

Kültürel Metinler Olarak Aşure ve Helva

Barthes'ın (1997) yemek semiyotiği yaklaşımında belirttiği gibi, yiyecekler birer iletişim sistemi olarak işlev görmektedir. Aşure ve helva da bu bağlamda, hazırlanışlarından tüketimlerine ve paylaşımlarına kadar uzanan süreçte çeşitli anlamlar üreten kültürel metinler olarak değerlendirilebilir. Özellikle aşurenin çok bileşenli yapısı, toplumsal "*çeşitliliğin*" ve "*birliğin*" metaforu olarak değerlendirilmektedir. Nitekim aşurenin içindeki farklı malzemelerin bir araya gelerek oluşturduğu uyum, toplumsal birlik ve beraberliğin gastronomik bir temsildir.

Helvanın ise özellikle yas bağlamında bir fenomen olarak değerlendirilmesi mümkündür. Ölüm sonrası ritüellerde helva dağıtımı, acının tatlıya dönüştürülmesi şeklinde yorumlanabilecek paradoksal bir anlam taşımaktadır. Holtzman (2006), yemeklerin kolektif hafızanın taşıyıcıları olarak işlev gördüğünü belirtmektedir ki bu tespit, helvanın yas bağlamında bir hatırlama aracı olarak kullanılmasını açıklamaktadır.

Toplumsal Hafıza ve Kimlik İnşasında Aşure ve Helva

Aşure ve helva, toplumsal hafızanın aktarımında ve kimlik inşasında önemli roller üstlenmektedir. Halbwachs'ın (1992) kolektif hafıza kavramı çerçevesinde değerlendirildiğinde, bu tatlıların hazırlanması ve paylaşılması sırasında aktarılan bilgiler, anlatılar ve pratikler, kuşaktan kuşağa geçen bir hafıza oluşturmaktadır. Özellikle aşurenin Nuh Tufanı ile ilişkilendirilmesi, mitolojik bir anlatının gastronomik bir pratik üzerinden yaşatılmasına örnek teşkil etmektedir.

Türk-İslam kültüründe helvanın ölüm ve yas ile bağlantısı, toplumsal kimliğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Örneğin, Boratav'ın (2013) belirttiği gibi, "*ölü helvası*" geleneği Anadolu'nun birçok yöresinde halen yaşatılmakta ve bu pratik, topluluk üyelerinin ortak kimlik ve aidiyet duygularını pekiştirmektedir. Bu bağlamda, yemek pratikleri sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmamakta, aynı zamanda "*biz*" duygusunu güçlendiren kültürel kodlar olarak işlev görmektedir (Sutton, 2001).

Duyguların Ritüelleştirilmesi: Paylaşım ve Yas

Aşure ve helva, paylaşım ve yas gibi karmaşık duyguların ritüelleştirilmesinde önemli araçlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Turner'ın (1969) ritüel teorisi bağlamında değerlendirildiğinde, her iki tatlının

da hazırlanma ve paylaşılma süreçleri, topluluk üyelerinin duygusal deneyimlerini yapılandıran ve anlamlandıran ritüeller olarak işlev görmektedir.

Aşure yapımı ve dağıtımı, paylaşma duygusunun somutlaştırılmış halidir. Özellikle Muharrem ayında komşulara aşure dağıtımı, toplumsal dayanışmanın ve cömertliğin ritüelleştirilmiş bir ifadesidir. Benzer şekilde, helva da yas duygusunun ritüelleştirilmesinde merkezi bir rol oynamaktadır. Yas sürecinde helva yapımı ve dağıtımı, acının kolektif bir şekilde paylaşılmasına ve böylece hafifletilmesine olanak tanımaktadır. Lupton'un (1996) belirttiği gibi, yemek sadece fizyolojik değil, aynı zamanda duygusal bir deneyimdir ve toplumsal duyguların düzenlenmesinde önemli bir araçtır.

Sembolik Anlamların Sürekliliği ve Dönüşümü

Aşure ve helvanın taşıdığı sembolik anlamlar, tarihsel süreç içerisinde hem süreklilik göstermiş hem de çeşitli dönüşümlere uğramıştır. Hobsbawm ve Ranger'ın (1983) "*icat edilmiş gelenekler*" kavramı çerçevesinde değerlendirildiğinde, bu tatlıların günümüzdeki anlamları ve pratikleri, geçmişten gelen unsurlarla modern yorumların bir bileşimi olarak görülebilir.

Örneğin, aşurenin geleneksel olarak evlerde hazırlanıp komşulara dağıtılması pratiği, kentleşme ve apartman yaşamının yaygınlaşmasıyla dönüşüme uğramıştır. Günümüzde aşure; kurumsal etkinliklerde, okullarda ve hatta alışveriş merkezlerinde dağıtılan, kısmen ticarileşmiş bir ürüne dönüşmüştür. Bu dönüşüme rağmen aşurenin paylaşım ve bereket sembolü olma özelliği büyük ölçüde korunmuştur.

Benzer şekilde, helvanın yas bağlamındaki anlamı da dönüşüme uğramıştır. Geleneksel olarak evlerde hazırlanan helva, günümüzde çoğunlukla hazır olarak satın alınmaktadır. Ancak, helvanın ölümle ilişkisi ve yas ritüellerindeki merkezi konumu, özellikle kırsal bölgelerde ve geleneksel değerlere bağlı topluluklarda halen güçlü bir şekilde devam etmektedir.

Küreselleşme ve Yerellik Geriliminde Aşure ve Helva

Küreselleşme sürecinde, yerel mutfak kültürleri üzerindeki homojenleştirici baskılar artmaktadır. Bu bağlamda aşure ve helva, küreselleşme ve yerellik arasındaki gerilimde ilginç bir konum işgal etmektedir. Appadurai'nin (1996) "*yerelliğin üretimi*" kavramı çerçevesinde değerlendirildiğinde, bu tatlıların günümüzdeki konumu, küresel etkilerle yerel değerlerin müzakere edildiği bir alanı temsil etmektedir.

Bir yandan, fast-food kültürünün ve endüstriyel gıda üretiminin yaygınlaşması, geleneksel yemek pratiklerini tehdit etmektedir. Öte yandan, son yıllarda gözlemlenen "*otantiklik*" arayışı ve geleneksel mutfığa dönüş eğilimi, aşure ve helva gibi kültürel öneme sahip yiyeceklere yönelik ilgiyi canlandırmıştır. Özellikle sosyal medyada aşure ve helva paylaşımlarının artması, bu tatlıların kültürel sermaye olarak değerlendirildiğini göstermektedir.

Gastronomi Antropolojisi ve Semiyotiğin Kesişiminde Yeni Araştırma Alanları

Bu çalışma, gastronomi antropolojisi ve semiyotiğin kesişiminde yeni araştırma alanlarının potansiyelini ortaya koymaktadır. Lévi-Strauss'un (1966) "*çiğ ve pişmiş*" ikiliği üzerine kurduğu yapısal analiz, günümüzde yemek çalışmalarında halen önemli bir teorik çerçeve sunmaktadır. Ancak bu çalışmanın bulguları, semiyotik analizin sadece ikili karşıtlıklarla sınırlı kalmayıp, daha karmaşık kültürel kodların çözülmesinde de etkili olabileceğini göstermektedir.

Özellikle aşure ve helvanın taşıdığı çok katmanlı anlamlar, gastronomi çalışmalarında daha incelikli semiyotik yaklaşımlara ihtiyaç olduğunu ortaya koymaktadır. Parasecoli'nin (2011) önerdiği gibi, yemek ve anlam ilişkisinin incelenmesinde, metinlerarasılık ve performativite gibi kavramların kullanılması, daha zengin analizlere olanak tanıyabilir.

Ayrıca, dijital etnografi yöntemlerinin gelişmesi, sosyal medyada yemek temsillerinin incelenmesi için yeni olanaklar sunmaktadır. Aşure ve helvanın Instagram, YouTube gibi platformlardaki temsillerinin analizi, bu tatlıların günümüz dijital kültüründeki konumunu anlamak için verimli bir araştırma alanı olabilir.

Bulgulardaki Çelişkili Noktaların Tartışılması

Araştırma bulguları, aşure ve helvanın semiyotik boyutlarına ilişkin bazı çelişkili noktaları da ortaya koymaktadır. Örneğin, aşurenin hem dinî hem de seküler bağlamlarda farklı anlamlar taşıması, tek bir semiyotik okuma yapmanın zorluğunu göstermektedir. Aşure, Alevi-Bektaşî geleneğinde Kербela olayını anma bağlamında yas ile ilişkilendirilirken, genel olarak Türk kültüründe bereket ve paylaşım sembolü olarak olumlu çağrışımlar taşımaktadır (Üçer, 2015; Özlü, 2011; Yavuz, 1991).

Benzer şekilde, helvanın yas ile ilişkisi de çelişkili görünmektedir. Bir yandan acı bir olayı (ölüm) anmak için yapılırken, diğer yandan tatlı olması, acı-tatlı ikiliğinde paradoksal bir durum yaratmaktadır. Bu paradoks, Derrida'nın (1976) "*différance*" kavramı çerçevesinde, anlamın her zaman ertelenmesi ve farklılaşması olarak yorumlanabilir.

Ayrıca, modernleşme sürecinde bu tatlıların geçirdiği dönüşüm de çelişkili sonuçlar doğurmaktadır. Endüstriyel üretim bir yandan bu tatlıların daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlarken, diğer yandan geleneksel hazırlama ve paylaşma pratiklerinin kaybolmasına neden olmaktadır. Bu durum, Benjamin'in (1969) "*teknik yeniden üretilebilirlik çağında sanat eseri*" kavramıyla paralellik göstermektedir; tıpkı mekanik olarak çoğaltılan sanat eserinin "*aura*"sını kaybetmesi gibi, endüstriyel olarak üretilen aşure ve helva da geleneksel kültürel değerinden bir şeyler kaybetmektedir.

Bu çelişkili noktalar, aşure ve helvanın semiyotik analizinin tek boyutlu olamayacağını, aksine çok katmanlı ve bağlamsal bir yaklaşım gerektirdiğini göstermektedir. Kültürel pratiklerin anlamı, sabit ve değişmez olmaktan ziyade, sürekli müzakere edilen ve yeniden üretilen bir süreç olarak görülmelidir (Hall, 1997).

Sonuç ve Değerlendirmeler

Bu çalışmada, Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan aşure ve helvanın semiyotik boyutları, özellikle paylaşım ve yas metaforları bağlamında incelenmiştir. Araştırma sonucunda, bu iki geleneksel tatlının salt birer yiyecek olmaktan öte, zengin sembolik anlamlar taşıyan kültürel metinler olarak işlev gördüğü açıkça ortaya konulmuştur. Aşure ve helvanın, yüzyıllar içinde oluşan kültürel kodları bünyesinde barındıran, toplumsal hafızanın aktarımında aracılık eden ve kolektif kimliğin inşasında önemli roller üstlenen sembolik araçlar olarak konumlandırıldığı gözlemlenmiştir.

Aşurenin semiyotik çözümlemesinde, onun çok bileşenli yapısının toplumsal çeşitlilik ve birlik sembolizmine işaret ettiği tespit edilmiştir. Farklı malzemelerin bir araya gelerek uyumlu bir bütün oluşturması, toplumsal farklılıkların bir arada yaşama idealinin metaforik bir ifadesi olarak yorumlanabilmektedir. Bununla birlikte, aşure yapımı ve dağıtımının Muharrem ayı ritüelleriyle olan bağlantısı, onun dinî ve kültürel boyutlarının iç içe geçtiğini göstermektedir. Aşure dağıtma geleneğinin ise komşuluk ilişkilerini pekiştiren, toplumsal dayanışmayı güçlendiren ve paylaşım kültürünü somutlaştıran bir pratik olarak öne çıktığı belirlenmiştir.

Helvanın ise yas metaforu olarak karmaşık bir semiyotik yapı sergilediği görülmüştür. Ölüm sonrası helva dağıtımı, acı bir olayın tatlı bir ikramla dengelenmesi paradoksunu içermekte ve böylece yasın toplumsal olarak paylaşılmasına, bir anlamda "*tatlılaştırılmasına*" hizmet etmektedir. Helvanın anma ritüellerindeki merkezi konumunun, ölümün bireysel bir kayıp olmaktan çıkarılıp toplumsal bir deneyime dönüştürülmesini sağladığı ve böylece kolektif hafızanın inşasına katkıda bulunduğu saptanmıştır. Bu bağlamda helvanın hem yas tutmanın hem de teselli bulmanın sembolik bir aracı olarak işlevselleştirildiği anlaşılmaktadır.

Bu çalışmayla, gastronomi antropolojisi ve kültürel semiyotik literatürüne önemli katkılar sunulmuştur. Öncelikle, yiyeceklerin taşıdığı sembolik anlamların çözümlenmesinde disiplinler arası bir yaklaşımın gerekliliği ortaya konulmuştur. İkinci olarak, yerel mutfak pratiklerinin evrensel semiyotik kuramlar çerçevesinde analiz edilebileceği gösterilmiştir. Üçüncü olarak ise, yemek kültürünün toplumsal hafıza, kimlik inşası ve ritüel pratiklerle olan karmaşık ilişkisi aydınlatılmıştır. Bu çerçevede çalışmada, Roland Barthes'ın yemek semiyotiği yaklaşımı Türk kültür bağlamına uygulanarak literatürdeki önemli bir boşluğun doldurulması hedeflenmiştir.

Bu çalışmanın sonuçları doğrultusunda gelecekteki araştırmalar için çeşitli öneriler geliştirilebilir. Öncelikle, aşure ve helva pratiklerinin Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde gösterdiği çeşitliliğin

karşılaştırmalı analizi, bu tatlıların semiyotik boyutlarının daha kapsamlı anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Modern iletişim araçlarının yaygınlaşmasıyla birlikte, dijital etnografi yöntemleri kullanılarak sosyal medyada aşure ve helvanın temsil biçimlerinin ve bu temsiller aracılığıyla dönüşen anlamların incelenmesi, geleneksel pratiklerin modernleşme sürecindeki değişimini anlamamıza yardımcı olabilir. Ayrıca, göç ve diaspora bağlamında bu tatlıların kültürel kimlik inşasındaki işlevlerinin araştırılması, kültürel süreklilik ve adaptasyon süreçlerinin aydınlatılmasında önemli bir çalışma alanı olarak öne çıkmaktadır. Son olarak, kuşaklararası aktarım süreçlerinin sözlü tarih metodolojisiyle incelenmesi, aşure ve helva geleneklerinin sürdürülmesinde ve dönüşümünde etkili olan toplumsal ve kültürel dinamiklerin daha derinlemesine anlaşılmasını sağlayacaktır.

Kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği açısından ise, aşure ve helva geleneklerinin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine dahil edilmesi için girişimlerde bulunulması önemli bir adım olarak düşünülebilir. Bununla birlikte, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarının iş birliğiyle bu geleneklerin yaşatılmasına yönelik etkinliklerin düzenlenmesi, özellikle genç kuşakların bu kültürel pratiklerle bağ kurmasının sağlanmasında etkili olabilir. Eğitim kurumlarında gastronomi kültürünün semiyotik boyutlarını ele alan programların geliştirilmesi de kültürel mirasın bilinçli bir şekilde aktarılmasına katkıda bulunacaktır.

Sonuç olarak, aşure ve helvanın, Türk kültüründe paylaşım ve yas gibi karmaşık duyguların sembolik ifade araçları olarak işlevselleştirildiği görülmektedir. Bu tatlıların, toplumsal bağları güçlendiren, kolektif hafızayı canlı tutan ve kültürel kimliği pekiştiren önemli sembolik araçlar olarak konumlandırıldığı tespit edilmiştir. Modernleşme ve küreselleşme süreçlerinin hızlandığı günümüzde, bu geleneksel pratiklerin taşıdığı semiyotik anlamların çözümlenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması, kültürel sürekliliğin sağlanması açısından hayati önem taşımaktadır. Bu bağlamda yapılan çalışma, sunduğu akademik bulguların yanı sıra, kültürel mirasın korunmasına yönelik farkındalığın artırılmasına da katkı sağlamaktadır.

Kaynakça

- Aça, M. (2021). Türklerde ölü aşı verme geleneğinin bir parçası olarak helva. S. Deniz (Ed.), *Türk kültüründe helva* içinde (ss. 6-10). Marmara Üniversitesi Yayınları.
- Aghaie, K. S. (2004). *The martyrs of Karbala: Shi'i symbols and rituals in modern Iran*. University of Washington Press.
- Albala, K., & Eden, T. (2011). *Food and faith in christian culture*. Columbia University Press.
- And, M. (2022). *Ritüelden drama Kerbelâ-muharrem-ta'ziye*. University of Washington Press.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511. <https://doi.org/10.1525/ae.1981.8.3.02a00050>
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*. University of Minnesota Press.
- Artun, E. (2018). *Türk halkbilimi*. Karahan Kitabevi.
- Assmann, J. (2015). *Kültürel bellek: Eski yüksek kültürlerde yazı, hatırlama ve politik kimlik*. (A. Tekin, Çev.) Ayrıntı Yayınları.
- Aydın, M. (2021). Gastronomi ve antropoloji. O. Güler, G. Akdağ ve A. Kale (Ed.), *Disiplinlerarası bakış açısıyla gastronomi: Kavramlar, araştırmalar ve çalışma önerileri içinde* (ss. 184-205). Detay Yayıncılık.
- Barthes, R. (1964). *Elements of semiology*. (A. Lavers, & C. Smith, Çev.) Hill and Wang.
- Barthes, R. (1972). *Mythologies*. (A. Lavers, Çev.) Farrar, Straus and Giroux.
- Barthes, R. (1974). *S/Z*. (R. Miller, Çev.) Blackwell Publishing Ltd.
- Barthes, R. (1997). *Toward a psychosociology of contemporary food consumption*. C. Counihan, & P. Van Esterik (Ed.), *Food and culture: A reader içinde* (s. 20-27). Routledge.
- Barthes, R. (2013). *Göstergebilimsel serüven*. (M. Rifat, & S. Rifat, Çev.) Yapı Kredi Yayınları.

- Baş, E. (2004). Aşure günü, tarihsel boyutu ve osmanlı dini hayatındaki yeri üzerine düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45(1), 67-90. https://doi.org/10.1501/Ilhfak_00000000166
- Benjamin, W. (1969). The work of art in the age of mechanical reproduction. H. Arendt (Ed.), *Illuminations içinde* (H. Zohn, Çev., s. 217-251). Schocken Books.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 11(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2021). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfığa sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.
- Booth, A., Sutton, A., & Papaioannou, D. (2016). *Systematic approaches to a successful literature review*. Sage Publications.
- Boratav, P. N. (2013). 100 soruda Türk folkloru. BilgeSu Yayıncılık.
- Borghini, A. (2014). Authenticity in food. P. Thompson, & D. Kaplan (Ed.), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics içinde* (s. 180-185). Springer.
- Bourdieu, P. (1977). *Outline of a theory of practice*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511812507>
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction, critique sociale du jugemen*. Les Editions de Minuit.
- Bozagcı, E. C. (2023). Türk Mutfak Kültüründe Helva ve Helva Gelenekleri . *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 191-200. <https://doi.org/10.37847/tdad.1367959>
- Bozkuş, M. (2008). Aşure günü, muharrem matemi/orucu ve Sivas'ta aşure uygulamaları. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 12(1), 33-61.
- Canalp, G. (2023). Reklamlarda kültürel unsurların kullanımı: “Hepimiz Neneme Daşındık” ile “Yeni Yılda Biz...☺” reklam filmlerinin göstergebilimsel analizi. *Kıbrıs Araştırmaları Dergisi*, 22(47), 25-42.
- Contois, E. J., & Kish, Z. (2022). *Food Instagram: Identity, Influence, and Negotiation*. University of Illinois Press.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). *Food and culture: A reader*. Routledge.
- Derrida, J. (1976). *Of grammatology*. (G. Spivak, Çev.) John Hopkins University Press.
- Eco, U. (1986). *Semiotics and the philosophy of language*. Indiana University Press.
- Ersal, M., & Görgülü, E. (2017). Creating a ritual of food: Food cult in the Alevi belief system. *Journal of Alevism-Bektashism Studies*, 16, 139-200. <https://doi.org/10.24082/2017.abked.8>.
- Eser, T. (2019, 08 31). Aleviler, Kербela, Matem ve Aşure. Birgün. <https://www.birgun.net/makale/aleviler-kerbela-matem-ve-asure-266815>
- Güzel, S. (2023). Application of roland barthes' five codes on Edgar Allan Poe's short story The Black Cat. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 35, 1258-1268. <https://doi.org/10.29000/rumelide.1342273>
- Halbwachs, M. (1992). *On Collective Memory*. (L. A. Coser, Çev.) The University of Chicago Press. <https://doi.org/10.7208/chicago/9780226774497.001.0001>
- Hall, S. (1997). *Representation: Cultural representations and signifying practices*. Sage Publications.
- Herman, J. L. (2017). #EatingfortheInsta: A semiotic analysis of digital representations of food on. *Graduate Journal of Food Studies*, 4(2), 21-32.
- Hine, C. (2015). *Ethnography for the internet: Embedded, embodied and everyday*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003085348>
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Holtzman, J. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361-38. <https://doi.org/ANNUREV.ANTHRO.35.081705.123220>

- İşli, H. N. (2003). Kadirihane'de aşure. M. S. Koz (Ed.), *Yemek kitabı tarih-halk bilimi-edebiyat içinde* (s. 941-954). Kitabevi Yayınları.
- Jakobson, R. (1995). *On language*. (L. R. Waugh, & M. Monville-Burston, Çev.) Harvard University Press.
- Kalafat, Y. (2016, 01 24). Karadeniz yöresi kültür tarihinde "helva". Dünya Gündemi. <https://yenidunyagundemi.com/haber/-karadeniz-yoresi-kultur-tarihinde-helva-4053.html?m=1>
- Karakas, F. (2006). Noah's pudding: Reflection on diversity, living in harmony and peace through ashura. *Vital Speeches of the Day*, 72(12), 369-373.
- Kaya, İ. (2024). Ritüellerin çevrim içi alanda yeniden tasarlanmasına mekânsal ve zamansal bir eleştiri: Aura'nın yok oluşu. *Folklor Akademi Dergisi*, 7(1), 22-33. <https://doi.org/10.55666/folklor.1384083>
- Kaygısız, C. (2022, 08 08). Aşurenin iki yüzü: Kurtuluş ve yas. nevbahar: <https://nevbahardergisi.com/asurenin-iki-yuzu-kurtulus-ve-yas/>
- Kessous, A., & Roux, E. (2008). A semiotic analysis of nostalgia as a connection to the past. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 11(2), 192-212. <https://doi.org/10.1108/13522750810864440>
- Lévi-Strauss, C. (1962). *Le totémisme aujourd'hui*. Presses Universitaires de France.
- Lévi-Strauss, C. (1966). The culinary triangle. *New Society*, 22, 937-940.
- Lowe, M., Maxson, B., Stone, S., Miller, W., Snajdr, E., & Hanna, K. (2018). The boolean is dead, long live the boolean! Natural language versus boolean searching in introductory undergraduate instruction. *College & Research Libraries*, 79(4), 517-534. <https://doi.org/10.5860/crl.79.4.517>
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. Sage Publications.
- Mansour, N. (2022, 05 04). Greek halva: How different it is from Egyptian halawa. Chez Nermine. https://cheznermine.com/2022/05/04/greek-halvah-how-different-it-is-from-egyptian-halawa/#What_Is_Greek_Halvah
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Navasca, A. (2024, 11 10). Trends over tradition: social media takes away from cultural foods. Scot Scoop. <https://scotscoop.com/trends-over-tradition-social-media-takes-away-from-cultural-foods/>
- Özbil, A. (2011). Edirne'nin gaziler helvası ve helva sohbetleri. *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1(1), 57-62.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlı devletinde tekkelere bir bakış: Aşure geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 5757, 191-212.
- Parasecoli, F. (2011). Savoring semiotics: food in intercultural communication. *Social Semiotics*, 21(5), 645-663. <https://doi.org/10.1080/10350330.2011.578803>
- Polat, K. (2019). Aşure geleneğinin tarihsel arka planı ve osmanlı kültür dünyasına yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4), 457-474. <https://doi.org/10.34083/akaded.627055>
- Saussure, F. D. (1959). *Course in general linguistics*. Philosophical Library.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg.
- Tryjarski, E. (2012). *Türkler ve ölüm*. (H. Er, Çev.) Pinhan Yayıncılık.
- Turner, V. (1969). *The ritual process: Structure and anti-structure*. Aldine Transaction.
- Uçan Eke, N. (2019). Edebiyatın metaforik gücü. *Söylem Filoloji Dergisi*, 4(2), 238-253. <https://doi.org/10.29110/soylemdergi.617460>
- Üçer, C. (2015). Alevîliğin yanlış algılanması: Muharrem uygulamaları örneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 74(Haziran 2015), 45-76.

- Ünyay Açıkgöz, F. (2019). Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı xviii.-xix. yüzyıllar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 90, 99-110. <https://doi.org/10.34189/hbv.90.007>
- Yavuz, Y. Ş. (1991). ÂŞÛRÂ. 06 02, 2025 tarihinde TDV İslâm Ansiklopedisi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/asura> adresinden alındı

Etik ve Bilimsel İlkeler Sorumluluk Beyanı

Yazar(lar), derginin “etik ilkeler ve yayın politikası” bölümünde yer alan (açık erişim olarak yayımlanan) tüm hususlara ve aşağıda yer alan etik ve bilimsel ilkelere riayet ettiklerini beyan eder. Aksi bir durumun tespit edilmesi halinde, sorumluluk tamamen makale yazar(lar)ına aittir.

Bu çalışmada, bilimsel araştırmalara ilişkin etik kurallar ve evrensel bilimsel ilkeler tam anlamıyla gözetilmiştir. Çalışmanın tüm aşamalarında akademik dürüstlük, doğruluk ve şeffaflık ilkelerine uygun hareket edilmiştir. Araştırmada yer alan tüm veriler, bilimsel yöntem ve etik kurallara/ilkelere uygun olarak elde edilip derlenmiştir. Çalışma sürecinde herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Yazar(lar), çalışmanın hazırlanmasında kullanılan kaynakların doğru bir şekilde belirtilmesine özen göstermiş ve intihalden kaçınmıştır.