

ÖZ KÖZ SÖZ

Türk Halk Kültürü Araştırmaları

Nail TAN

ANKARA 2014

Kültür Ajans Yayınları No: 249

+

ISBN

978-605-325-017-3

© Kültür Ajans Tanıtım ve Organizasyon Ltd. Şti. 2011

Kültür Bakanlığı Sertifika Nu: 17634

+

Kapak Tasarımı

Erhan İVGİN

+

Baskı

Atalay Matbaası

+

Baskı Tarihi

30 Eylül 2014

+

İsteme Adresi

Kültür Ajans Tanıtım ve Organizasyon Ltd. Şti.

Konur Sokak No: 66/7 Kızılay/ANKARA

Tel: 0.312.425 93 53

Bu kitabın tüm telif ve yayın hakları Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince yazarına aittir. Yazarın yazılı izni olmadan makalelerin bir bölümü veya tamamı ticarî amaçla çoğaltılamaz. Ancak, sanatsal ve bilimsel etkinliklerde yazar ve eser adı verilerek alıntı yapılabilir.

Ö Z K Ö Z S Ö Z

Nuh Tufanı'nın Dünya Mutfak Kültürüne Armağanı Bir Tatlı: Aşure

Aşure, Türk mutfağının en seçkin özel gün, ziyafet yiyeceklerinin, tathlalarının başında gelir. "Aşır", Arapça on demektir. Hicrî Takvim'de Muharrem ayının onuncu günü "âşûrâ" adını almıştır. Kelime, Türkçeye "aşure" olarak yerleşmiştir. Bu gün, Müslüman ve Yahudiler oruç tutarlardı. Ramazan orucu farz olunca, Alevîler dışındaki Müslümanlar âşûrâ orucundan vaz geçmişlerdir.¹

Âşûrâ gününden başlayarak Muharrem ayı boyunca "aşure/aşır aşı" denilen bir tatlı çorba pişirilip konu komşuya, akrabalara ve yoksullara dağıtılır. Bu sebeple, Türkiye'de Muharrem ayına "aşure ayı" da denir. Kalorisi yüksek; protein, vitamin ve mineral yönünden de besin değeri zengin bir tatlıdır. Alevî-Sünnî bütün Müslümanların kutsal saydığı, bereket-şifa getirdiğine inanılan bir yemektir.

Aşureyi kutsal kılan, onu besin değeri yanında çok zengin bir inanç halkasıyla kuşatan, Muharrem'in 10. günüyle ilgili mitolojik ve dinî öğeleri şöyle sıralayabiliriz:²

- a. Hz. Âdem ile Havva anamızın ilk tanıştığı, Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edildiği,
- Allah'ın Âdem ve Havva'yı affettiği, ilk aşurenin pişirildiği gün,
- b. Hz. İbrahim'in ateşten kurtulduğu gün, oğlu Hz. İsmail'in doğduğu gün,
- c. Hz. İsa ve Musa'nın doğduğu gün, Hz. İsa'nın semaya yükseldiği gün,

¹ Yavuz, Yusuf Şevki; *TDV İslam Ansiklopedisi*, Âşûrâ maddesi, C. 4, s. 24-26.

² Yavuz; agk., s. 24-25.

Araz, Nezihe; "Osmanlı Mutfağı", *Hünkârbeğendi*, Ankara 2000, s. 17-18, Kültür Bakanlığı yayını.

Hançerlioğlu, Orhan; *İslam İnançları Sözlüğü*, İstanbul 2000, s. 21-22. Remzi Kitabevi yayını.

Yücecan, Sevinç; "Aşure", *V. Milletlerarası yemek Kongresi*, Ankara 1999, s. 321. AKM yayını.

Yalçın, Soner; "Türk Aşuresinden Ermeni Anuşuna", *Hürriyet*, 21.12.2008, s. 30.

ç. Nuh Tufanı'ndan sonra Nuh'un gemisinin Cudi/Ağrı Dağı'na oturduğu veya gemiden insan ve hayvanların karaya ilk ayak bastıkları gün. Gemide kalan son yiyecekler (kırk çeşit olduğu rivayeti var), bir kazana doldurulup "selamet çorbası" pişirilmiştir ki bu çorbaya sonraları aşure denmiştir.³ Başka bir rivayete göre de, Nuh'un gemisi 21 Mart Nevruz'da karaya oturmuştur.⁴ Muharrem'in onu, Hz. Nuh'tan itibaren bütün Sâmî dinlerde ve Cahiliyye Devri Araplarında Hz. İbrahim'den itibaren oruç tutulan bir gündür.

d. Hz. Musa kavminin, Yahudilerin, Firavun'un zulmünden kurtuldukları, Hz. Musa'nın denizi yararak Firavun ve ordusunu sulara gömdüğü gün,

e. Hz. Süleyman'a mülkün verildiği, Hz. Davud'un tövbesinin kabul edildiği gün,

f. Hz. Yunus'un balığın karnından kurtulduğu gün,

g. Hz. Yusuf'un kardeşlerinin attığı kuyudan çıkarıldığı, Hz. Yakup'un görmeyen gözlerinin açılıp oğlu Yusuf'la buluştuğu gün,

ğ. Hz. Eyyub'un hastalığından kurtulup şifaya kavuştuğu gün,

h. Hz. Muhammed'e geçmiş ve gelecek bütün günahlarının affedildiğine dair Allah tarafından teminat verildiği gün,

ı. Hz. Muhammed'in torunu Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehit edildiği (10 Muharrem 61/1 Ekim 680), bu sebeple matem orucunun tutulduğu gün.

Aşure Tatlısı

Adını, Muharrem ayının onuncu gününden alan bu kutsal tatlı, bir yemek olmanın yanı sıra bereket ve şifa kaynağı olarak da çok sevilmiştir. Ana malzemesinin kaynatılmış buğday olmasına bakarak, P. Mary Işın bu tatlının tarihini İlk Çağ'a kadar indirmiş, bütün dünyada yaygın olduğunu, Yahudi ve Hristiyanlarca da pişirildiğini iddia etmiştir.⁵ Biz bu görüşe katılmıyoruz. Evet, kaynatılmış buğdaydan yapılan yemekler bütün dünyada yaygındır. Türkiye'de de birçok yemek kaynatılmış buğdaydan yapılır ama bunlar, adını Muharrem ayının onuncu gününden alan, Nuh Tufanı ile mitolojik bir değer kazanmış, Kerbela Olayı ile kutsallığını artırmış bir tatlı çorba değildir. Dünya üzerinde, aşureye en yakın yiyecek, Çin'in Şanghay bölgesinde yılbaşı yemeği olarak yenen; pirinç, kırmızı fasulye, nişasta, şeker ve çeşitli kuru yemişlerle hazırlanan "ba bao zou" adlı tatlıdır.⁶ Ermenilerin Hz. İsa'nın doğumunu kutlamak için 25 Aralık-6 Ocak tarihleri arasında pişirdikleri "anuş" adlı tatlı çorba da Müslümanların aşuresine çok benzer.⁷

³ Baysal, Ayşe vd; *Türk Mutfağından Örnekler*, Ankara 1993, s. 327.

Yücecan, agm., s. 321

⁴ Çay, Abdulhalûk M.; *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*, Ankara 1999, s. 21-22

⁵ Işın, Priscilla Mary; *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul 2008, s. 258-262. YKY

⁶ Işın; age., s. 260.

⁷ Soner; agk., s. 30

Kutsal aşure günü ve aşure tatlısı dolayısıyla Türk mutfak kültüründe zengin bir gelenek halkası oluşmuştur. Alevî-Sünnî bütün Müslümanlar Muharrem'in onuncu gününden başlayarak ay sonuna kadar mutlaka aşure pişirip dağıtmaya özen gösterirler. Günümüzde de bu gelenek bütün canlılığıyla sürdürülmektedir. Büyük yiyecek mağazalarında, Muharrem ayı başında aşure malzemesi paketleri hazırlanıp pazarlanmaktadır.

Aşurenin içindeki malzeme, pişiren ailenin maddi gücüne göre şekillenir. Yoksul ailelerde malzeme yedi çeşide iner, suyu bollaşır, şekeri azalır. Aşurenin içine en az yedi çeşit malzeme konulması şarttır. Onuncu gün anlamı dolayısıyla on çeşit malzeme koyanlar daha çoktur. Alevî ailelerde 12 İmam'a saygı için on iki çeşit malzeme koyanlar da görülmektedir. Zengin ailelerde ve Osmanlı Sarayı'nda malzemenin 15'e çıktığı da yazılmıştır. Nezihe Araz, Osmanlı sofralarındaki aşurenin kırk çeşit malzemeden oluştuğunu, bunların okunarak, ilahilerle kazana konulduğunu belirtmektedir.⁸ Biz bu görüşe katılmıyoruz. Nevruz'da pişirilen mesir macunuyla karıştırıldığını sanıyoruz. Bu açıklamadan sonra aşure malzemesinden söz edebiliriz artık.

Halkın pişirdiği aşure içinde en çok kullanılan malzeme şunlardır: Dövmе buğday, fasulye, nohut, şeker, çekirdeksiz üzüm, incir, kayısı, badem, ceviz, fındık. Pişmiş aşurenin üzeri, nar taneleri veya ceviz, fındık, fıstıkla süslenir. İçine gülsuyu, nişasta katanlar da vardır. Şekerin olmadığı dönemlerde bal ve pekmez tatlandırıcı görevini yapıyordu. Bazı illerimizde, kurban etinden bir parça et veya kuyruk yağı saklanıp aşureye katılır. Erzurum, Ardahan gibi bazı doğu illerimizde de tatlı olmayan tuzlu, soğanlı hatta etli aşure pişirildiği de görülmektedir.⁹

Mutfak uzmanı Sevinç Yücecan'ın tarifini verdiği yurdumuzdaki en yaygın aşure türündeki malzemeler şunlardır: Dövmе (aşurelik) buğday, kuru fasulye, nohut, pirinç, şeker, su, kuru kayısı, kuru incir, çekirdeksiz kuru üzüm, ceviz (dövülmemiş), portakal, nar, gülsuyu.¹⁰

Aşure, Muharrem ayı dışında hem saray hem de halk mutfağında bir ziyafet yemeği idi.

Topkapı Sarayı mutfağında iki türlü aşure pişirilmekteydi. Süzme ve süzme olmayan aşure. Süzme aşure, buğday iyice piştikten sonra taneleri süzülüp sadece helmesi kullanılarak hazırlanıyordu. Padişaha, kibarlara mahsus bir aşure çeşidiydi bu.¹¹ Sütli aşure çeşidi de eski metinlerde, günlüklerde yer almıştır.¹² 19. yüzyılda "Frenk arpası" ithaliyle birlikte sütli "Frenk arpası aşuresi" diye bir çeşidi daha çıktı ve yemek kitaplarına girdiği görüldü.¹³

⁸ Araz; agm., s. 17.

⁹ Işın; age., s. 271.

¹⁰ Yücecan; agm., s. 323.

¹¹ Abdülaziz Bey; *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, (bs. hzl. Kâzım Arısan-Duygu Arısan Günay), İstanbul 1995, s. 246

¹² Gökyay, Orhan Şaik; "Sohbetname", *Tarih ve Toplum*, C. 3, S. 14, 2/1985, s. 56-64.

¹³ Ayşe Fahriye; *Ev Kadını*, İstanbul 1882, s. 229.

16. yüzyılın ikinci çeyreği ile 17. yüzyılda sarayda pişirilen aşurenin malzemesi şunlardı: Dövme buğday, pirinç, şeker, börülce, bakla, nohut, fındık, badem, ceviz, hurma, kuş üzümü, razakı üzüm, elma ve yumurta.¹⁴

1870 yılında Sultan Abdülaziz'in annesi Pertevniyal Valide Sultan'ın pişirttirip dağıttığı süzme aşurenin içinde şu on dokuz çeşit malzeme bulunmaktaydı: Buğday, şeker, misk, razakı üzüm, çekirdeksiz üzüm, çam fıstığı, Sakız baklası, Mısır hurması, börülce, yerli kırmızı çam fıstığı, nohut, kavrulmuş fındık, badem, kuru fasulye, kuş üzümü, nişasta, pirinç unu, gülsuyu, sibiryacı (tereyağ).¹⁵

Osmanlı Sarayı'nda aşure dağıtımına, yenmesine has "aşurelik" denilen porselen ve madenî (genellikle gümüş) sürahi şeklindeki kaplar, kâseler kullanılıyordu. Halk ise toprak testi ve lengerlerde, yakın dönemde de cam-porselen kâselerde aşure dağıtımını benimsemiştir.

Aşureyle İlgili Gelenekler, İnançlar

*Türkiye'deki Alevî-Bektaşîler Muharrem ayının ilk on gününde matem orucu tutarlar. Su içmez, et yemez, gülmez, tıraş olmaz, yıkanmaz, çamaşır değiştirmez, aynaya bakmaz, hiçbir şey koklamaz, çalgı çalmaz, şarkı/türkü söylemez, dans etmez, tütün içmez, cinsel ilişkiye girmez ve böcekler dahil hiçbir canlıyı öldürmezler. 12 İmam'a saygı için 12 gün oruç tutanlar da vardır. Yine Muharrem orucu sırasında yeni bir giyecek giyilmez, yeni bir işe başlanmaz. Yas dönemi sonunda aşure törenleri başlar. Aşure günü, yani 10 Muharrem'de ise oruç tutmanın yanı sıra ellere kına yakma, gözlere sürme çekme, sadaka verme, kurban kesme, aşure pişirip dağıtma, zincirlerle dövünüp kendine işkence yapma gibi geleneklere geçilir. Kimi Alevî ailelerde, aşure 11. gün pişirilip oruç 12. gün aşureyle açılır.¹⁶

*Eskiden, Osmanlı döneminde Alevî-Bektaşî tekkelerinde aşurenin pişirilmesi-ne 9 Muharrem gecesi başlanırdı. Hacıbektaş Dergâhı'ndaki dev kazan bu iş için kullanılırdı. Her aile, maddi gücüne göre, Dergâh'a aşure malzemesinden bir bölümünü getirirdi. Aynı ayrı küçük kazanlarda pişirilen buğday, fasulye, nohut, bakla, üzüm, incir daha sonra fındık, ceviz, fıstık ilavesiyle büyük kazana konulup kaynatılırdı. Bu kaynatma işlemi sırasında canlar sık sık "Ya Hüseyin!" diye bağır-lardı. Aşure pişince, mersiyeler okunur, Dede Efendi gülbenk çekerti. Dede Efen-di, pişen aşureyi kepçeyle üç defa karıştırdıktan sonra aşçıya; "Şehitlerin ruhları için aşı canlara taksim eyle!" derdi. Sonra sofralar kurulup aşure iştahla yenirdi. Kazandaki artan aşure, ufak testiler içinde canlara dağıtılır, her can bir testi aşure alırdı.¹⁷

¹⁴ Bilgin, Ârif; "Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı*, (hızl. M. Sabri Koz), İstanbul 2002, s. 59, Kitabevi yayını.

¹⁵ Orgun, Zarf; "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Âdâbı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiri-leri*, Ankara 1982, s. 149, MİFAD yayını.

¹⁶ And, Metin; "İslam Folklorunda Muharrem ve Tâziye", *Türk Folkloru Araştırmaları Yıllığı* 1976, Ankara 1977, s. 1-4, MİFAD yayını.

¹⁷ Samancıgil, Kemâl; *Bektaşîlik Tarihi*, İstanbul 1945, s. 89-90.

*Osmanlı döneminde konak ve evlerde Muharrem ayında ölülerin ruhu için aşure pişirilip dağıtılıyordu. Aşure kazanının başında Yâsin ve Mülk sûreleri okunmaktaydı. Kazanın üzerine kapatılan tepsi kaldırılır, herkes altındaki buhar suyunu uğurludur diyerek gözlerine sürerdi. Bir tabağa alınan ilk aşure, dışarı gönderilmez, bereket getirsin diye evde alıkonurdu. Testi ve kâselere doldurulan aşure, iki kâse bir tepsiye konularak, bir beyaz örtüyle bağlanıp eşrafa, akrabalara ve konu komşuya gönderilirdi. Getiren adama bahşiş verilir, kaplar mutlaka ykânıp geri verilirdi.¹⁸

*Eski İstanbul yaşayışında Muharrem öncesi dilenciler kapı kapı dolaşarak mersiyeler (Kerbela mersiyeleri) okur, aşure pişirmek için buğday, pirinç, fasulye, nohut, şeker, kuru üzüm vs. toplardı. Goygoyculuk denen bu âdet Cumhuriyet döneminde ortadan kalkmıştır.¹⁹

*Osmanlı döneminde hayırseverler, aşureleri akraba ve komşular yanında fakirlere, medrese öğrencilerine ve konak kapısına gelen herkese dağıtırlardı. Hatta, aşure dağıtımı için Mısır Valisi Çelebi Abdurrahman Paşa bir vakıf bile kurmuştu.²⁰ Fatih'e ait Eyüp Sultan Vakfıyesine göre, Berat Kandili dolayısıyla ve Ramazan gecelerinde aşure pişirilip halka, yoksullara dağıtılmaktaydı.²¹ Osmanlı döneminde aşure satan sokak satıcıları da vardı.

*Aşurenin içine Alevî ve Bektaşîler 10 Muharrem'den dolayı on, 12 İmam saygısı dolayısıyla da on iki çeşit malzeme koymaya özen gösterirler.²²

*İstanbul Tophane'deki Kâdirî Tekkesi'nde Muharrem ve Sefer'de iki defa aşure pişirilmekteydi: "Muharrem Aşuresi" Kerbela şehitlerini anmak, "Sefer Aşuresi" de Hz. İmam-ı Zeynelâbidin'in Kerbela'dan sağ kurtulması, böylece peygamber neslinin devamının sağlanmasını kutlama amacıyla hazırlanmaktaydı. Tekke yaşantısında aşure pişirilmesi bir çeşit ibadet sayılmaktaydı. Aşure içine konan her malzeme bir aşamayı temsil ediyordu. Çiğ olarak kazana girenler pişer, olgunlaşır, durulur ve teslimiyet hâline gelirdi. Onun için her zerresi bir Fatiha kabul edilir, yere düşürülmez, ziyan edilmezdi. Bir şifa yemeği idi. İlaç gibi itibar görmekte, evlerde daha çok hastalara yedirilmekteydi. Söz konusu tekkede günümüzde de pişirilen aşureye on iki çeşit malzeme konulmaktadır: Su, şeker, yağ, buğday, pirinç ve pirinç unu, az tuz, çekirdeksiz üzüm, fasulye, nohut, nişasta, süt, ararot. Tekke aşuresinin üstüne konan malzemeye "çeyiz" denir. Aşure kaplarının üzeri, on bir çeşitten oluşan şu çeyiz konularak süslenir: 12 İmam, 12 Pîran'ı temsilen 12 parça kaymak, rendelenmiş Hindistan cevizi, nar taneleri, kuş üzümü, kahverengi kuru üzüm, fındık, ceviz, fıstık, Şam fıstığı, badem, kabuklu fıstık. Bu on bir malzeme, on bir İhlâs'ı işaret eder.²³

¹⁸ Abdülaziz Bey; age., s. 246.

¹⁹ Pakalın, M. Zeki; *Osmanlı Tarih Deyim ve Terimleri Sözlüğü*, İstanbul 1946, s. 101.

²⁰ Işın; age., s. 266.

²¹ Ünver, A. Süheyl; *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul 1952, s. 3.

²² İşli, H. Necdet; "Kâdirîhanede Aşûre", *Yemek Kitabı*, s. 719-732.

Işın; age., s. 270.

²³ İşli; age., s. 727.

*Mevlevîlerde aşure geleneği 15. yüzyılda başlamıştır.²⁴ Ancak, 10 Muharrem'de değil, Yusuf Sineçâk'ın ölüm gününde pişirilmiştir.

*Osmanlı Sarayı'nda Muharrem'in onuncu günü mutlaka aşure pişirdi. Bu aşure, saraydaki porselen/madenî testilerle gönderilir, bütün Osmanlı Hânedan mensuplarına dağıtıldı. Tekkelerden saraya aşure geldiği gibi saraydan da tekkelere giderdi. Paşalar, büyük aileler, tüllere sarılmış değerli testilere doldurdukları aşureyi saraya gönderirlerdi. Boşaltılan testilere, sarayda pişirilen aşure doldurulur ve geri gönderilirdi. Bu bir gelenektir. Ayrıca, Yıldız Hamidiye Camisi'nin avlusunda büyük kazanlarda pişirilen aşure de yoksullara dağıtıldı.²⁵

*1910 yılı civarında yazılmış bir anı kitabına göre; Muharrem ayının onuncu gününde başlamak üzere ay sonuna kadar, İstanbul'un bütün evlerinde iki kâse de olsa aşure pişirmek uğur ve bereket sayılırdı. Ev sahibi, aşureye ilk kaşığı daldırdığında, kaşığına bakla isabet ederse, bu baklayı, "Bereket getirir." diye yemez, siler ve para kesesine koyardı. Bir yıl kesede saklanan bakla, yeni aşure pişirildiğinde toprağa gömülürdü.²⁶

*Aşurenin bolluk, bereket getirdiği inancı Müslümanlar arasında yaygındır. Sivas'ta Muharrem ayına "Aşure Ayı" da denir. Pişirilen aşureden bir miktarını oturan evin etrafına serperler. Evlenecek kızı olanların mutlaka aşure pişirmesini önerirler. Aşure pişirmeyenler ise, Muharrem'in onunda mutlaka "kesme çorbası" pişirip bir miktarını evin etrafına dökerler. Aksi hâlde, evin tıstan böceği (karafatma) ile dolacağına inanılır.²⁷

*Türkiye'nin genelinde Alevî-Sünnî ayrımı yapılmaksızın her aile Muharrem ayının 10-11'inde mutlaka aşure pişirmeye gayret eder. Pişirilen aşurenin en az yedi aileye dağıtılmasına özen gösterilir. Kurban kesenlerin mutlaka aşure pişirmesi gerektiğine inanılır. Bazı yörelerde (Zonguldak-Devrek gibi) kurban etinden bir parça saklanıp aşureye katılır.²⁸

*Uşak'ta Muharrem ayında "üç tencere daveti" yapılmakta, davetlilere üç tencerede pişirilen çorba, et, pilav ikram edildikten sonra üzerine aşure yenilmektedir.²⁹

*Denizli'de aşureyle birlikte keşkek yemeği de pişirilip ikisi birden komşulara dağıtılır.³⁰

²⁴ Algar, Ayla Esen; "Bektaşilikte Yemeğin Yeri", *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara 1989, s. 22-23.

²⁵ Osmanoglu, Ayşe; *Babam Sultan Abdulhamid*, İstanbul 1984, s. 105-106.

²⁶ Abdülaziz Bey; age., s. 246.

²⁷ Üçer, Müjgân; "Sivas'ta Özel Gün Yemek ve Yiyecekleri", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 1993, s. 76-77.

²⁸ Nahya, Zümrüt; "Özel Gün Yemekleri", *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1981, s. 189-191.

²⁹ Nahya; agm., s. 191.

³⁰ Halıcı, Nevin; *Ege Bölgesi Yemekleri*, Ankara 1981, s. 182, Konya Kültür ve Turizm Vakfı yayını

Nahya; agm., s. 191.

*Bolu, Trabzon, Konya illerinde Hıdrellez'de yenen geleneksel yemeklerden biri de aşuredir.³¹

*Trakya'da gerdeğin ertesi gün oğlan evinde verilen "güvey yemeği"nde mutlaka aşure bulunur.³²

Edebiyata Yansımaları

Aşureyle ilgili yemek destanlarında pek çok dörtlük vardır. Birkaç örnek:³³

On kazan aşure olursa ya Hû

O nazlı aş için çekerim arzu

Kavun karpuz şöyle dursun bâdehu

Boyu on beş karış, bin hıyar isterem

Âşık Siyahî

Aşure kutsaldır, çeşit bohçası

Makarna pırasa onun salçası

Meşhur bizim elin kelle paçası

İçtikçe mideyi yakması hoştur

Âşık Halil Karabulut

Deyim sözlüklerine girmese bile dilimizde "aşureye çevirmek/döndürmek" gibi bir deyim de vardır. İçindeki malzeme çeşitliliği sebebiyle bir işi aşureye çevirmek / döndürmek / benzetmek deyimini ortaya çıkarmıştır. İş karıştırmak, içinden çıkılmaz bir hâle getirmek anlamında kullanılır. Ayrıca; atasözü ve deyim sözlüklerine girmiş şu söz varlıklarımız da vardır:

Atasözleri: Aşure yemeye giden kaşığı belinde/yanında taşır. Aşure baklasını kesede bereket taşır.

Deyimler: Aşure budalası. Aşure gibi karmakarışık. Süzme aşure duruşlu.

Yazımızı bir Nasreddin Hoca fıkrasıyla bitirmek istiyoruz:³⁴

Nasreddin Hoca aşureyi çok seviyormuş. Bir Ramazan akşamı iftar davetinde tıka basa aşure yiyip sonunda rahatsızlanmış. Büyük bir korkuya düşen çevresindekiler onu sedire yatırıp dönemin hekimini eve çağırılmışlar. Hekim, Hoca'yı iyice muayene etmiş, reçeteye bir hap yazarak bir bardak suyla içmesini tavsiye etmiş.

Bunu işiten Hoca, yatağından doğrulup:

-Hekim oğlum, midemde bir bardak su alacak yer olsa, gene aşure yerim, demiş.

[*Türk Dünyası Tarih ve Kültür* dergisi, S 265, 1/2009, s. 34-38.; *Nuh Peygamber Dünya Tufanı ve Nahçıvan*, Nahçıvan 2010, s. 232-242, AMEA Nahçıvan Bölmesi Yayını; *II. Uluslararası Hacıbektaş Aşure Günü*, Ankara 2013, s. 71-83, Hacıbektaş Velî Kültür Derneği Yayını.]

³¹ Toygar, Kâmil; "Türkiye'de Hıdrellez Çerçevesinde Oluşan Mutfak Kültürü", *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara 1991, s. 67-75

³² Nahya; agm., s. 191.

³³ Çınar, Ali Abbas; *Halil İbrahim Sofrası*, İstanbul 2005, s. 37-145.

³⁴ Aydın, Mehmet; *Bayat ve Afyonkarahisar Çevresi Söylenceleri*, Ankara 2005, s. 69, Ürün Yayınları.