

OSMANLI SARAYINDA AŞURE YAPIMI VE DAĞITIMI (XVIII.-XIX. YÜZYILLAR)* **

Making and Distribution Of Ashura At The Ottoman Palace
(XVIIIth - XIXth Centuries)

Fatma ÜNYAY AÇIKGÖZ***

Öz

10 Muharrem “Aşure Günü”nde en az on çeşit malzmeden oluşan aşurenin pişirilerek eşe-dosta, fakirlere dağıtılması Nuh peygamberin sünneti olarak kabul edilmiş ve bu sebeple de Aşure Günü tarih boyunca, kutsal bir gün olarak çeşitli şekillerde kutlanmıştır. Osmanlılarda bu günde aşure yapılıp dağıtılması gerek halk arasında gerekse saray ve devlet ricali arasında da görülmekte ve buna özen gösterildiği anlaşılmaktadır. Aşure Günü kutlamaları, saraydan başlamak üzere halk tabakasına kadar uzanan Osmanlı sosyal hayatını canlandıran; birlik, beraberlik ve dayanışma duygularını kuvvetlendiren bir gelenek olarak varlığını sürdürmüştür. Bu konudaki çalışmalarda XVIII. ve XIX. yüzyıllarda Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı üzerinde durulmadığı görülmektedir. Bu nedenle bu makalenin konusu XVIII. yüzyıl ve XIX. yüzyılın ilk yarısı arasında 10 Muharrem Aşure Günü’nde Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı ile ilgili uygulamaları içermektedir. Makaledeki bulguların Türk kültür tarihine katkı sağlaması amaçlanmaktadır. Konuyla ilgili olarak Osmanlı arşivlerinde XVIII. yüzyıl ve daha sonraki dönemlere ait bazı kayıtları teşrifat, cîb-i hümayûn (ceyb-i hümayûn) ve harc-ı hasa defterleri gibi belgelerden takip etmek mümkündür. Bunlar incelendiğinde sarayda yapılacak aşure için gerekli malzemeler, aşure yapımında ve dağıtımında kullanılan malzemeler, aşure dağıtılan kişiler ve bunları dağıtanlar, aşure pişirildiğinde yapılan ihsanlar, aşure getirilene verilen bahşişler ve giydirilen kürkler gibi ayrıntıları görmek mümkündür. Arşiv belgelerinin bize verdiği bu bilgiler, aynı zamanda saray görevlilerini ve bunların üç ayda bir aldıkları maaşlar ile özel günlerde aldıkları bahşişleri göstermeleri bakımından da önemlidir. Bu çalışmada kullanılan belgeler, XVIII. yüzyıl ve XIX. yüzyılın başlarını muhtevî olup, Osmanlı’nın son dönemlerinde aşure gününün dinî hayatındaki rolüne ilişkin anlatılara mutfak kültürü ve sosyal dayanışma bağlamında katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, Muharrem, aşure, dağıtım

Abstract

Preparing and distributing of Ashura to friends, which consists of at least ten kinds of ingredients, on 10th of Muharram “Ashura Day” has been accepted as the sunnah of Noah prophet and for this reason the Ashura day has been celebrated in various manners as a holy day throughout history. In the Ottomans, it was common both among general public and the palace and government high officials to make and hand out ashura on the Ashura Day, which was something that was paid attention. Literature review reveals that making and distribution of ashura in the Ottoman Palace between the XVIIIth and XIXth century has not been emphasized. Therefore, the subject of this article is to examine the practices of Ashura making and handing out from XVIIIth century to the first half of the XIXth century on Ashura Day. The findings are intended to contribute to Turkish cultural history. The

* Makalenin Geliş Tarihi: 12.11.2018, Kabul Tarihi: 11.03.2019. DOI: <https://dx.doi.org/10.34189/hbv.90.007>

** Bu makale Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tarafından 17 -20 Mayıs 2010’da düzenlenen “II. Genç Bilim Adamları Sempozyumu”nda sunulan bildirinin yeniden ele alınarak genişletilmiş halidir.

*** Dr. Öğrt. Üyesi, Kırıkkale Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, Kırıkkale. facikgoz78@hotmail.com ORCID ID: 0000-0003-1101-1744.

celebrations of the ashura day have been a tradition that revived Ottoman social life, strengthening feelings of unity and solidarity. Information regarding the Ashura Day is possible to be obtained from some documents in Ottoman archive such as “teşrifat, cîb-i hümayun (ceyb-i hümayun) and harcı hassa” books. It is possible to find such details as the ingredients needed for the ashura to be cooked in the palace, materials used in cooking and distributing Ashura, persons to whom ashura is distributed and persons who distribute ashura, kindnesses done when ashura is cooked, tips given to persons who bring ashura and furs that are dressed to them in these documents. The information provided by the archive documents is also important in terms of indicating palace officials and their salaries and tips on special days. The documents used in this study comprise early XVIIIth and XIXth centuries and contributes to the understanding of things done on the ashura day in the late Ottoman period.

Keywords: Ottoman, Muharram, Ashura, distribute.

Aşure günü ile ilgili inanışlar, bu günde yapılan kutlamalara dinî bir mahiyet kazandırmakla birlikte Aşure Günü, mutfak kültürünün de bir parçasını oluşturmaktadır. Osmanlı mutfağında geleneksel tatlılar önemli bir yer tutmaktadır. Bu tatlılardan biri de aşuredir. Bu makalede Osmanlı arşiv belgelerinden hareketle 10 Muharrem Aşure Günü’nde Osmanlı saray mutfağında aşure pişirilmesi ve bunun dağıtımı ele alınmıştır. Osmanlı’nın son döneminde yaşamış olan Musahipzade Celal (1992), Abdülaziz Bey (1995) ve Sadri Sema (2008) gibi yazarların eski İstanbul yaşantısını anlattığı hatırat türü eserlerinde Osmanlı toplum hayatında Aşure Günü’nde yapılan adetlerle ilgili bilgilere rastlamak mümkündür (Musahipzade Celal, 1992; Abdülaziz Bey, 1995; Sema, 2008). Bu bilgiler derli toplu olarak Baş’ın (2004) aşure gününün tarihsel boyutu ve Osmanlı dinî hayatındaki rolü ile ilgili makalesinde bulunmaktadır (Baş, 2004: 180-181). Mezkûr eserlerde sarayda aşure pişirilmesi ve dağıtılmasına ilişkin tafsilatlı bilgi bulunmamaktadır. Özlü’nün (2014) Osmanlı sarayında aşure geleneğine ilişkin uygulamaları ele aldığı makalesi ise daha çok XIX. yüzyılın sonları ile XX. yüzyılın başlarını kapsamaktadır (Özlü, 2014). Konu ile ilgili literatürde XVIII. ve XIX. yüzyıllarda Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı üzerinde durulmadığı görülmektedir. Bu nedenle XVIII. yüzyıl ve XIX. yüzyılın ilk yarısı arasında 10 Muharrem Aşure Günü’nde Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı ile ilgili uygulamaların konu edildiği bu makalede, sözü edilen eksikliklerin giderilmesi ve makaledeki bulguların Türk kültür tarihine katkı sağlaması amaçlanmaktadır. Bu bağlamda ilk olarak telif eserlerden yararlanılarak Osmanlılarda aşure günü ile ilgili genel bilgiler verilmiş; akabinde arşiv belgeleri ışığında sarayda aşure pişirilmesine ve dağıtılmasına ilişkin bazı tespitlerde bulunulmuştur.

Bilindiği gibi, tarih boyunca bütün Müslüman milletler tarafından çeşitli şekillerde kutlanagelmış olan 10 Muharrem Aşure Günü’nde gerçekleştiğine inanılan çeşitli tarihî olaylar vardır. Bunlardan en yaygın inanış, Nuh (as.)’in gemisinin bu günde Cudi Dağı tepesine oturduğu ve inananların kurtulduğu, bu sebeple şükür orucu tutulduğu şeklindedir. Aşure de Nuh tufanının bitiminde gemideki yolculara, kilerde kalan son yiyecekler bir araya getirilerek yapılmıştır ve kurtuluşun kutlandığı son yemekte yenilen kırk türlü malzemeyi içermektedir. Aşure pişirilmesi Nuh Peygamber’in sünneti olarak herkesçe kabul olunmuş ve İslam’ın ortaya çıkmasından sonra

da buna uyulmuştur. Ayrıca bu günlerin Kerbela vak‘ası ile ilişkisi olduğu da inanışlar arasındadır (Araz, 2000: 17). Diğer inanışlardan bazıları Hz. Âdem’in tövbesinin bu günde kabul edildiği ve Hz. Musa ve İsrailoğulları’nın, Firavun’un zulmünden bu günde kurtuldukları şeklindedir. Dolayısıyla aşure, sadece Müslümanlar arasında bilinen değil, kökeni çoktanrılı dönemlere kadar uzanan ve Çin’den Küba’ya kadar dünyanın pek çok yerinde yapılan, en eski yemeklerden biridir (Işın, 2008: 258).

Aşure Günü kutlamaları Osmanlılarda da önemli bir yer bulmuştur. Osmanlı’nın son dönemlerine kadar, kitabî kaynaklarda aşure günü ile ilgili bazı bilgiler bulunmakla beraber bu günde yapılanlarla ilgili ayrıntılı bilgilere rastlanmaz. Ünver’in (1952) Fatih devri yemeklerini anlattığı eserine göre, XV. yüzyılda sarayda yapıldığı bilinen tatlıların arasında aşure de bulunmaktadır (Ünver, 1952; Gürsoy, 2004a: 114-115). Bazı Osmanlı tarih yazarlarının eserlerinde çeşitli vesilelerle Aşure günü konusuna yer verilmiştir. Örneğin; Gelibolulu Mustafa Âli (ö.1599) ve Kâtip Çelebi (ö.1657) benzer ifadeleri kullanmışlar; Nuh tufanını anlatırken, o günden bugüne Müslümanların aşure pişirerek birbirlerine sunmayı gelenek haline getirmiş olduklarından bahsederek, Osmanlı toplumunda da bu güne özel önem verildiğini vurgulamışlardır. Aşure, Âli’nin *Mevâ’idü’n-Nefâis Fî Kavâ’idü’l-Mecâlis* adlı eserinde “âşûr âşî” olarak ifade edilmektedir. Âli’ye göre yemeklerin en lezzetlisi, en nefisi, çeşitli şeyleri karıştırarak yapılanlardır. Mukle, âşûr aşî ve salata bu cins yemeklerdendir (Şeker, 1997: 209 210, 349):

“Kariş katış olan aş sanma ola bî-lezzet
Ki her cüz’ine anun akl-ı küll kılur rağbet
Eğerçi âşûr aşî hayli âşûrî aşdur
Velî ki (mîklenün) a’lâsî anâ kardaşdur.” (Şeker, 1997: 349)

Bir diğer kaynak ise XVIII. yüzyılın ikinci çeyreğine ait olup I. Mahmud’un sır kâtibi olan Salâhi Efendi’nin, bu hükümdarın hayatına ait tuttuğu hatıra defteridir. Buna göre 3 Haziran 1735’te (11 Muharrem 1148) sultan, sandal ile Beylerbeyi Sahilsarayı’na gitmiş, burada Bağ Kasrı’nda biraz dinlendikten sonra dilsiz ve cüceler padişahı eğlendirmiştir. Eğlencenin ardından ikindiden sonra biri padişah diğeri de maiyetleri için, Sahilsaray’ın hareminden getirilen iki büyük maşrapa amberli ve miskli aşure zevkle yenmiştir (Koçu, 1960b: 1187).

Eski İstanbul yaşantısını anlatan hatırat türü eserlere göre hicrî takvimin ilk ayı olan Muharrem, Müslümanlarca kutsal sayılıp, Osmanlılarda bu ayda birbiriyle akrayanlar el sıkışır, tebrikte bulunurdu. Büyüklerin elleri bayramlarda olduğu gibi öpülürdü. Bu tebrikler sırasında verilen paralar uğur kabul edilir; harcanmaz, saklanırdı. Sadrazamlar, şeyhülislam ve diğer devlet büyükleri saraya giderek padişaha tebriklerini arz ederler; padişahın “muharremiye” denilen armağanlar alırlardı. Muharrem ayının İstanbul halkınca en sevilen tarafı pişirilen aşureydi. Aşureler herkesin gücüne göre değişik şekillerde süslenerek mahalle arasındaki komşulara dağıtılırdı (Göktaş, 1994: 493-494). Muharrem ayının onuncu gününden başlamak üzere bu ayın sonuna

kadar İstanbul'un bütün evlerinde iki kâse de olsa aşure pişirmek uğur ve bereket sayılırdı. Hangi sınıftan olursa olsun herkes, buna özen gösterirdi. Hayırseverler, bir nevi tatlı, yemişli bir çorba da denilebilecek olan aşureyi pişirip halka ve bilhassa fukaraya dağıtmak için imaretler ve vakıflar yapmış ve masrafı karşılayacak gelirler bırakmışlardı (Abdülaziz Bey, 1995: 246-247). Bu manevî atmosfere bir de cadde-lerde, sokaklarda ve mahalle aralarında Muharrem ayının sonuna kadar dörder beşer kişilik gruplar halinde dolaşarak çeşitli kasideler, mevlitler, beyitler vb. okuyarak para, çeşitli gıda ve giyim eşyası toplayan goygoycular eklenirdi (Demirtaş, 2006: 91; Musahipzade Celal, 1992: 124).

Aşure pişirme ve dağıtma işinin en güzel ve temizleri mümkün olduğu kadar servet sahibi daireler tarafından yapılmış, bunların başında da saraylar gelmiştir. Öyle ki İstanbul'da aşure ilk olarak sarayda ve vezir-i azamın konağında pişirilir; halk ise ancak ertesi günden itibaren evlerinde aşure pişirirdi. XIX. yüzyılın sonlarına kadar bu gelenek bu şekilde devam etmiş ve buna özellikle riayet edilmiştir (Ülkütaşır, 1941: 612). Zengin konaklarında pişen aşureler de, elvan renk Saksonya testileri, kapaklı ve tabaklı kıymetli kâselere boşaltılır aşure getiren kişiye bahşiş verilip kaplar iade edilirdi. Eve ayrılan aşureden ilk olarak hane sahibine ufak bir kâse konur, hane sahibi yedikten sonra aşureyi pişiren aşçıbaşı ve çıraklarına bahşiş gönderirdi (Abdülaziz Bey, 1995: 246-247).

Saray aşuresi helvacıbaşların gözetimi altında aşçılar ve kiler ağaları tarafından, helvahanede pişirilirdi. Büyük kazanlarda hazırlanan aşureden ilk olarak özel bir törenle padişaha sunulduktan sonra dağıtım iki aşamada yapılırdı. İlk başta harem halkına olmak üzere saray dairelerine, koğuşlara ve devlet ricaline; ikinci olarak ise halka, imaretlere ve yoksullara dağıtılırdı (Ülkütaşır, 1941: 612).

II. Abdülhamid döneminde (1876-1909) Yıldız ve Beşiktaş saray mutfaklarında hazırlanan aşurenin dağıtımını İstanbullular sabırsızlıkla beklerdi. Dağıtım iki şekilde yapılırdı. İlk olarak, saray testilerine ve kâselerine konan aşureleri tablakârlar, Beşiktaş, Ortaköy, hatta daha uzak semtlerdeki yüksek rütbeli kamu görevlilerinin, ilmiye ve mülkiye ricalinin konaklarına götürürlerdi. Ertesi gün, gelenek olarak "cevap" denen usul gereği boş testi ve kâselerin çikolata, bademşekeri, fıstık vb. şeylerle doldurularak konak ağaları tarafından saraya takdimi yapılırdı. İkinci dağıtım ise halka yönelikti. Saray mutfaklarının her birinde iki ve dört kulplu büyük kazanlarda, buğday, incir, üzüm, kayısı kurusu, nohut, bakla vb. malzeme ile "daneli" denen aşureler pişirilir, 10 Muharrem gecesi sırık hamallarının taşıdığı 50-60 kazan, Yıldız Talimhane Meydanı'na götürülerek düzgün bir sıra halinde dizilirdi. Sabah erkenden Matbah-ı Amire müdürü, vekiliharç ve helvacıbaşlar resmi giysileriyle meydanda hazır beklerler, seccadecibaşının, aşure dağıtımının padişahın buyruğu olduğunu duyurmasından sonra Matbah-ı amire imamı dua eder, âmin diyen halka parmaklıkları kapılar açılır, her kazanın önünde kuyruklar oluşur ve beraberinde getirdikleri kaplara aşure doldurulurdu. Bu sırada disiplinin sağlanamadığı, görevlilerin tepeden tırnağa

aşure bulaşığına battıkları, hatta hücum edenler arasında kazana düşenler olduğu da görülmüştü. Sarayın hazırlıklarının yanı sıra, padişah kızları ve kızkardeşleri (sultane-fendiler) de kendi saraylarında aşure pişirtip semt halkına, yoksullara dağıttırılırdı. Hanedan mensuplarının karşılıklı olarak birbirlerine gönderdikleri aşureler porselen, kristal, bakır, gümüş ve pirinç aşureliklere konurdu. Bunlar birer hediye olarak konak ve sarayların köşe raflarında camekânlarında saklanırdı. 10 Muharremi izleyen hafta boyunca rical ve paşa konaklarında da aşure pişirilip dağıtıldı. Son dönemlerde aşureden çok aşure kapları ilgi çektiğinden Muharrem ayı yaklaşınca züccaciyeci ve evani dükkanları binbir çeşit aşurelik, kâse, tas ve sürahilerle dolardı. Bunları alanlar, aşure vesilesiyle yakınlarına ve komşularına değerli hediyeler sunmuş olurlar, bu tür kaplar da evlerde hediye edenin adıyla, örneğin “Saraylı hanımın kâsesi”, “Müftü efendi tası” şeklinde anılırdı (Baş, 2004: 180-181).

Bir tören tatlısı olan aşurenin çeşitleri vardı. Sert buğday temizlenerek kabuğu çıkarıldıktan sonra bir gece önce haşlanıp demlenmeğe bırakılır ve ertesi gün pişirilir; buğday tamamen eriyerek pişirilirse “süzme”, taneli kalırsa “daneli”, süt ilave edilerek de “sütlü” olurdu. Sarayda pişen aşureler genellikle “süzme” ve “daneli” denilen türünden yapılırdı (Efdalüddin, 1941: 612-613). Tatlıcılık zanaatını incelemek üzere 8 Ağustos 1835’te İstanbul’a gelen Yunan kraliyet aşçısı Friedrich Unger’in, 1838’de Almanca olarak yayımladığı Doğu’da Tatlıcılık adlı kitabında 23 değişik yemek adı verdiği listede süzme aşure de bulunmaktaydı (Gürsoy, 2004b: 101).

XIX. yüzyıl sonlarına ait bir “Süzme Saray Aşuresi” tarifi şöyledir: “Evvelce keşkek bir tencerede güzelce patlayıncaya kadar pişirilip ve ovuşturularak ezildikten sonra çorba kıvamına kadar diğer sıcak su ilave ederek ve defa defa süzgeçten süzüp yalnız posadan ibaret kaldıkta içinin pişmiş argıdı olan nohut, fasulye ve baklası ve bu meydana şekeri de ilave olunup bademi, üzümü, fıstığı da atıldıktan sonra üzümü şişinceye kadar tencere ateşe oturtulur. Piştikte indirip kâselere bittevtzi üzerlerine birkaç nar tanesiyle kişniş üzümü ve kırmızı şerbetlik şeker serpilerek soğuduktan tenavül oluna. Filhakika hoştur.”(Işın, 2008: 267).

Osmanlı arşivlerinde aşure günü ile ilgili uygulamalar teşrifat kalemî defterleri, cîb-i (ceyb-i) hümâyûn ve harc-ı hassa defterleri gibi belgelerden takip edilebilmektedir. Bu belgelerde sarayda yapılacak aşure için gerekli gıda malzemeleri, aşure pişirmek için gerekli odun, aşure yapımında ve dağıtımında kullanılan kaplar, aşure dağıtılan kişiler ve bunları dağıtan görevliler, aşure pişirildiğinde yapılan ihسانlar, aşure getirenlere verilen bahşişler ve aşçıbaşaya giydirilen kürkler gibi ayrıntıları görmek mümkündür. Arşiv belgelerinde aşure pişirme “âşûra tabhı” olarak adlandırılırken, sarayda pişirilen aşure “âşûra-yı şâhî”, “âşûra-yı hümâyûn”, “fukarâ âşûrası” gibi isimlerle; aşure dağıtımı ise “âşûra tevzi’i” olarak ifade edilmekteydi (BOA. D.TŞF, d., nr. 26097; D. TŞF, d., nr. 26062).

Arşiv belgelerinden anlaşıldığına göre Muharrem ayının onuncu günü Topkapı Sarayı mutfaklarında pişirilecek aşure için Kilâr-ı Has’tan gereken malzeme için

birkaç gün önceden hazırlıklara başlanırdı. Aşure yapılmak üzere saraylara gerekli olan malzeme verilirdi (BOA. C.SM, nr. 18/935). Sarayda pişirilecek aşure için her sene İstanbul Ağası tarafından 30 çeki odun verildiği görülmektedir (BOA. C.SM nr. 95/4776, BOA. CSM, nr. 148/7425, BOA. C.SM, nr. 150/ 7507, BOA. C.SM, nr. 158/7931, BOA. CSM, nr. 161/866).

Hazırlıklardan biri de gerekli kap kacak türünden mutfak eşyasının satın alınmasıydı. 16 Şubat 1780 (10 Safer 1194) tarihinde yapılacak “aşûrâ-yı hümayûn”un yapımında, dağıtımında ve sonrasında kullanılması için 12 adet büyük kazan kapağı, 10 adet çingene sepeti, 16 adet Frengi sepeti, 2 adet huni, 10 adet kova, 20 adet elek kalbur, 6 adet büyük sünger, 6 adet küçük sünger satın alındığı görülmektedir (BOA. TSMA D., nr. 2425/76).

Yapılan hazırlıklardan sonra aşureler saray mutfaklarında pişirilir ve daha önce belirtildiği gibi özel kaplara konarak tören eşliğinde dağıtımı yapılırdı (BOA. D.TŞF d., nr. 26097 (II. Mahmud dönemi. H. 1233- M. 1817) ; D. TŞF, d., nr. 26062 (I. Abdülhamid dönemi H. 1198- M. 1783). Tevzi’at defterlerinde yazıldığı gibi ilgili görevlilerce, sırasıyla önce hareme, daha sonra sadrazama, şeyhülislama, kaptan paşaya, yeniçeri ağasına ve diğer devlet ricaline götürülürdü. Kayıtlardan anlaşıldığına göre aşureleri belirli kişilere belirli görevlilerin götürmesine dikkat edilirdi. Örneğin padişah tarafından sadrazama gönderilen aşure her sene saray aşçıbaşı tarafından götürülür, aşçıbaşıya bu görevinin karşılığında sadrazam huzurunda samur kürk giydirilirdi (BOA. D.TŞF d., nr. 26062, BOA. CSM, nr. 16/841, BOA. C. SM, nr. 79/4000, BOA. CSM, nr. 147/7383, BOA. C.DH, nr. 239/11920). Ayrıca sadece padişah tarafından değil şehzadeler tarafından da bazı devlet ileri gelenlerine aşure gönderildiği görülmektedir. Öyle anlaşılıyor ki, aşure dağıtımı işi büyük bir özenle gerçekleştirilmekteydi.

Her ne kadar sarayda pişirilen aşurelerin süzme ya da daneli olduğu belirtilmekteyse de (Efdalüddin, 1941: 612-613) arşiv belgelerinden anlaşıldığına göre XVIII. yüzyılda sütlü aşure de yapılmaktaydı. 16 Ağustos 1728’de (10 Muharrem 1141) Topkapı Sarayı’nda yapıp dağıtılan aşurenin sütlü olduğu görülmektedir (BOA., TSMA. D., nr. 10514). Aşure malzemeleri ise “buğday, asel (bal)¹, böğrölçe (fasulye), bakla², nohut, kırmızı üzüm, incir, armut kurusu, kuş üzümü, hurma, siyah erik, kestane, badem, fıstık, fındık içi, razaki üzüm, elma, gülâb (gül Suyu), süt, bevz-i Rumi (Anadolu armudu), yumurta, çıra (çıra üzümü)³ ve şem’-i asel (balmumu)”den oluşmaktaydı.⁴

Aşure dağıtımı aşçıbaşı, kebabçıbaşı, tavuk kebabçısı, aşçılar yazıcıcısı, aşçıbaşı kâtibi, kahvecibaşı, kadayıfçı, kilâr-ı enderun kullukçusu, matbah-ı hassa bölükbaşı, teberdarlar (baltacılar), baltacılar kethüdası, tebdilci, sofa bekçisi, başkuşçu, başkarakulak⁵, haseki başı, yedekçi, baş hailfe, diğer halifeler ve kozbekçiler gibi çeşitli görevlilerce yapılmaktaydı. I. Abdülhamid dönemine ait 5 Aralık 1783 (10 Muharrem 1198) tarihli bir aşure tevzi’at defterine aşure götüren kişiler kırmızı mürekkeple ön sayfaya; şehzadelerin gönderdiği aşureler ise diğer sayfa ters çevrilerek yazılmıştır.

Defter iki varaktan oluşmaktadır. Başında “Defter-i Cedîd-i ‘Aşûra Fi 10 M Sene 198. İşbu defter mücebince tevzi’ olunmuştur” ibaresi vardır (BOA., D.TŞF d., nr. 26062). Bu deftere göre kendilerine aşure götürülen ve bunları götüren bazı kişiler şunlardır:

Esmâ Sultana bölükbaşı teberdaran kulları,
 Şah Sultana odabaşı teberdaran kulları,
 Hibbetullah hanım sultana kilâr hazinedarı,
 Zahide hanım sultana baş eski teberdaran kulları,
 Fatıma hanım sultana ikinci eski teberdaran kulları,
 Sadrazama aşçıbaşı,
 Şeyhülislama yazıcı efendi,
 Kaptan paşaya baltacılar kethüdası,
 Mustafa Paşa’ya Tebdilci Mustafa,
 Nakibüleşrafa ve Sadr-ı Anadolu’ya kapı hasekisi,
 Sadr-ı Rum’a esvabcı kozbekçi,
 İstanbul kadısına tavuk kebaçısı,
 Hekimbaşı’ya soffa bekçisi,
 Yeniçeri ağasına başkuşçu,
 Sadr-ı ali kethüdasına baş karakulak,
 Defterdara kozbekçi,
 Reisülkütuba aşçılar yazıcısı,
 Başmuhasebeciye dördüncü halife,
 Anadolu muhasebecisine hazinedar ağa kuşçusu,
 Yeniçeri efendisine haseki başı,
 Şehreminine kozbekçiler halifesi,
 Tersane eminine baş halife,
 Darbhane nazırına ikinci kuşçu,
 Arpa eminine kebaççıbaşı kulları,
 Gümrük eminine kilâr-ı enderun kullukçusu,
 Matbah eminine ağa kuşçubaşısı,
 Bostancıbaşıya kozbekçi kahvecibaşı,
 Mirahur-ı evvele tebdilci Eski Mehmed,
 Cebeciibaşıya has ahur halifesi,
 Topcubaşıya kuşhaneci ikinci aşçı,
 Toparabacıbaşıya has ahur yazıcısı tarafından aşure götürülmüştür.

Bundan sonra diğer aşure götürülen kişiler sıralanmıştır: “Darüssaade ağası’na, hazinedar-ı hazret-i şehriyari lala hazretlerine, saray-ı atikte⁶ başkadına, saray-ı atikte kethüda kadına, eski saray ağasına, silâhdara, kapı ağasına, hazine kethüdasına, hasodabaşıya, hazinedarbaşıya, kilârcibaşıya, çukadara, rikabdara, dülbend ağasına, kilâr kethüdasına, seferli kethüdasına, cameşuy (çamaşır) ağasına, ak ağaların cümlesine, harem-i hümayun ağaların cümlesine, yeni saray ağasına, hane-i hasa ağalarına, hazine odası ağalarına, kilâr odası ağalarına, seferli odası ağalarına, yazıcıya (beşinci

halife aşure götürmüştür), baltacılar kethüdasına, zülüflüler kethüdasına, kozbekçi başıya, saray-ı atik teberdarlarına, zülüflü baltacılar, hassa kozbekçilerine” aşure götürülmüştür. Bu kişilere aşure götürenler belirtilmemiştir.

Padişah adına aşure dağıtılanların isimlerinden sonra şehzadelerin gönderdiği aşureler listelenmiştir: I. Abdülhamid’in Şehzadeleri Mehmed, Murad, Süleyman ve Mustafa Hanlardan, her birinden ayrı ayrı olmak üzere sadrazama, şeyhülislama, Kapdan Paşa’ya ve Mustafa Paşa’ya aşure gönderilmiştir. Bu aşureleri götürmekle görevli kişiler yedekçibaşı, kahvecibaşı, ikinci kozbekçisi, kozbekçi kahvecibaşı, has ahur ikincisi, ikinci kahvebaşısıdır. Burada bazı görevlilerin birden fazla aşure götürdüğü de dikkati çekmektedir. Örneğin, her bir şehzadenin gönderdiği aşureler şeyhülislama yedekçibaşı tarafından; yine, Şehzade Murad hariç, diğer şehzadelerin sadrazama gönderdiği aşureler ise kozbekçi, kahvecibaşı tarafından götürülmüştür.

Arşiv belgelerinde geçen bir diğer husus aşure pişirildiğinde padişahın verdiği ihsanlardır. XVIII. yüzyılın son çeyreğinde Topkapı Sarayı’nda aşure pişirildiğinde padişahın ihsanı olarak emr-i hümayun ile verilen bahşiş şöyledi:

Silahdar Ağa marifetiyle mutat üzere aşçıbaşı yazıcısına, birinci ve ikinci karakulaklara 30’ar kuruş; Aşçıbaşı kethüdasına 15; Dört nefer bölükbaşına 12’şer; Aşçıbaşı neferatına 100; Kilercibaşı teberdarlarına 20 kuruş olmak üzere toplam 283 kuruş verilmekteydi (BOA. TSMA. D. nr. 2425/48, BOA. TSMA. D. nr. 2427/34, BOA. TSMA. D., nr. 2432/03). Bu miktar padişahın Muharrem ayında cîb-i (ceyb-i) hümayun harçlığından verdiği 526 kuruşun yarısından fazlası idi (BOA., TSMA. D., nr. 2427/34).

Yine her sene muharrem ayının yirmisinden sonra Ağa yerinde⁷ fukaralara dağıtılmak üzere fukara aşuresi pişirilir ve bu işte görev alanlara mutat üzere padişah tarafından ihsanlarda bulunulurdu:

Aşçıbaşı hademesine 10 kuruş,
Aşçı neferatına 100,
Aşçılar yazıcısına,
Baş karakulağa ve ikinci karakulağa 30’ar kuruş,
Aşçıbaşı kethüdasına 15,
İki nefer bölükbaşına 30,
İhtiyarlara (aşçı ihtiyarlarına) 30,
Sakalara (aşçılar sakalarına) 30,
Kilercibaşı teberdarına 20,
Pehlivanlara 127,
Hamallara 30,
Kapı hasekisine 15,
Divan ustasına 10,

Hane-i hassa teberdarlarına 40 kuruş veriliyordu (BOA, TSMA, D, nr. 840:

17/a, 56/a, 80/a).

Bu bahşişler mutfak görevlilerinin üç ayda bir aldıkları maaşlardan hariç bu tür özel günlerde aldıkları meblağları göstermesi bakımından da önemlidir.

Sarayda aşure gününde yapılanların benzeri, geleneklere bağlı İstanbul konaklarında da görülmekteydi. Buralarda da aşure pişiren aşçıya ve yardımcısına bey tarafından bahşişler verilirdi (Koçu, 1960a: 1178).

Muharrem ayında aşure pişirip dağıtma işi tek taraflı değildi. Sultana da aşure takdim edilirdi. Sarayda aşure pişirilip dağıtıldıktan sonra darüssaade ağası, hazinedar ağa, hazinedar usta, hazine vekili, şehzadeler ve galata ağası gibi kimseler tarafından padişaha aşure arz edilir ve bu kişiler tarafından gönderilen aşureleri getirenlere de yine mutat üzere bahşişler dağıtılırdı. Örneğin (19. yüzyıl başları),

Darüssaade ağası tarafından gelen adamına 50 kuruş;
Hazinedar ağa tarafından gelen adamına 30 ya da 25 kuruş;
Hazinedar usta tarafından gelen usta lalası ağaya 250, bohça ile gelirse 500 kuruş;
Hazine vekili ağa tarafından gelen usta lalası ağaya 15 kuruş;
Şehzade tarafından gelen şehzade lalası ağaya ve
Galata ağası tarafından gelen adamına 20 kuruş

verildiği görülmektedir (BOA. TSMA, D., nr. 2180: 35/b, 37/b, 59/b, 60/b).

Aşure, Osmanlılarda yalnızca Muharrem ayında değil; Berat kandili ve Ramazan gecelerinde imaretlerde yapılıp dağıtılmaktaydı. Ayrıca bazı özel günlerde de aşure yapılmaktaydı. Sözelimi sarayda divan günlerinde paşalara verilen yemeklerde ve ziyafetlerde aşure ikram edilirdi. 10 ve 24 Kasım 1649 (5 ve 19 Zilkade 1059) tarihlerinde sarayda Erdel elçisine verilen yemeklerde, toplam 18 ve 19 yemek çeşidi arasındaki beş tatlıdan biri aşureydi. Paşa sofralarında da aşureye rastlanıyordu (Işın, 2008: 264, 266). Ayrıca mevâcib (üç aylık maaş) dağıtımında da aşure pişirildiği görülmektedir. 1238 yılı Şevvalinde (1823) peşkir ağalığında ve miftah ağalığında aşure hizmetine giden Dülbend Ağası Dayezade İbrahim, “taraf-ı şahâmeden” divan yerinde mevâcib ihracında sadrazama aşure götürmüştür (BOA. TSMA. D., nr. 100: 2).

Sonuç olarak; Osmanlı dinî hayatında önemli bir rolü olan Aşure Günü’nde yapılan etkinlikler saraydan başlamak üzere paşa konaklarından halk tabakasına kadar uzanan sosyal hayatı canlandıran; birlik, beraberlik ve dayanışma duygularını kuvvetlendiren bir gelenek olarak varlığını sürdürmüştür.

Osmanlı mutfak kültürünün de önemli bir parçasını oluşturan ve bir tören tatlısı olan aşurenin, sadece 10 Muharrem’de değil; dinî gecelerde, mevâcib dağıtımında ve paşa ve elçilere verilen ziyafetlerde ikram edilen geleneksel bir saray tatlısı olduğu görülmektedir. Arşiv belgelerinde bu konuda zengin bir içerik bulunmaktadır. Buna göre sarayda pişirilen aşurelerin sütlü, daneli ve süzme çeşitleri vardı. Özel kaplara konularak belirli kaideler çerçevesinde başta haremdeki hanım sultanlara olmak üzere-

re sadrazama, şeyhülislama, kaptan paşaya, yeniçeri ağasına ve diğer devlet ricaline dağıtılmıştır. Aşure Günü'nde dağıtım tek taraflı olmamıştır. Padişah ve şehzadeler tarafından devlet ricaline aşure gönderildiği gibi hazinedar ağa, darüssaade ağası ve Galata sarayı ağası gibi saray görevlileri tarafından da padişaha aşure gönderilmiştir. Aşure pişirmede kullanılan gıda malzemeleri, aşure pişirmek için gerekli odun ve kaplar, aşure yapıp dağıtan görevliler, bu dağıtım sırasında görevli kişilere verilen bahşişler, açığıbaşıya giydirilen kürkler ve başka yerlerden saraya aşure getirenlere yapılan harcamalar gibi her türlü muamele defterlere kaydedilmiştir. Aşure dağıtımıyla ilgili olarak Osmanlı teşrifât tarihine de ışık tutan bu bilgiler aynı zamanda saray mutfaklarında çalışan görevliler ile bunların üç ayda bir aldıkları maaşlar dışında özel günlerde aldıkları bahşişleri göstermesi bakımından da önemlidir. Saray halkı ve devlet ricaline dağıtılan aşureden başka Muharrem ayının yirmisinden sonra Ağa yerinde aşure pişirilmiştir ki fukaraya dağıtılmak üzere pişirilen bu aşureye fukara aşuresi denirdi. Bu yönüyle de Osmanlı sarayında icra edilen Aşure Günü kutlamalarının toplumun her kesimini kapsayan manevî bir amaçla icra edildiği görülmektedir.

Sonnotlar

- 1 Bal (asel), sadece sarayda değil, her mutfakta geniş bir kullanım alanı bulmuştur. Şekerin sınırlı ve pahalı olduğu dönemlerde onun yerine veya onunla birlikte kullanılmıştır (Bilgin, 2004: 222).
- 2 Aşure baklası: Aşure yenilirken kaşığa gelen ilk bakladır; Ağızdan yalanıp çıkarılır, sofradan kalkınca güzelce yıkanır ve kurutulduktan sonra para kesesine bereket tılsımı olarak atılırdı. Kesesinde aşure parası bulundurmayanlarda, muhakkak ki, bir aşure baklası bulunurdu (Koçu, 1960 a: 1178)
- 3 Çıra üzümü: Taneleri beyaz ve üstü kırmızı olan, şıra yapmakta kullanılan bir çeşit üzüm (Kartalcık, 2008: 666).
- 4 Arif Bilgin XVII. yüzyıl ortalarında yapılan aşurenin bileşiminde; fındık içi, ceviz, badem, kuş üzümü, razakı üzümü, kişniş üzümü, kuru bakla börülce, dövülmüş buğday, nohut ve yumurtanın yer aldığını söylemektedir (BOA, MAD. (Maliyeden Müdevver Defterler) nr. 652, s. 16'dan nakleden: Bilgin, 2004: 387 no'lu dipnot).
- 5 Karakulak: Emir çavuşu, haberci (Pakalın, 1993b:198).
- 6 Saray-ı atik: Eski saray, İstanbul'un fethinden sonra Beyazıt'ta yapılan ilk saray, Topkapı Sarayının yapılmasından sonra "Saray-ı atik" adını almıştır.
- 7 Ağa yeri: Topkapı sarayında hazine kethüdasının oturduğu yer (Pakalın, 1993a: 24).

Kaynaklar.

I. Arşiv Belgeleri

Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi (TSMA), Defter (D)., Numara (nr.) 840.

TSMA D., nr. 2180.

TSMA, D., nr. 2425/48.

TSMA D., nr. 2425/76.

TSMA D., nr. 2427/34.

TSMA. D., nr. 2432/03.

TSMA. D., nr.10514.

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA.), Teşrifat Defterleri (DTŞF), Defter (d.), nr. 26062.

BOA. D.TŞF, d., nr. 26097.

- BOA. Cevdet Saray Mesalihi (CSM), nr. 16/841.
 BOA. C.SM, nr. 18/935.
 BOA. C. SM, nr. 79/4000.
 BOA. C.SM, nr. 95/4776.
 BOA. C.SM, nr. 147/7383.
 BOA. C.SM, nr. 148/7425.
 BOA. C.SM, nr.150/ 7507.
 BOA. C.SM, nr. 158/7931.
 BOA. C.SM, nr. 161/866.
 BOA. Cevdet Dahiliye (C.DH), nr. 239/11920.

II. Yazılı Kaynaklar

- Abdülaziz Bey. (1995). *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri (Toplum Hayatı)*, Haz. Kazım Ansan-D. Ansan Günay, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Araz, Nezihe, (2000). “Osmanlı Mutfağı”, *Hünkar Beğendi-700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 7-19.
- Baş, Eyüp. (2004). “Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler”, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XLV, 1, Ankara, 167-190.
- Bilgin, Arif. (2004). *Osmanlı Saray Mutfacı (1453-1650)*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Demirtaş, Mehmet. (2006). “Osmanlı Başkentinde Dilenciler ve Dilencilerin Toplum Hayatına Etkileri”, *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 20, 91-93.
- Efdalüddin (Tekiner). (1941). “Âşûra-Sarayda Âşûra Tevzi’ Merasimi”, *İslam-Türk Ansiklopedisi*, I, İstanbul: Asar-ı İlmiye Kütüphanesi, 612-614.
- Göktaş, Uğur. (1994). “Muharrem Adetleri”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 5, İstanbul: Kültür Bakanlığı – Tarih Vakfı, 372-373.
- Gürsoy, Deniz. (2004b). “Sarayda Mutfak Teşkilatı”, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 95-111.
- Gürsoy, Deniz. (2004a). “14. ve 15. Yüzyıllarda Yemek”, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 112-117.
- Işın, Priscilla Mary. (2008). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Kartalcık, Vedat. (2008). “Anadolu Ağızlarında Üzüm Adlandırmaları”, *Turkish Studies*, Volume 3/5, Fall.

- Koçu, R. Ekrem. (1960b). “Aşure”, *İstanbul Ansiklopedisi*, 3, İstanbul: İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat Kollektif Şirketi, 1178.
- . (1960a). “Aşure Baklası”, *İstanbul Ansiklopedisi*, 3, İstanbul: İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat Kollektif Şirketi, 1178.
- Musahipzade Celal. (1992). *Eski İstanbul Yaşayışı*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sema, Sadri. (2008). *Eski İstanbul Hatıraları*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Şeker, Mehmet. (1997). *Gelibolulu Mustafa Ali ve Mevaidü'n-nefais Fi Kavaidü'l-Mecalis*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özlu, Z. (2014). “Osmanlı Sarayında Aşure Geleneği Uygulamasına Dair”, *Milli Folklor*, 26/101, 209-224.
- Pakalın, M. Zeki. (1993a), *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, I, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı (MEB)Yayınları.
- . (1993b). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, II, İstanbul: MEB Yayınları.
- Ülkütaşır, M. Şakir. (1941). “Âşûra-Halkiyat”, *İslam-Türk Ansiklopedisi*, İstanbul: Asarı İlmiye Kütüphanesi Neşriyatı, 611-612.
- Ünver, A. Süheyl. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.