13th International Vocational Schools Symposium
(UMYOS 2025)

Aşure Üzerinden Aşçılığın Dünü, Bugünü ve Geleceği

Osman GÜLDEMİR
Doç. Dr.
Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu,
Aşçılık Programı, Eskişehir, Türkiye
osmanguldemir@anadolu.edu.tr
https://orcid.org/0000-0002-7476-5482

Özet

Aşure, sadece bir tatlı olmanın ötesinde, binlerce yıldır süregelen kültürel, dini ve sosyal bir mirası temsil eder. Aşurenin dünden bugüne uzanan yolculuğu, aşçılık pratiklerinin evrimini, geleneksel bilginin aktarımını ve modern mutfaklardaki yeniden yorumlamaları anlamak adına değerli bir vaka çalışması sunmaktadır. Bu bildiri, Aşure örneği üzerinden aşçılığın tarihsel gelişimini, günümüzdeki durumunu ve geleceğe yönelik potansiyelini akademik bir perspektifle incelemeyi amaçlamaktadır.

Aşurenin kökenleri, Nuh Tufanı'na kadar uzanan dini anlatılarla sıkı sıkıya bağlıdır. Rivayet odur ki, Tufan sonrası gemide kalan son malzemelerle yapılan bu yemek, kıtlık ve yeniden doğuşun sembolü olmuştur. Erken dönemlerde Aşure, genellikle mevsimsel ürünlerin bir araya getirilmesiyle hazırlanan, toplumsal dayanışmayı ve paylaşımı pekiştiren bir ritüel yemekti. Anadolu'da ve Orta Doğu'da farklı coğrafyalarda kendi yerel malzemeleri ve yorumlarıyla zenginleşen Aşure, zamanla mutfak geleneğinin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Bu dönemdeki aşçılık pratikleri, genellikle usta-çırak ilişkisiyle aktarılan, kuşaktan kuşağa geçen sözlü bilgilere dayanmaktaydı. Malzeme seçimi, pişirme teknikleri ve sunum ritüelleri, kültürel belleğin önemli bir parçasıydı.

Günümüzde Aşure, hem geleneksel ev mutfaklarında varlığını sürdürmekte hem de modern restoran menülerinde kendine yer bulmaktadır. Küreselleşme ve artan gastronomi bilinciyle birlikte, Aşure farklı kültürler ve damak zevkleri tarafından daha geniş kitlelere ulaşmıştır. Modern aşçılık, Aşurenin temel prensiplerini korurken, yeni teknikler ve sunum yaklaşımlarıyla onu dönüştürmektedir. Özellikle büyük şehirlerdeki butik pastaneler ve yüksek kaliteli restoranlar, Aşureyi estetik açıdan daha çekici hale getirme ve farklı lezzet kombinasyonlarıyla zenginleştirme çabası içerisindedir. Bununla birlikte, geleneksel Aşurenin özgün tariflerini koruma ve bu kültürel mirası gelecek nesillere aktarma çabaları da devam etmektedir. Özellikle kırsal bölgelerde ve geleneksel festivallerde, Aşurenin toplumsal işlevi ve otantik yapısı hâlâ güçlüdür.

Güldemir, Osman. (2025). Aşure Üzerinden Aşçılığın Dünü, Bugünü ve Geleceği. *XIII. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu (UMYOS) (13-17 Ekim 2025)*. Bursa: Uludağ Üniversitesi.

13th International Vocational Schools Symposium
(UMYOS 2025)

Aşurenin geleceği, sürdürülebilirlik, sağlık ve kültürel mirasın korunması gibi önemli temalarla şekillenecektir. Artan çevre bilinciyle birlikte, yerel ve organik malzemelerin kullanımı, Aşure yapımında daha da önem kazanacaktır. Ayrıca, şeker azaltma, glütensiz seçenekler sunma gibi sağlıklı beslenme eğilimleri, Aşure tariflerinin yeniden ele alınmasına yol açabilir. Öte yandan, yapay zekâ ve gastronomi teknolojilerinin gelişimi, Aşurenin malzeme analizi, pişirme süreçlerinin optimizasyonu ve hatta kişiselleştirilmiş tarifler sunma potansiyelini beraberinde getirebilir. Aşurenin dijital platformlarda paylaşımı, sanal gastronomi deneyimleri ve uluslararası tanıtımı, bu kültürel tatlıyı küresel bir marka haline getirme fırsatları sunabilir. Gelecekte, Aşurenin sadece bir yemek değil, aynı zamanda kültürel bir deneyim ve sürdürülebilir bir gıda modeli olarak konumlandırılması beklenmektedir.

Aşure, aşçılığın zaman içindeki değişim ve sürekliliğini mükemmel bir şekilde örneklemektedir. Geleneksel kökenlerinden modern mutfaklardaki yerini buluşuna kadar, Aşurenin yolculuğu, insanlık tarihinin ortak bir mutfak mirası olarak ne denli güçlü olduğunu göstermektedir. Bu kültürel yiyeceğin geçmişten gelen bilgisi, günümüzdeki yaratıcı yorumları ve geleceğe yönelik inovasyon potansiyeli, aşçılık mesleği özelinde hem akademik çalışmalara hem de pratik uygulamalara ilham vermeye devam edecektir.

Anahtar kelimeler: Aşçılık, aşçılık mesleği, aşçılık tarihi, mesleki provizyon, aşure

Past, Present, and Future of the Culinary Profession Through Ashura

Osman GÜLDEMİR
Assoc. Prof. Dr.
Anadolu University, Eskişehir Vocational School,
Cookery Program, Eskişehir, Türkiye
osmanguldemir@anadolu.edu.tr
https://orcid.org/0000-0002-7476-5482

Abstract

Aşure, more than just a dessert, represents a cultural, religious, and social heritage spanning thousands of years. Its journey from past to present provides a valuable case study for understanding the evolution of culinary practices, the transmission of traditional knowledge, and its reinterpretations in modern cuisine. This paper aims to examine the historical development of culinary tradition, its current state, and its future potential through an academic perspective, using the example of *Aşure*.

Güldemir, Osman. (2025). Aşure Üzerinden Aşçılığın Dünü, Bugünü ve Geleceği. *XIII. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu (UMYOS) (13-17 Ekim 2025)*. Bursa: Uludağ Üniversitesi.

13th International Vocational Schools Symposium
(UMYOS 2025)

The origins of *Aşure* are closely tied to religious narratives dating back to Noah's Flood. Legend has it that this dish, made with the last remaining ingredients on the ark after the Flood, became a symbol of famine and rebirth. In early times, Aşure was a ritual meal, often prepared by combining seasonal produce, that reinforced social solidarity and sharing. Enriched with local ingredients and interpretations across different regions in Anatolia and the Middle East, *Aşure* has become an integral part of culinary tradition over time. Cooking practices during this period were based on oral traditions, often passed down through the master-apprentice relationship. Ingredient selection, cooking techniques, and presentation rituals were an important part of cultural memory.

Today, *Aşure* continues to exist both in traditional home kitchens and finds a place in modern restaurant menus. With globalization and a growing gastronomic awareness, *Aşure* has reached a wider audience through diverse cultures and palates. Modern culinary traditions, while preserving the fundamental principles of *Aşure,* are transforming it with new techniques and presentation approaches. Boutique patisseries and high-end restaurants, especially in major cities, are striving to make *Aşure* more aesthetically appealing and enrich it with diverse flavor combinations. At the same time, efforts to preserve the authentic recipes of traditional Aşure and pass this cultural heritage on to future generations continue. The social function and authentic nature of *Aşure* remain strong, especially in rural areas and during traditional festivals.

The future of *Aşure* will be shaped by important themes such as sustainability, health, and the preservation of cultural heritage. With increasing environmental awareness, the use of local and organic ingredients will become even more important in *Aşure* preparation. Furthermore, healthy eating trends such as reducing sugar and offering gluten-free options may lead to a rethinking of *Aşure* recipes. Meanwhile, the development of artificial intelligence and gastronomy technologies may bring the potential for *Aşure* ingredient analysis, optimization of cooking processes, and even personalized recipes. Sharing *Aşure* on digital platforms, virtual gastronomic experiences, and international promotion may offer opportunities to transform this cultural dessert into a global brand. In the future, *Aşure* is expected to be positioned not only as a dish but also as a cultural experience and a sustainable food model.

Aşure perfectly exemplifies the evolution and continuity of culinary art over time. From its traditional origins to its place in modern cuisine, *Aşure*'s journey demonstrates the strength of a shared culinary heritage throughout human history. The historical knowledge of this cultural food, its creative interpretations today, and its potential for future innovation will continue to inspire both academic studies and practical applications within the culinary profession.

Keywords: Cooking, culinary profession, history of cooking, professional provision, Aşure

Güldemir, Osman. (2025). Aşure Üzerinden Aşçılığın Dünü, Bugünü ve Geleceği. *XIII. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu (UMYOS) (13-17 Ekim 2025)*. Bursa: Uludağ Üniversitesi.

Kaynakça / References

Alagöz, G., & Güneş, E. (2023). Cinsiyet Ayrımcılığı ve Meslek Aşkının Mesleki Bağlılık ve Mesleği Bırakma Niyeti Üzerine Etkisi: Aşçılık Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *20*(3). https://doi.org/10.33437/ksusbd.1358383

Alper, S. (2017). Aşçılık Risalesi (Risale-i Aş-Fezlik). *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, *6*(4), 2027-2066.

Aslan, N. (2019). Aşçılık Eğitimi ve Sektör Başarısı Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma. *Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. https://doi.org/10.18026/cbayarsos.472843

Demirses, İ., Kement, Ü., & Zeybek Hüsem, B. (2023). Ordu İli Gastronomi Kimliği ve Mutfak Kültürüne Yönelik Değerlendirme: Çamaş Örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, *13*(26). https://doi.org/10.53092/duiibfd.1310834

Güldemir, O. (2017). Mengen, Aşçılık ve Eğitim. İçinde *Kamp'ın Kitabı [I-II Ulusal Aşçılık Kampı]* (ss. 27-33). Detay Yayıncılık.

Güldemir, O. (2018). Türk Aşçılık Tarihi. İçinde *Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm Kurumlar Kuruluşlar Turizm Bölgeleri Meslekler* (ss. 755-780). Yıkılmazlar Basın Yayın.

Güldemir, O., & Akarçay, E. (2020). Koca Ustadan Issız Adama Türkiye de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *8*(2), 896-914. https://doi.org/10.21325/jotags.2020.586

Oğan, Y. (2022). Aşçılık Öğrencilerinin Mesleki Beklentileri Üzerine Bir İnceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *24*(4). https://doi.org/10.32709/akusosbil.1035108

Özlü, Z. (2014). Osmanlı Sarayında Aşure Geleneği Uygulamasına Dair. *Millî Folklor*, 26(101), 209-224.

Sökeli Cebbar, B. (2024). International Journal of Original Educational Research Aşurenin Türk Mutfağındaki Yeri ve Bölgelere Göre Aşure Yapımı. *International Journal of Original Educational Research*, *2*(1), 301-313. https://doi.org/10.01.2024

Svedahl, S. R., Svendsen, K., Romundstad, P. R., Qvenild, T., Strømholm, T., Aas, O., & Hilt, B. (2016). Work environment factors and work sustainability in Norwegian cooks. *International Journal of Occupational Medicine and Environmental Health*, *29*(1). https://doi.org/10.13075/ijomeh.1896.00446

Şeyhanlıoğlu, H. Ö., Çakar, Ü., & Oğuz, O. (2023). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Aşçılık Mesleğine Bakış Açılarının Burnt Filmi Bağlamında İncelenmesi. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, *22*(3). https://doi.org/10.21547/jss.1264192

Güldemir, Osman. (2025). Aşure Üzerinden Aşçılığın Dünü, Bugünü ve Geleceği. *XIII. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu (UMYOS) (13-17 Ekim 2025)*. Bursa: Uludağ Üniversitesi.