

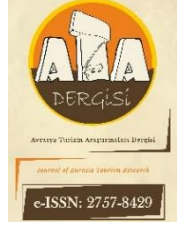


Dergi Anasayfası: [ATA Dergisi](#)

Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi

Journal of Eurasia Tourism Research

Journal Homepage: [JETouR](#)



Matem Yemeği Aşure: Kùltür, Din ve Mezhepler Arasındaki Farklılıkları

A Mourning Food Ashura: Differences Between Culture, Religion, and Sects

Kamilalp Gülser¹, Akın AKPUR², Kemal ENES^{3,*}

¹BSc. Student, Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Art and Design, Nişantaşı University, Istanbul, Türkiye

²Asst. Prof., Department of Aviation Management, Faculty of Aeronautics and Space Sciences, Tarsus University, Mersin, Türkiye

³Lect., Department of Civil Air Transportation Management, Vocational School, Tarsus University, Mersin, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Süreci:

Gönderim : 3 Ekim 2023
Düzeltilme : 20 Ekim 2023
Kabul : 21 Ekim 2023
Yayımlanma : 29 Ekim 2023

Anahtar Kelimeler:

Aşure
Türk mutfağı
Tatlı

ARTICLE INFO

Research Article

Article history:

Received : 3 October 2023
Revised : 20 October 2023
Accepted : 21 October 2023
Available : 29 October 2023

Keywords:

Ashure
Turkish cuisine
Dessert

ÖZ

Din, inanç ve farklı ideolojiler nedeniyle, neredeyse her toplumda özel dönemler bulunmaktadır. Bu önemli dönemlerde çeşitli törenler, kutlamalar ve bazen yas törenleri düzenlenmiş ve bu etkinlikler toplumların hayatlarında önemli ritüeller haline gelmiştir. Tüm toplumlar tarafından önemli olarak kabul edilen bu ritüeller, hem toplumsal hem de kültürel yaşamlarını canlı tutan unsurlar arasında yer almaktadır. Bu çalışmada, aşurenin farklı kùltürler ve dinlerdeki anlamı incelenmiştir. Bu bağlamda, çeşitli akademik disiplinlerden aşure üzerine yapılan araştırmalar incelenmiş ve kendi alanlarına ait yorumlar yapılmıştır. Bu çalışmada yöntem olarak literatür taramasından faydalanılmıştır. Sonuç olarak aşure, en eski medeniyetlere kadar uzanmış, tarih boyunca yas ve kutlamalar için bir yiyecek olarak hizmet etmiştir. Aşurenin farklı kùltürlerde, farklı biçimlerde ortaya çıktığı ve ortak temanın paylaşım olduğu tespit edilmiştir.

[Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi](#) yayıncı [Bayram KANCA](#) tarafından [CC BY-NC-SA 4.0](#) ile lisanslanmıştır.

ABSTRACT

Thanks to religion, faith, and different ideologies that have existed in all societies for a long time, there are special times can be found in almost every society. Various ceremonies, celebrations, and sometimes mourning ceremonies are held on certain events that are assumed in these important periods. It is seen that these important days, nights, and months have become significant rituals in the lives of societies. These rituals, considered important by all societies, are among the elements that keep both the social and cultural lives of communities vibrant. In this study, the meaning of Ashura has been explored in various cultures and religions. In this context, research on Ashura from various academic disciplines was examined and interpreted of their fields they belong to. The research method in this study primarily consisted of a literature review. In conclusion, the history of Ashura traces back to the earliest civilizations, and it has served as a food item for both mourning and celebrations throughout history. Although it may take on different forms in various cultures, the common theme appears to be sharing.

[Journal of Eurasia Tourism Research](#) by [Bayram KANCA](#) is licensed under [CC BY-NC-SA 4.0](#).

1. GİRİş

Tüm toplumlarda geçmişten gelen farklı inanç ve ideolojiler sayesinde hemen hemen her toplumda rastlanılabilen gerek örfi gerekse dini yönlerden önemli kabul edilen günler, geceler ve aylar bulunmaktadır. Bu dönemlerde meydana geldiği varsayılan ya da meydana gelmiş birtakım olaylar vesilesiyle çeşitli törenler, kutlamalar, kimi zamanlar ise yas törenleri yapılmaktadır (Bozkuş, 2008). Dayandırılan olayların veya sebeplerin, tarihin gerçekliğine uygunlukları kesin olarak tespit edilemeyip tartışılıyor olmasına rağmen, bu önemli gün, gece ve ayların toplumların hayatlarında önemli ritüeller haline geldikleri görülmektedir (Solmaz & Altınar, 2018). Tüm toplumlar tarafından önem atfedilen bu ritüeller, toplulukların hem sosyal hem de kültürel hayatlarının canlı kalmasını sağlayan unsurlar arasındadır (Karakuş vd., 2007).

*Sorumlu yazar / Corresponding author



0009-0000-4294-7946 (K. GÜLSER), 0000-0002-6536-883X (A. AKPUR), 0000-0003-3488-314X (K. ENES)



kamilalpgulserr@gmail.com (K. GÜLSER), akınakpur@tarsus.edu.tr (A. AKPUR), kemalenes@gmail.com (K. ENES)

Polat'a (2019) göre Şii ve Alevi kültüründe matem yemeği olarak kabul edilen, diğer farklı kültür ve dinlerde değişkenlik göstermesine karşın protein, yağ, karbonhidrat açısından oldukça zengin bir yemek olan aşurenin ilk yapılışının Nuh'un Gemisine dayandığı düşünülmektedir. Nuh Tufanı sonrası, Hz. Nuh'un Gemisi'nde kalan tüm erkekleri birleştirerek çorba amacıyla yaptıkları aşure hem besleyici hem de doyurucu olması, bunun yanında aşureye yüklenen maneviyatlardan ötürü Türk toplumu başta olmak üzere birçok toplum tarafından bilinip, tüketilmektedir (Demirgöl, 2008). Yaygın olarak Müslüman ve Yahudi toplumlarında karşılaşılan önemli günlerden birisi olan aşure günü de buradan gelmektedir. Bununla birlikte farklı kültürlerde aşurenin anlamı ve tarihçesini karşılaştırmalı olarak değerlendirmeye yönelik bir çalışmaya literatürde rastlanmamıştır. Çalışmanın bu yönü ile gastronomi literatürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bakan'a (2021) göre insan, yaratılışından itibaren yaşamını sürdürebilmek için beslenmenin gerekliliğini keşfedip etrafındaki besin maddeleriyle yaşamını sürdürmüştür. Beslenme, insanoğlunun geçmişinden beri süregelen doğal ihtiyaçlarıdır. Dolayısıyla da geçmişten günümüze kadar gelmiş ve arkeolojik kazılar sayesinde gün yüzüne çıkan parçalardan çoğu doğrudan yahut dolaylı olarak beslenmeyle ilgilidir. Sonuç olarak yapılan çıkarımlar ilk çağlarda avlanmak için yapılmış olan aletler, hayvanların evcilleştirilmesi, ateşin bulunması, yerleşik hayata geçilmesi, bitki ve tohumların ekilerek çoğaltılması ile tarımda görülen ilerlemeler bizi doğrudan beslenme ihtiyacının önemine yönlendirmektedir (Gürsoy, 2014). İnsanların beslenmesine etki eden durumlardan bazıları yaşadıkları dönem, bölgenin coğrafi koşulları, inanç biçimlerine bağlı değişimler göstermektedir. Çok geniş bir coğrafyaya dağılmış olan Türk toplumu tüm etkenlere rağmen günümüzde hala gelenek-görenek, örf ve adetlerini türlü değişimlere rağmen sürdürmektedirler (Sürücüoğlu & Özçelik, 2007).

Yediği yemeklerin daha lezzetli ve sindirimi kolay olsun diye pişiren insanoğlu, aşçılık ve mutfak sanatını da geliştirerek et, sebze, meyve, un, baharatlar, yağ, şeker vb. malzemelerin kullanımı ile de çeşitlendirerek günümüz mutfak kültürünün gelişmesini sağlamıştır (Coller & Sussams, 1990). Günümüzde kullandığımız mutfakların dünyada rastlanılan ilk örnekleri Çatalhöyük Antik Kenti ve Ürdün Vadisi'nde keşfedilmiştir (Gürsoy, 2014). Orta çağdan sonra ticaretin gelişmesi ve tarımda yeni yöntemler kullanılması ile birlikte krallar, derebeyleri ve manastırlar zenginleşmişlerdir. Kalelerde ve şatolarda şölenler ve ziyafetler görülmeye başlanmıştır. Yemeklere dans eşlik etmiş ve eğlence ile birlikte düşünülmeğe başlanmıştır. Bunun sonucunda da mutfağa daha fazla önem verilmeye başlanmış ve yemek üretimi için binalar içerisinde ayrı odalar olacak şekilde inşa edilmeye başlanmıştır. Bu mutfakların başlıca fiziksel özelliklerini ise bacası olan açık bir ateş alanı, ekmeği pişirmek için fırın, dumanı uzaklaştırmak için yüksek tavan olarak söyleyebiliriz (Aktaş & Özdemir, 2012). Mutfakların gelişmesi ile sahip oldukları iklim, ürün çeşitliliği ve yaşayış biçimleri sonucunda toplumların kendi mutfak kültürleri gelişmeye başlamıştır (Maviş, 2003). Genel olarak birçok etmeden etkilenmesine rağmen gelenek-görenek, örf-adetler, mevsimsel faktörler, coğrafi konumlar, dini faktörler, yöresel gıda ürünleri, yeme-içme alışkanlıkları, geçmişten gelmekte olan tarihi birikimlerden etkilendiği görülmektedir (Akgöz & Güneş, 2021).

Aşurenin kelime anlamına dair farklı düşünceler olmasına karşın, Arapçada "âşûrâ" olarak kullanıldığı (Ünlü, 2020) ve "on" sayısı ile ilgili olan "aşır" kelime kökünden, tarım ürün ve malzemelerinden talep edilen ondalık vergi anlamına gelmekte olan "öşür, aşar" kelimesinden geldiği (Akbulut, 2010) ya da develeri gütmek anlamındaki "ışır" kökünden türetildiği düşünülmektedir. Ayrıca bu dilde faula vezni bulunmadığı için sözcüğün İbranice olduğu görüşünü savunanlar da mevcuttur (Bozkuş, 2008). Fakat Muharrem ayı ile ilişkilendirilen aşure tatlısına yüklenen kutsiyet sebebiyle Arapçadaki "on" sayısı ile ilişkilendirilen kelime kökünden gelmiş olması daha muhtemeldir (Polat, 2019). Muharrem ayının onuncu günü hicri takvime göre ilk aya denk gelmekteyken, kameri takvim olarak da bilinen diğer adı ile ay takvimine göre ise Kurban Bayramı'nın bir ay sonrasına denk gelmektedir (Aymanıy ve Pelek, 2022). Farklı kaynaklara bakıldığında bu ayda çoğu peygambere ait mucizevi başarı ve kurtuluş hikayesinin yaşandığı düşünüldüğünden Fars, Arap ve İsrail topraklarında kutsiyet atfedilip gerek yas tutulup gerek kutlanmış ve günümüzde matem ve kutlamalar hala devam ettirilmektedir. Hz. Nuh ve sonrasında yaşamış olan peygamberler tarafından da anma amacıyla oruç tutulmuş ve ihtiyaç sahibi halka "kurtuluş çorbası" adı altında dağıtılmaktadır (Bozkuş, 2008).

Hammaddesi buğday olan aşure, Müslüman Türkler'de halk inancında önemli olan, özel gün ve aylarda tüketilen bir besin halini almıştır. Buğday içeriği sayesinde aşure, sağlığa yararlı olmasının yanında aynı zamanda doyurucu özelliğe sahip besinler arasında yer almaktadır (Yatkin & Yılmaz, 2018). Buğday haricinde yörelere göre değişiklik göstermesine rağmen sıklıkla saklama açısından daha kolay olan gıdalardan bakliyatlar, kuru meyveler ve baharat çeşitleri kullanılmaktadır. Bunun sebebi ise eski dönem şartlarında meyve ve sebzelerin uzun süre taze kalması sağlanamadığından, bunların yerine kurutulmuş saklanabilen bakliyatlar, kuru meyveler ve baharatlar kullanılmıştır (Gürsoy, 2004).

Bakan'a (2021) göre birçok çeşidi bulunan aşurenin Osmanlı'da en sık tüketilen çeşitleri süzme aşure ve sütlü aşuredir. Günümüzde çoğunlukla tek çeşit aşure yapılıyor olmasına karşın bilinen farklarını ise yapılan yöreye göre

malzeme farkları veya içerisine eklenen ya da süslemek için kullanılan taze ya da kuru meyveler oluşturmaktadır. Sert yapıdaki buğday öncelikle temizlenip kabuğundan ayrıldıktan sonra bir gece öncesinden pişirilerek beklemeye bırakılır. Buğday tamamen eriyip pişirilirse “süzme”, taneli bırakılırsa “daneli”, süt eklenerek yapılırsa “sütlü” aşure çeşitleri elde edilmiş olur. Sarayda yapılan aşureler genellikle süzme ve daneli çeşitlerinden oluşmaktaydı (Açıkgöz, 2019). Süzülerek elde edilen süzme aşurenin içeriği ise bazı kaynaklarda pirinç, badem, nohut ve misk olarak görülmektedir (Akbulut, 2010). Süzme aşure için pişirilen buğday bütün posasından ayrılması için birkaç kez süzgeçten süzülür. İçerisine bir miktar daha su ilave edilip iyice karıştırılıp kalan diğer malzemeler eklenip pişirilir. Son olarak süslenerek servis edilmektedir.

Sütlü aşurenin içeriği buğday, nohut, fasulye, bakla, incir, kırmızı üzüm, kurutulmuş armut, kuş üzümü, hurma, siyah erik, elma, kestane, fındık, fıstık, badem, gül suyu, süt, yumurta ve balmumundan oluşmaktadır (Açıkgöz, 2019). Müslümanlar tarafından kutsal kabul edilmesi ise Hz. Muhammed’in hicretten sonraki tutum ve davranışları vesilesiyle olduğu düşünölmektedir. Hz. Muhammed’in torunu olan Hz. Hüseyin ve yanındakiler, Fırat Nehri yanında bulunan Kerbela’da haksız yere soykırım amacıyla susuz bırakılmışlardır. Bu yüzden yaşanan olay sonrası Muharrem ayını şiiler ve Aleviler matem ayı olarak görmek ve 12 günlük oruç tutan Aleviler, matem oruçları sona erdiğinde Kerbela’dan sağ salim kurtulan Zeynel Abidin için aşure yapıp dağıtmaktadır (ankal, 2022).

3. YÖNTEM

Yapılan alışma sonucunda aşurenin farklı kültür ve dinlerdeki anlamı irdelenmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda farklı disiplinlerde aşure ile ilgili yapılmış olan çalışmalar incelenmiş ve ait oldukları disiplinler çerçevesinde yorumlanmıştır. Araştırmanın yöntemini literatür taraması oluşturmaktadır. Verilerin ikincil kaynaklara dayanması sebebiyle çalışma için derginin etik ilkeler ve yayın politikası doğrultusunda Etik Kurul onayına ihtiyaç duyulmamıştır. Bu kapsamda konu ile ilgili değerlendirme için Tablo 1’deki çalışmalardan yararlanılmıştır.

Tablo 1. Aşure ile İlgili İncelenen alışmalar

| Yazarları | Yıl | İncelenen alışmalar |
|----------------------------|------|---|
| Eksen, İ. | 2001 | okkültürlü İstanbul Mutfağı – Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler, Yemek Kùltürleri, Tanıklıklar, Tarifler |
| Baş, E | 2004 | Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler |
| Bozkuş, M | 2008 | Aşure Günü, Muharrem Matem / Orucu ve Sivas’ta Aşure Uygulamaları |
| Akbulut, D. | 2010 | Bektaşi Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure |
| Özlü, Z. | 2011 | Osmanlı Devleti’nde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. Türk Kùltürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi |
| Dedekarginoğlu, H. | 2014 | Muharrem ve Aşure |
| Görgülü, D. | 2018 | Konya’da Aşure şivlilik ve Fener Alayı Geleneği |
| Özcan ř. | 2018 | Yahudilikte Pesah (Fısıh) Bayramı: Ritüeller ve Semboller Bağlamında Fenomenolojik Bir İnceleme |
| Açıkgöz, F. | 2019 | Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı |
| obanoğlu, A | 2019 | İran’da Muharrem Ayı Aşura Törenlerinde (Taziye) Kullanılan Litürjik Bir Objeye: Hz. Hüseyin’in Sancağını Temsilen “Alem” |
| Polat, K. | 2019 | Aşure Geleneęinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kùltür Dünyasına Yansımaları |
| etin, K. | 2020 | Medeniyet Değerlerimiz Mutfak ve Yemek Kùltürü |
| Ünlü, İ | 2020 | Muharrem Matem/Orucu, Aşure Günü ve Erzincan’da Aşure Etkinlikleri |
| eribař, M. ve Ermeçli, S. | 2021 | İnanç-Sağlık İlişkisi Bağlamında Türk Kùltüründe Ritüel Yemekler |
| ankal, G | 2022 | Bolluk ve Bereketten Mateme: Toplumsal Hafızada Aşure |
| Aymankuy, ř. ve Pelek, B. | 2022 | Semavi Dinlerde Yeme-İçme Ritüelleri |

4. BULGULAR

Türklerde ve M.Ö 200 yıllarında ilk kez görölmeye başlanan aşure (Karakuş vd., 2007) Osmanlı Dönemi’nde muharrem ve sefer aşuresi olmak üzere yılda iki kez aşure yapılırdı. Bunlardan birisi olan Muharrem aşuresi, özellikle Alevi topluluklarında Kerbela olayını anmak adına pişirilirken, sefer aşuresi ise Zeynel Abidin ve kavminin Kerbela’dan sağ salim kurtulmalarını kutlamak için yapılırdı (Polat, 2019). Osmanlı’da iki farklı mezhep arasındaki ayrışmayı önlemek düşüncesiyle hem kutlama amacıyla hem de hüznün ve acıyı unutmamak adına yılda iki kez aşure yapılmaktaydı. Osmanlı’da aşure, öncelikle sarayda pişirilip halkın katılımıyla geleneksel bir hale dönüştürölmüş, ardından halk ev bütçesi dahilinde, eşe dostu ve ihtiyaç sahiplerine dağıtmak amacıyla aşure pişirmeye devam ederek, bu geleneğin yerleşmesini sağlamıştır (Özlü, 2011).

Osmanlı Devleti’nin en önemli padişahlarından olan Fatih Sultan Mehmet’in yaptırmış olduğu Topkapı Sarayı her yıl düzenlenen aşure geleneği için halkın toplanma merkezlerinden biri haline gelmiştir. Sarayda yapılacak aşure için günler öncesinden malzemeler hazırlanmış, yapımına birkaç gün öncesinden başlanmıştır. Aşure gününde ise saraya toplanan halka aşure dağıtımları yapılmıştır (Baş, 2004). Böylesine önem atfedilen bir günün halkta birlik, beraberlik ve paylaşma duygusunu yücelttiği düşünölebilir. Fakat bu etkinlik sadece halkla sınırlı kalmayıp, dönemin aristokrat kesiminde, Osmanlı konaklarında, yine dönemin önemli görölen tekke ve zaviyelerinde de devam ettirilip, birbirlerine ve halka aşure dağıtımları yapılmıştır (Işık, 2023).

Osmanlı halkındaki aşure ritüelleri saray aşuresinden farklı ritüellere ev sahipliği yapmıştır. Aşure yapmak amacıyla bir arada oturan ev halkı öncelikle Yasin suresi ve Mülk suresi okur, ardından hane halkının gelmiş geçmiş vefat edenleri hürmetine gönderirlerdi (Polat, 2019). Üzeri kapanan aşurenin kapağında biriken su buharı, uğurlu olduğu gerekçesiyle tüm ev halkı gözlerine sürmekteydi. Aşure yenirken ağza gelen ilk bakla tanesi yenmez, bereket ve uğur getirmesi adına bir sonraki seneye kadar çanta ve cüzdanlarda saklanmak üzere ayrılırdı. II. Abdülhamid Dönemi'nde İstanbul halkı tarafından Beşiktaş ve Yıldız saraylarında hazırlanan aşureler heyecanla beklenmekteydi (Açıkgöz, 2019).

4.1. Din, Mezhep ve Aşure İlişkisi

Müslümanlıktan bile eski tarihi olduğu düşünülen aşure zengin içeriği ve birçok reçeteye uyum sağlayabilmesi sebebi ile birçok din ve mezhep tarafından tarihi olaylar ile ilişkilendirilmiştir. Sümerlerde Aşure gününe benzer kutsal bir günün mevcut olduğu görülmektedir. Bununla birlikte Hristiyanlar da aşure, yılbaşında kalmış olan bakliyat ve meyvelerin de kullanılabilirdiği bir tatlı olarak vaftiz yortusu olarak karşılaşılmaktadır (Özlü, 2011). İslamiyet öncesinde Sümerler ve Antik Yunanlılarda da görülen aşure, zaman içerisinde semavi dinler içerisinde de yaygınlaşmıştır (Polat, 2019).

Baş'a (2004) göre aşure İslamiyet'e Yahudi dininden geçmektedir ve Aşure gününün Müslümanlar tarafından kutsal sayılmasının dini bir nedeni olmaktadır. Aşure gününün İslam dininde yer almasının diğer dinlerdekinden farkı ise Kerbela olayı ile bağdaştırılıyor olmasındandır (Polat, 2019). Osmanlı Dönemi'nde ise tekke ve zaviyelerde yapıpı dağıtılan aşure bir ibadet olarak görülmüş, aşureye eklenen her bir ürünün Allah'ın adını taşıdığına inanılmış ve bununla birlikte aşurenin her bir tanesi Fatıha suresi olarak kabul edilmiştir. Dolayısıyla aşurenin ziyan olmasına izin verilmemiş yere dökmemeye çalışılmıştır (Çeribaş & Ermeçli, 2021).

Alevilikte cuma gecesi, Muharrem ayı, Hızır günleri gibi önem atfedilmiş günler bulunmaktadır. Muharrem ayı içerisinde bulunan aşure günü bu günlerden biridir. Alevi kültüründe oruç ve yas tutulan bir zaman dilimidir. Aleviler ve Bektaşiler Kerbela'da şehit edilen Hz. Hüseyin'i anmak için oruç tutmaktadırlar (Dedekargınoğlu, 2014). Bu süreçte İmam Zeynel Abidin'in kurtuluşunu müjdelemek ve nesiller boyu unutulmamasını sağlamak için aleviler aşure yapmaktadırlar ve birçok Alevi'ye göre aşure geleneği, insanlık tarihi kadar eskidir (Akbulut, 2010). Aşureye ek olarak lokma adı verilen et yemeği gelen misafirlere ikram edilmektedir (Ünlü, 2020). Alevi kültüründe aşure yapılırken içerik olarak kuru fasulye, bakla, nohut, kurutulmuş incir ve üzüm, fındık, fıstık, kestane gibi malzemeler eklenir. Kuru bakliyatlar aşure yapımından bir önceki gün suda beklemeye bırakılırken kuru meyveler ise biraz yumuşamaları için sıcak suda bekletilip öyle eklenir. Buğday kaynatılırken "mıblağ" adı verilen aşure kepeği kullanılır. Karıştırma esnasında herkesin karıştırması sağlanır, karıştıranlar "destur ya İmam" diyerek başlar, diğerleri ise cevap niteliğinde "ya Hüseyin" derler Tunceli yöresinde buna ek olarak mersiye de okunmaktadır (Yıldırım, 2011).

Sünni geleneğinde aşure gününden bir gün öncesi ve bir gün sonrasında oruç tutmak sünnet iken, Alevi geleneğinde ise 12 günlük oruç tutulmaktadır (Ünlü, 2020). Sünni geleneğinde oruç tutulan günlerden bağımsız olarak en az 7 çeşit malzeme eklenmektedir. Aşureye eklenen malzeme miktarındaki oranlar günümüze değin değişiklikler göstermiş olsa bile ana malzeme buğday olmuş, ardından ikincil olarak nohut, fasulye benzeri bakliyatlar eklenmiştir. Ayrıca yeşil mercimek, pirinç, mısır, bulgur gibi ürünlerin de eklendiğini söylemek mümkündür. Bunların haricinde baharat ve kuruyemişlerden ceviz, fındık, çörekotu, kaymak, tarçın, kuşüzümü gibi malzemelerle zembek suyu ve farklı şerbetler eklenmiştir. Hazırlanan aşurenin üzerine ise gül suyu serpilerek ikram edilmiştir. Bu malzemeler dışında Türk mutfak kültürünün en eski baharatlarından olarak bilinen ayrıca doğal bir koku ve renk vermesi açısından safran ilave edildiği de bilinmektedir (Özlü, 2011).

Müslüman nüfusunun yaklaşık 10%'unu oluşturan Şiiilerin büyük çoğunluğunu İmamiyye mezhebi oluşturmaktadır. En önemli gördükleri gün ise Muharrem ayında yer alan Aşure Matemidir. Şah Abbasi, Şii önderlerinin doğum günlerini şenlik, ölüm günlerini ise matem günleri olarak görmüştür. 16. yüzyıl sonrasında Anadolu topraklarının bazı yerlerinde halk inanışlarını etkilemişler, öyle ki günümüz Alevi inanışının bazı bölümlerinin bu mezhepten geçtiği varsayılmaktadır. Alevi inanışında da olduğu gibi Şiiiler aşure gününü Hz. Hüseyin'in şehit edilmesi adına yas tutup matem günü ilan etmişlerdir (Ünlü, 2020). Alevilerden ayrıldıkları bölüm ise; diğer mezheplerden farklı olarak Hz. Hüseyin ve kavminin acılarını anlamak adına kendilerini zincirlere vurarak yas tutma yoluna girmişlerdir. Günümüzde pek yapılmıyor olsa da geçmişte bu matem en derin şekilde yaşamışlardır. Bu ayda siyahlar giyinip, dini şiirler okuyan Şiiiler zincir dışında kılıç vb. ile kendilerine zarar verebilecek aletlerle vücutlarını kanatır ve bu uygulamayı kan kaybından baygın düşene kadar devam ettirirlerdi. Günümüzde ise bu uygulama yerini Kızılay'a kan bağışlamaya bırakmıştır. Caferiler ise Muharrem ayının birinci gününden onuncu gününe kadar gülmezler, yeni işlere başlamazlar. İran'da ise aşure günü resmî tatil sayılmaktadır (Bozkuş, 2008). Şii Biveyhiler döneminde resmi bir kimlik kazanmış olan aşure matem, geçmişe dair hem şekil hem de içerik olarak anıtsal törenlerle kutlanmıştır (Ünlü, 2020). Emeviler'in bu günü Kerbela'yı unutturmamak için bir şenlik havası olarak kutlamayı amaçladıklarını belirten Polat (2019) bu şekilde Müslüman toplumu olayın

gerçeğinden uzaklaştırmaya çalıştıklarını ifade etmiştir. Böylece bugüne kadar çeşitli kutsal olaylarla özdeşleşen Aşure günü, 10 Muharrem 61/10 Ekim 680 tarihinde kutlanmıştır. Bugünden itibaren Aşure gününün anlamı tamamen değişmiş; özellikle şii topluluğu için bu olay acıyı, öfkeyi ve yası yansıtmıştır. Bugün Emeviler, halka güzel elbiseler giymelerini, kutlamalar yapmalarını ve helva dağıtmalarını tavsiye etmişlerdir. Bu ritüeller, Emevilerin tarih sahnesini terk ettikten sonra da halk arasında uygulanmaya devam etmiştir. Sonuç olarak şiilikte matem, Emevi uygulamalarına bir tepki olarak ortaya çıkmış, zamanla Büveyhi, Fatımi ve Safevi hükümdarlarının uygulamalarına göre şekillenmiş, resmiyet kazanmış, ritüellerle kutlanan ve bir nevi tarihte ve günümüzde şii-Sünni farklılaşmasının sembolünü almıştır.

Özcan'a (2018) göre İslam tarihi kaynaklarında yer alan Hz. Musa ve İsrailoğulları'nın Firavun'un zulmünden kurtulduğu gün olan aşure günü, Yahudilikte bir başka kutsal gün olarak tanımlanmaktadır. Pesah olarak bilinen bugün, İbrani takvimine göre 15 Nisan'dır. Ancak Yahudi inancında oruç tutma günü değil, tam tersine kuzuların kesildiği ve bayram olarak kutlanan bir gündür. Yedi gün boyunca mayasız ekmek yenilmekte ve tüm insanlığa bir umut mesajı getirmeyi ve ulusların geleceğinin özgürlükte ve Tanrı'nın kanunlarına itaatte yattığını hatırlatmaktadır ve bayram olarak kutlanmaktadır (Baş, 2008).

Aşure, Mevlevi kültürüne diğer tarikatlardan girerek "ař" olarak anılmaktadır. Sufi tarikat şeyhlerinin olduğu yemeklerde dualar (gülbak) okunarak yenilmektedir (şimşek & Aslan, 2021). İbn-i Batuta'ya göre 1244 yılında şems Tebrizi helva sayesinde Mevlâna ile tanışmıştır. şems, helvacı kılığına girip medreseye gelmiş, tabladaki helvadan Mevlâna'ya ikram etmiştir. Helvayı yedikten sonra Mevlâna, şems'in peşinden gitmiş ve bir daha geri dönmemiştir (Akbulut, 2010). Mevlâna Celâlettin Rumi döneminde aşure pişirilmeyip, XV. Yüzyılda İran'ın Meşhed şehrindeki İmam Rıza dergahında hediye edilen kazanda aşure yapıldığı bilinmektedir. Muharrem ayındaki bir mukabele gününde Mevlevi tekkelerinde aşure yapılmıştır. Aşure gecesi okunan mersiyelerde ağlamalar, haykırışlar gibi aşırılıklara ise Kur'an'da mevcut olan "dinde aşırılıktan kaçının" düsturu gereği izin verilmemiştir (Özlü, 2011). Aşure kaynatılırken nöbetleşe aşureyi karıştıranlar ters vav işareti çizerek karıştırmaktadırlar. Aşure pişirildiği esnada mersiye okunmadığından bazı tarikatlar Mevlevilerin Ehl-i Beyt'e olan sevgiden geri kaldıklarını iddia etmişlerdir (Dedekarginoğlu, 2014).

Akbulut'a (2010) göre Bektaşilerde dergâhta topluca pişen aşurenin içerisine, herkes evden bütçesine uygun miktarda malzeme getirir, ayrı olarak pişirilen malzemeler en son aynı kazanın içerisine eklenerek birleştirilip aşure yapılmaktaydı. Bu geleneği evlerinde devam ettirmek isteyenler ise komşularının getirdikleri malzemeleri ekleyip aşure yapmaktadırlar. Ayrıca Muharrem ayında pişirilen aşureye 12 İmam atfedilmesi adına, on iki çeşit malzeme koyma geleneği de oluşmuştu. Bektaşiler sayesinde aşure ayın eşliğinde hazırlanmaya başlanmıştır. Kamu kazanları olarak da bilinen kutsal olduğuna inanılan kazanlar, Türk geleneğinde de önemli yere sahiptir. En bilinen örneği ise iki ton ağırlığında, 2,45 metre ağız çapı olan, 60 kova su kapasitesine sahip dökme bakır kazan, Kazakistan'da bulunan Ahmet Yesevi Türbesi'nde yer alır (Tuncer, 1993). Bozkuş'a (2008) göre Bektaşilerde aşurenin yapımında ve yenmesinde belirli kurallar oluşturulduğu görülmektedir. Bu kurallar; oruç süresince yemek, yere hazırlanan bezin üzerinde yenilmekte, sahan yahut tahta masa benzeri eşyalar yer almakta, aşure de bunların üzerinde yenilmekte, gösterişten ve abartıdan kaçınılmaktaydı.

5. SONUÇ

Günümüzde bilinen aşurenin kökenlerine bakıldığında, Semavi dinlerden de önce yaşamış olan çok tanrılı dinlere mensup olan topluluklarda var olduğu görülmektedir. Sümer ve Antik Yunan Uygarlıklarında da bulunan aşure içerdiği farklı ürünler sayesinde gerek sağlığa olan faydaları gerekse besleyiciliği açısından önemli bir besin kaynağıdır. Hammaddesi buğday olan bu tatlı türü içerdiği protein, karbonhidrat ve vitaminler sayesinde sofralardan eksik edilmemesi gereken temel besin maddelerindedir. Dünyada en çok hasadı yapılan tarım ürünü olan buğdayın en verimli yetiştiği bölgeler arasında Akdeniz ve Bereketli Hilal sınırlarında yer alan Anadolu toprakları yer almaktadır (Akbulut, 2010).

Hristiyan, Müslüman ve Yahudi topluluklarının birbirlerine yakın coğrafyalarda yaşamış olmalarından kaynaklı birbirlerinin kültürlerinden etkilendikleri, aşurenin de Müslümanlara, Yahudi kültüründen geçtiği düşünölmektedir. Alevilerde oruç tutulup matem günü olarak anılması ise Hz. Hüseyin ve kavminin Kerbela'da şehit edilmelerine dayanmaktadır (Ünlü, 2020). Sünniler aşure gününün önceki ve bir sonraki günü oruç tutarken, Aleviler ise 12 gün oruç tutmaktadırlar (ankal, 2022). Bektaşi kültüründe ise ağıt, ağlama, yakarma benzeri davranışlara Kur'an'da geçen "dinde aşırılıktan kaçının" düsturu dolayısıyla izin verilmemiştir. Yahudi kültüründe ise aşure diğer kültürlerden daha farklı olarak matem günü olarak değil, tüm günahlarından arındıkları ve uğruna kurban kestikleri Pesah Bayramı ile kutlarlar. Anadolu'da malzeme farklarının yanında Gaziantep'te "şirinlişora" veya "şirinli orba", Kilis'te "aşır", orum'da "pekmezli hedik", Sivas'ta ise "pekmezli hedik" yahut "üzümlü çorba" isimleri kullanılmaktadır (Özlü, 2011). Farklı coğrafyalarda da aşure benzeri tatlılar bulunmasına karşın bazı farklılıklarla günümüze kadar gelmişlerdir. İran'da pirinç ve safranla slolehazard, Antik Yunan'da Anthesteria Festivali'nde, Ermenilerde Anuş abur, in'de baozou (Akbulut, 2010). Osmanlı saraylarında ise sütlü, süzme ve daneli eşitleri

yapılmasına rağmen sıkça süzme ve daneli aşure çeşitleri pişirilmekteydi (Açıkgöz, 2019). Maraş dövme dondurması henüz yapılmıyorken sarayda toz dondurma ve aşure dondurması mevcuttu (Çetin, 2020).

Sonuç olarak aşurenin tarihinin ilk uygarlıklara dayandığı, tarihte hem matem hem de kutlamalarda kullanılan bir yiyecek olduğu görülmektedir. Bununla beraber farklı kültürlerde farklı şekillerde yapılabilmesine rağmen ortak noktasının “paylaşım” olduğu görülmektedir. Ayrıca aşure incelenen kültürlerin hepsinde yaşanan travma, sevinç mutluluk vb. olayları da hatırlatarak toplumun kültürel hafızasının yaşayabilmesinin ve canlı tutulabilmesinin sağlamaktadır. Ayrıca aşure hem günümüz sağlıklı yeme alışkanlıklarına da hitap eden kültürel yemeklerden biri olması sebebi ile korunması gerekmektedir. Günümüzde sadece özel günlerde yapılan aşurenin önemini koruyabilmesi için ticarileşmesi ve birçok restoran menüsüne girmesi daha fazla tanınmasını sağlayabilir.

Bu çalışma nitel bir araştırma olarak tasarlandığı için belli oranda araştırmacıların sübjektif yargılarını içerebilmektedir. Bundan sonraki çalışmalarda aşurenin farklı kültürlerde yapılış şekilleri arasındaki farklılıkların incelenmesi ve bu farklılıklarının sebeplerinin ortaya konulması literatüre katkı sağlayabilir.

TEŞEKKÜR

Bu araştırma, hiçbir kamu, ticari veya kar amacı gütmeyen kurum ya da kuruluştan herhangi bir finansman desteği almamıştır.

MENFAAT UYUŞMAZLIĞI

Yazarların, herhangi bir kurum ya da kuruluş ile finansal çıkar içeren bir ilişkisi ya da katılımı (hibe; eğitim bursları; konuşmacı bürolarına katılım; üyelik, istihdam, danışmanlıklar, hisse senedi sahipliği veya diğer öz özkaynak payları; ve uzman tanıklığı veya patent lisans düzenlemeleri); bu çalışmada tartışılan konu veya materyallerle ilgili mali olmayan çıkarları (kişisel veya mesleki ilişkiler, bağlantılar, kanaatler veya inançlar gibi) bulunmamaktadır.

YAZARLARIN KATKILARI

K. G.: Kavramsallaştırma, Literatür taraması, Veri toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Nihai onayın verilmesi.; A. A.: Kavramsallaştırma, Literatür taraması, Yöntem, Veri toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Proje yönetimi, Nihai onayın verilmesi.; K. E.: Kavramsallaştırma, Literatür taraması, Yöntem, Veri toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Nihai onayın verilmesi.

ETİK BEYAN

Bu çalışma için Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi (ATA Dergisi) Etik İlkeler ve Yayın Politikası doğrultusunda Etik Kurul onayına ihtiyaç duyulmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Açıkgöz, F. (2019). Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 90 (1), 99-110
- Akbulut, D. (2010). Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği olarak Aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 55 (1), 269-280
- Akgöz, E., & Güneş, T. (2021). Yöresel yemeklerin sürdürülebilir turizm üzerinde etkisi. Kaya A., Yılmaz, M., Yetimoğlu, S., (Ed.) *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar*. Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, Konya
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Aymankuy, Ş. & Pelek, B. (2022). Semavi Dinlerde Yeme-İçme Ritüelleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5 (1) 327-337
- Bakan, R. (2021). *Türk Mutfağındaki Sütlü Tatlıların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir: Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baş, E. (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XLV (1), 167-190
- Bozkuş, M. (2008). Aşure Günü, Muharrem Matemî / Orucu ve Sivas'ta Aşure Uygulamaları. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XII (1), 33-61
- Coller, M., & Sussams, C. (1990). *Success in Principles of Catering*. Bungay, Suffolk: Richard Clay Ltd.
- Çankal, G. (2022). Bolluk ve Bereketten Mateme: Toplumsal Hafızada Aşure, *Düşünen Şehir Dergisi*, 16 (1) 40-45
- Çeribaş, M. & Ermeçli, S. (2021). İnanç-Sağlık İlişkisi Bağlamında Türk Kültüründe Ritüel Yemekler. *Halk Kültüründe Sağlık Dergisi*, 21 (1), 353-368
- Çetin, K. (2020). *Medeniyet Değerlerimiz Mutfak ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Ravza Yayıncılık Matbaacılık

- Çobanoğlu, A. (2019). İran'da Muharrem Ayı Aşura Törenlerinde (Taziye) Kullanılan Litürjik Bir Objeye: Hz. Hüseyin'in Sancağını Temsilen "Alem", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 92 (1), 171-206
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Dedekargınoğlu, H. (2014). Muharrem ve Aşure. *Hünkâr Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi*, 1 (1), 31-46
- Eksen, İ. (2001) Çokkültürlü İstanbul Mutfağı – Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler, Yemek Kültürleri, Tanıklıklar, Tarifler, İstanbul: Sel Yayıncılık
- Görgülü, D. (2018). Konya'da Aşure Şivlilik ve Fener Alayı Geleneği. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 5 (12) 66-82
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Işık, Z. (2023). Osmanlı Toplumunda Ramazan Ayı'nın sūfilerin yaşantısı üzerindeki etkileri (19. Yüzyıl - 20. Yüzyıl Başları). *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 224-243.
- Karakuş, Ş., Küçükkömürler, S., & Ekmen, Z. (2007). "Türk Kültüründe Bulgur". Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 38. ICANAS, 10-15 Eylül, 1179-1190s. Ankara.
- Polat, K. (2019). Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4) 458-472.
- Özlu, Z. (2011). Osmanlı Devleti'nde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 57 (1), 191-212
- Özcan Ş. (2018). Yahudilikte Pesah (Fısıh) Bayramı: Ritüeller ve Semboller Bağlamında Fenomenolojik Bir İnceleme, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 11(61) 1205-1214
- Solmaz, Y., & Altuner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2007). *Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi*. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15
- Tuncer, O. C. (1993). Hoca Ahmet Yesevi Türbesi Türk Sanatındaki Yeri ve Restorasyonu Problemleri. *Vakıf Haftası Dergisi*. (10): 181-186.
- Ünlü, İ (2020). Muharrem Matemi/Orucu, Aşure Günü ve Erzincan'da Aşure Etkinlikleri. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13 (2), 31-51.
- Yildirim, E. (2011). Tunceli Yöresi Alevilerinde Muharrem Ayı'nın Önemi ve Aşure Geleneği. *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(1).
- Yatkin, Ö & Yılmaz, M (2018). Kısmi Pişirilmiş Buğdayın Kullanım Olanakları. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 360-370.

EXTENSIVE SUMMARY

Introduction

Thanks to religion, faith, and different ideologies that have existed in all societies for a long time, there are special times can be found in almost every society. Various ceremonies, celebrations, and sometimes mourning ceremonies are held on certain events that are assumed in these important periods (Bozkuş, 2008). It is seen that these important days, nights, and months have become significant rituals in the lives of societies (Solmaz and Altiner, 2018). These rituals, considered important by all societies, are among the elements that keep both the social and cultural lives of communities vibrant (Karakuş et al., 2007).

According to Polat (2019), it is believed that the first preparation of Ashura, considered a mourning meal in Shiite and Alevi cultures and rich in protein, fat, and carbohydrates, though varying in other cultures and religions, dates to Noah's Ark. After Noah's Flood, Ashura which is made as a soup by combining all the remaining provisions on Noah's Ark, is known, and consumed by many societies, especially in Turkish society, because it is both nutritious and satisfying, in addition to the spirituality attached to Ashura (Demirgöl, 2008). This is the origin of the Ashura day, commonly observed in Muslim and Jewish communities. However, no study has been found in the literature to comparatively evaluate the meaning and history of Ashura in different cultures, religious and sects. It is believed that this study will contribute to the gastronomy literature.

Method

In this study, the meaning of Ashura has been explored in various cultures, religions and sects. In this context, research on Ashura from various academic disciplines was examined and interpreted of their fields they belong to. The research method in this study primarily consisted of a literature review. Within this framework, the studies listed in Table 1 were utilized for evaluating the subject.

Table 1. Investigated Study

| Author | Years | Name of the research |
|----------------------------|-------|---|
| Eksen, İ. | 2001 | Multicultural Istanbul Cuisine – Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler, Yemek Kültürleri, Tanıklıklar, Tarifler |
| Baş, E | 2004 | Ashura Day, Some Thoughts on Its Historical Dimension and Its Place in Ottoman Religious Life |
| Bozkuş, M | 2008 | Ashura Day, Muharram Mourning / Fasting and Ashura Practices in Sivas |
| Akbulut, D. | 2010 | From Bektashi Lodge Boilers To Palace Pitchers, Ashure As A Tradition Of Sharing |
| Özlü, Z. | 2011 | Looking at Tekkes-Dervish Fraternities-In the Ottoman Empire: Tradition of Ashura |
| Dedekargınoğlu, H. | 2014 | Muharram and Ashura |
| Görgülü, D. | 2018 | Ashura Shivlik and Lantern Procession Tradition in Konya |
| Özcan Ş. | 2018 | Passover In Judaism: A Phenomenological Study In The Context Of Rituals And Symbols |
| Açıkgöz, F. | 2019 | Making and Distribution Of Ashura At The Ottoman Palace |
| Çobanoğlu, A | 2019 | A Liturgic Object Used In Iran The Holy Day Of Āshūrâ' On The Tenth Day Of Muharram: "Standard" Representing The Banner Of Al-Ḥusayn b. 'Alī b. Abī Ṭālib |
| Polat, K. | 2019 | The Historical Background of Ashura and Its Reflections in the Ottoman Cultural World |
| Çetin, K. | 2020 | Our Civilization Values Cuisine and Food Culture |
| Ünlü, İ | 2020 | Muharrem Mourning / Fasting, the Day of Ashura and Ashura Activities in Erzincan |
| Çeribaş, M. ve Ermeçli, S. | 2021 | Ritual Dishes in Turkish Culture in the Context of Faith-Health Relationship |
| Çankal, G | 2022 | Bolluk ve Bereketten Mateme: Toplumsal Hafızada Aşure |
| Aymankuy, Ş. ve Pelek, B. | 2022 | Food-Beverage Rituals in Divine Religions |

Finding and Conclusion

When we examine the origins of Ashura, we find that it existed in communities since the polytheistic religions. Ashura, which was also present in Sumerian and Ancient Greek civilizations. It is holding significance as a food source due to its health benefits and nutritional value, thanks to the diverse ingredients in it. This wheat-based dessert is considered an essential dietary component, owing to its protein, carbohydrates, and vitamin content (Akbulut, 2010).

It is believed that Christian, Muslim, and Jewish communities, living in close proximity to one another, mutually influenced each other's cultures, leading to the transmission of Ashura from one culture to another. The Ashure fasting tradition among Alevis is rooted in a day of mourning, which commemorates the martyrdom of Hüseyin and his followers in Karbala (Ünlü, 2020). Even today, the month of Muharram is recognized as a month of mourning. In contemporary times, this practice has been replaced by blood donation to the Red Crescent. While Sunnis fast on the day before and the day after Ashura, Alevis fast for 12 days (Çankal, 2022). In Bektashi culture, behaviors such as lamentation, crying, and supplication are discouraged, in alignment with the Quranic principle of "avoiding extremism in religion." In Jewish culture, unlike other cultures, Ashura is not observed as a day of mourning but is rather celebrated alongside the Passover holiday, during which individuals purify themselves from sins and make sacrifices for atonement.

In Anatolia, variations in ingredients have led to different names, such as "şirinlişora" or "şirinli soup" in Gaziantep, "aşır" in Kilis, "molasses hedik" in Çorum, and "molasses hedik" or "raisin soup" in Sivas (Özlü, 2011). Although similar desserts to Ashura can be found in various regions, they have persisted to the present day with some regional distinctions, such as Saffron-infused Slolehzard in Iran, the Anthesteria Festival in Ancient Greece, Anuş abur among Armenians, and baozou in China (Akbulut, 2010). During the Ottoman era, various forms of Ashura, including those with milk and strained grains, were commonly prepared in palaces (Açıkgöz, 2019). Before the Maraş ice cream had not yet been created, powdered ice cream and Ashura ice cream were available in the palace (Çetin, 2020).

In conclusion, the history of Ashura traces back to the earliest civilizations, and it has served as a food item for both mourning and celebrations throughout history. Although it may take on different forms in various cultures, the common theme appears to be sharing.