BELLEK Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Dergisi

Cilt/Volume: 8
Sayı/Number: 1
Sayfa/Page: 67-78

Bellek Journal of Hatay Mustafa Kemal University Faculty of Arts and Sciences Department of History

AŞURE ÜZERİNDEN AŞÇILIĞIN DÜNÜ, BUGÜNÜ VE GELECEĞİ*

PAST, PRESENT, AND FUTURE OF THE CULINARY PROFESSION THROUGH ASHURA

Osman Güldemir**

Makale Bilgisi/Article Info: Geliş/Received: 26/06/2026 Düzeltme/Revised: 16/09/2026 Kabul/Accepted: 17/09/2026

Derleme Makalesi / Review Article

Atıf / Cite as: Güldemir, O. (2026). Aşure Üzerinden Aşçılığın Dünü, Bugünü ve Geleceği. *Bellek Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, *8*(1), 67-78. https://doi.org/10.52735/bellek.1980015

ÖZ

Bu makale, aşureyi binlerce yıllık kültürel, dini ve sosyal bir miras olmakla beraber, aşçılık mesleğinin evrimini incelemek için temel bir kavramsal odak ve anlatı analizi zemini olarak konumlandırmaktadır. Aşurenin dünden bugüne yolculuğu; geleneksel bilginin aktarımını, günümüzdeki yeniden yorumlamaları ve geleceğe yönelik potansiyelleri analiz etmek için zengin bir çerçeve sunar. Bu evrim üç temel aşamada incelenmektedir. Birincisi geçmiştir (dün). Geçmişte aşure, kökenleri Nuh Tufanı'na dayanan, toplumsal dayanışmayı, paylaşımı ve bereketi simgeleyen ritüel bir yemekti. Bu dönemde aşçılık pratikleri, usta-çırak ilişkisiyle nesilden nesile aktarılan sözlü bilgilere ve yerel malzemelere dayanıyordu. İkincisi bugündür (günümüz). Aşure, günümüzde ikili bir varlık göstermektedir. Bir yandan geleneksel ev mutfaklarında ve kırsal festivallerde otantik, toplumsal işlevini korurken; diğer yandan modern gastronomi (restoranlar, butik pastaneler) tarafından küresel trendler ışığında, estetik kaygılar ve yeni lezzet kombinasyonlarıyla yeniden yorumlanmaktadır. Üçüncüsü gelecektir (yarın). Aşurenin geleceği; sürdürülebilirlik (yerel ve organik malzeme kullanımı), sağlık (şeker azaltma, glütensiz seçenekler) ve teknoloji (yapay zekâ ile optimizasyon, kişiselleştirilmiş tarifler) ekseninde şekillenecektir. Amaç, aşureyi salt bir yiyecek olmanın ötesine taşıyarak onu çok boyutlu kültürel bir deneyim ve sürdürülebilir bir gıda modeli olarak konumlandırmaktır. Sonuç olarak, aşurenin yolculuğu, aşçılıktaki değişim ve sürekliliği mükemmel bir şekilde örneklemekte ve bu güçlü kültürel mirasın, mesleğin geleceği için hem akademik çalışmalara hem de pratik uygulamalara ilham kaynağı olmaya devam edeceğini vurgulamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık, Aşçılık Mesleği, Aşçılık Tarihi, Mesleki Provizyon, Aşure

* Bu araştırma sürecinde; TR Dizin 2020 kuralları kapsamında "*Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesinde*" yer alan tüm kurallara uyulmuş ve yönergenin ikinci bölümünde yer alan "Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiğine Aykırı Eylemlerden" hiçbiri gerçekleştirilmemiştir. Bu araştırma "*Etik Kurul İzni*" gerektirmeyen bir çalışmadır. Ayrıca bu araştırma, Bursa Uludağ Üniversitesi'nde düzenlenen *XIII. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu (UMYOS) (13-17 Ekim 2025)*'unda sözlü olarak sunulan *"Aşure Üzerinden Aşçılığın Dünü, Bugünü ve Geleceği"* adlı bildirinin yeniden gözden geçirilmiş metnidir.

** Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, e-mail: osmanguldemir@anadolu.edu.tr, **ORCID:** 0000-0002-7476-5482

EXTENDED SUMMARY

This article examines *aşure* not merely as a recipe, but as a potent culinary prism and a semiotic object for understanding the evolution of the culinary profession. The symbolism of *aşure* presents a dual-layered structure, rooted in the narrative of Noah's Flood and the event of Karbala. This dual nature—unification on one hand and division on the other—perfectly reflects the fundamental contradiction in the role of the chef: the chef is both a unifier who creates communal experiences through food and a demarcator who uses cuisine to define and reinforce cultural, religious, and class boundaries. The central thesis of the article is that the transformation of *aşure* from a sacred ritual dish to a modern commodity and a canvas for future innovations has progressed in parallel with the evolution of the chef's identity—from an anonymous palace artisan to a global cultural mediator and an ecological activist. This co-evolution is examined across three periods: The Past, The Present, and The Future.

Methodology

The study adopts a qualitative and interdisciplinary conceptual analysis and literature-based narrative review approach. Within this scope, *aşure* is selected not as an empirical case study object, but as a conceptual track and a thematic anchor to provide an in-depth understanding of the broader phenomenon of culinary evolution. Predicated entirely on document analysis of secondary written sources (Bowen, 2009), the research design is chronologically structured. The integration of qualitative data and the synthesis of upper themes are carried out through thematic synthesis guidelines (Thomas & Harden, 2008) and qualitative coding protocols (Braun & Clarke, 2006).

Findings and Discussion

1. The Past: The Chef as Guardian of Tradition and Symbol of Power: In the past, the chef was defined not by individual creativity but as a component of an institutionalized system, from which their power was derived.

Early Codification in the Islamic World: Long before European cuisine was codified, the culinary profession in the medieval Islamic world was established as a respected craft combining dietetics, hygiene, and courtly etiquette. In this context, the chef was a proto-scientist and a master of social decorum.

The Ottoman Chef: In the Ottoman Empire, the chef was an integral part of the state apparatus. The palace kitchens were a complex, highly hierarchical institution managed by figures such as the *Matbah Emini* (Kitchen Trustee), the *Aşçıbaşı* (Head Chef), and the *Helvacıbaşı* (Head Confectioner). The preparation and distribution of *aşure* was a state event laden with political symbolism, functioning as an instrument of social control, patronage, and the reinforcement of the Sultan's magnanimous image.

Hierarchy and Identity: Both the Ottoman *Matbah* system and, later, Escoffier's Brigade de Cuisine were based on military-like efficiency, specialization, and clear chains of command. In these systems, the objective was consistency and productivity, not individual expression. The chef's individual identity was subordinated to their rank and role within the system. This phase of institutionalization and systematization was a necessary prerequisite for the chef's emergence as a "creative" artist in the 20th century.

2. The Present: The Chef as Innovator and Cultural Mediator: The modern era witnesses the chef's emergence from an anonymous practitioner to a creative, autonomous figure.

The Nouvelle Cuisine Revolution: In 1970s Europe, Gault and Millau's 10 Commandments liberated the chef from the dogma of cuisine classique, repositioning them as a creative artist and a public figure. This gave rise to the celebrity chef phenomenon.

The Modernization of *Aşure*: Today, *aşure* has been detached from its purely ritualistic and domestic context. It has been transformed into a commercial product and has become a subject of culinary reinterpretation. Chefs now create quinoa-based, sugar-free, vegan, and gluten-free versions, adapting it to modern dietary identities and health trends.

The Chef as a Cultural Mediator: The modern chef functions as a cultural mediator, bridging tradition and modernity, local identity and global trends. The act of creating a quinoa *aşure* is a quintessential example. It takes a traditional heritage dish and infuses it with a global health trend, re-narrating it for a contemporary audience. Culinary authority has shifted from tradition (the Past) to the chef's creativity (Nouvelle Cuisine), and now to consumer demand and individual identity.

3. The Future: The Chef as Ecologist, Scientist, and Activist: The future chef is envisioned as a practitioner who manages complex systems integrating agriculture, science, and art, moving beyond mere technical skills.

Sustainability and Ecology: The origin story of *aşure* on Noah's Ark serves as a powerful mythological precedent for the modern zero-waste culinary movement. The future chef assumes the role of an ecological activist who moves beyond farm-to-table to embrace and promote biodiversity by incorporating rotational crops necessary for soil health into their menus.

The Techno-Kitchen (The Scientist): The chef becomes a scientist who employs technologies such as molecular gastronomy, 3D food printing, and artificial intelligence. By creating a deconstructed *aşure*, the chef dissects a tradition into its core flavor and texture profiles to present it in a completely novel form.

The Holistic Synthesis: The visionary chef of the future will synthesize these two roles. They will use technology to transform agricultural waste products into high-value, desirable culinary components. Their power will no longer derive from proximity to political authority or creative genius, but from the ability to manage and communicate these complex systems through storytelling and education.

Conclusion

This article has outlined how the journey of *aşure*—from a sacred ritual (Past) to a commodified product (Present) and a symbol of an ecological-technological synthesis (Future)—mirrors the chef's transformation from a court official to a cultural mediator and, ultimately, a holistic systems designer.

The core message embedded in *aşure* remains the fundamental task of the chef, whether they are combining ingredients in a pot, mediating between cultures, or integrating agriculture and technology. *Aşure* is presented as a powerful model of how a dish can adapt to the zeitgeist and future possibilities without losing its millennia-old cultural heritage and spirit.

Keywords: Cooking, Culinary Profession, History of Cooking, Professional Provision, Aşure

GİRİŞ

Aşure, bir yemek tarifi olmanın ötesinde, zengin katmanlara sahip bir semiyotik nesne (Aymankuy & Pelek, 2022) ve aşçılık mesleğinin evrimini anlamak için güçlü bir mutfak prizması işlevi görür. Etimolojisi, Arapça, Farsça ve potansiyel olarak daha eski Sami dillerine uzanan karmaşık kökleriyle ve Nuh Tufanı'ndan peygamberlerin anılmasına ve Kerbela'nın dönüştürücü, dramatik olayına uzanan mitolojik ve tarihsel anlatılarıyla, bu yemek ideal bir analitik araç sunar (Akalın vd., 2011; Çoban & Evren, 2025; Gülser vd., 2023; Halıcı, 2013; Nişanyan, 2018; Sökeli Cabbar, 2024; Ünyay Açıkgöz, 2019). Bu makale, aşurenin tarihsel yörüngesinin —hayatta kalma, birlik ve toplumsal kaynaşmayı simgeleyen kutsal, ritüelistik bir yemekten imparatorluk devlet sanatının bir aracına, modern bir metalaştırılmış ürüne ve gelecekteki mutfak inovasyonları için bir tuvale dönüşümünün— aşçılık mesleğinin paralel evrimi için benzersiz ve güçlü bir metafor sağladığını savunmaktadır. Aşçının kimliği, anonim bir saray zanaatkarı ve geleneğin koruyucusundan, küresel bir kültürel aracıya, yenilikçiye ve giderek artan bir şekilde ekolojik bir aktiviste dönüşmüştür. Analiz, bu eş evrimi üç ayrı dönemde izlemek için mutfak tarihi, gıda antropolojisi ve sosyolojisinden yararlanan çok disiplinli bir yaklaşım benimseyecektir.

Burada yöntemsel ve tarihsel bir ayrımın netleştirilmesi çalışmanın tutarlılığı açısından önem arz etmektedir: Aşure, tarihsel süreçte temelde ev mutfaklarında, tekkelerde ve halk inanışlarında yaşatılan, sivil ve ritüelistik karakteri ağır basan bir olgudur. Buna karşın profesyonel aşçılık mesleğinin kurumsal evrimi; saray mutfaklarının (Matbah-ı Âmire) bürokratik yapısı, askeri hiyerarşiler ve modern yeme-içme endüstrisinin endüstrileşme/kapitalistleşme süreçleriyle şekillenmiştir. Dolayısıyla bu çalışmada kurulan paralellik, iki olgu arasında doğrudan nedensel veya organik bir tarihsel bağ iddia etmemekte; aksine, aşurenin geçirdiği formel ve işlevsel değişimleri, aşçılık mesleğinin makro dönüşümlerini görünür kılmak adına kavramsal bir analoji ve metaforik bir prizma olarak kullanmaktadır.

Aşurenin bir yandan birlik ve paylaşımın bir simgesi olarak kutlamalarda yer alması, diğer yandan derin dini ve siyasi bölünmelerin bir işareti olarak hizmet etmesi (Sünni/Emevi kutlama anlayışına karşılık Alevi/Şii Kerbela yası); aşurenin sembolizmindeki içsel çelişki, aşçının ikili rolünü mükemmel bir şekilde özetlemektedir (Polat, 2019). Aşçı, hem yemek aracılığıyla komünal deneyimler yaratan bir birleştirici, hem de mutfağı kültürel, dini ve sınıfsal sınırları tanımlamak ve pekiştirmek için kullanan bir sınır belirleyicidir. Bu ikilik yemeğin kendisinin temel bir işlevini yansıtır. Araştırmalar, aşurenin birlik ve beraberliği teşvik etmedeki rolünü vurgularken, aynı zamanda Kerbela sonrası anlamındaki derin bölünmeyi de detaylandırır; Emeviler trajediyi örtbas etmek için onu bir kutlama aracı olarak kullanırken, Şiiler ve Aleviler onu matemin merkezi bir unsuru olarak benimsemiştir. Bu yemeği üreten kişi olarak aşçı, bu ikili işlevi miras alır. Saray için aşure hazırlayan bir Osmanlı aşçısı, Sünni devlet anlatısını pekiştirir. Aşure hazırlayan bir Alevi topluluğu üyesi, bir direniş ve anma

anlatısını güçlendirir. Küresel bir aşure yaratan modern bir şef ise bu ayrımları aşmaya çalışır. Dolayısıyla aşçı, bilinçli ya da bilinçsiz, hiçbir zaman tarafsız bir aktör değildir; daima kimlik politikalarının içinde yer alır.

1. Yöntem

Bu çalışma, nitel ve disiplinlerarası bir kavramsal analiz ve literatüre dayalı anlatı analizi yaklaşımını benimsemektedir. Çalışmada aşure, ampirik bir vaka analizi nesnesi olarak değil; mutfak kültüründeki dönüşümleri ve aşçılık mesleğinin evrimsel uğraklarını tartışmaya açan kavramsal bir izlek ve tematik odak olarak konumlandırılmıştır. Herhangi bir anket, mülakat veya saha gözlemi gibi birincil veri toplama tekniklerine dayanmayan bu çalışma, tamamen ikincil yazılı kaynakların eleştirel bir süzgeçten geçirilmesine dayanan kuramsal bir incelemedir. Çalışmanın araştırma deseni, nitel yazındaki doküman incelemesi yöntemine dayalı olup (Bowen, 2009); veri seti tamamen ikincil yazılı kaynaklardan oluşturulmuştur. Elde edilen verilerin tasnifinde ve üst temaların yapılandırılmasında tematik sentez yaklaşımından (Thomas & Harden, 2008) ve nitel kodlama protokollerinden (Braun & Clarke, 2006) yararlanılmıştır.

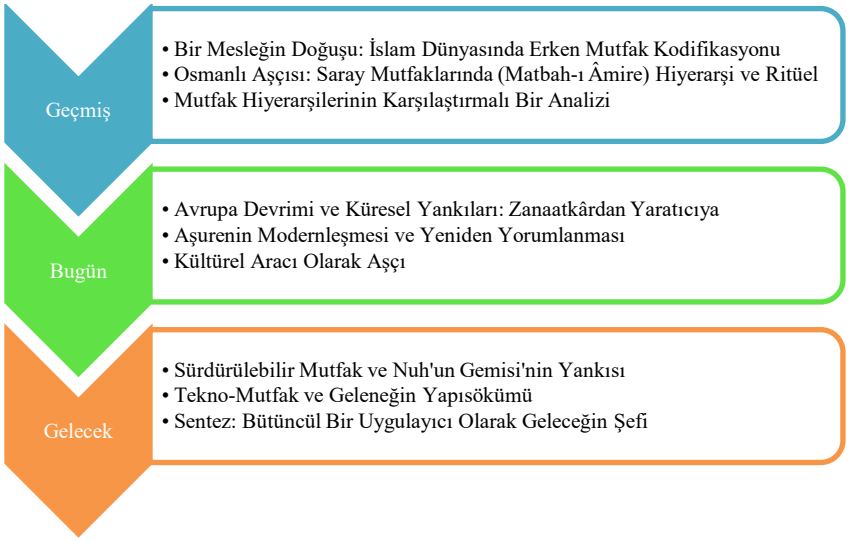
Tarihsel ve Arşivsel Analiz: Bu yaklaşım, aşurenin çeşitli toplumlardaki, özellikle de Osmanlı İmparatorluğu'ndaki rolüne ilişkin ikincil bilimsel kaynakların ve birincil kaynak tanımlamalarının eleştirel bir incelemesini içerir. Amaç, aşurenin saraylarda ve tekkelerde kurumsallaşmasına dair arşiv kanıtlarından yararlanarak, hazırlandığı ve tüketildiği sosyo-politik ve kültürel bağlamları yeniden inşa etmektir (Özlü, 2011; Ünyay Açıkgöz, 2019).

Kültürel Semiyotik ve Anlambilimsel Analiz: Bu yaklaşım, aşureyi deşifre edilecek bir metin olarak ele alır. Temel bileşenlerinin sembolik anlamlarını (örneğin, bereket için buğday, refah için nar) ve hazırlanması ile dağıtımını çevreleyen ritüelleri (paylaşma, toplu pişirme) inceler. Bu, gıdayı kimlik, inanç ve sosyal yapı hakkında karmaşık mesajlar ileten bir iletişim sistemi olarak anlamayı mümkün kılar (Polat, 2019).

Karşılaştırmalı Gastronomik Analiz: Bu yöntem, aşurenin geleneksel biçimini ve işlevini, modern ve gelecekteki mutfak paradigmalarıyla karşılaştırır. Geleneksel tarifler, modern beslenme biliminin, küresel füzyon mutfağının, sürdürülebilir gastronominin ve moleküler gastronomi gibi avangart akımların ilkelerine karşı analiz edilecektir (Aksoy & Sezgi, 2017; Batu, 2019; Bozbayır vd., 2023; Güner & Altuntaş, 2024; Scarpato, 2002). Bu karşılaştırma, süreklilik, farklılaşma ve dönüşüm noktalarını vurgulamaktadır. Veri toplama süreci, akademik makaleler, tarihsel metinler, geleneksel tarifler, beslenme analizleri ve gelecekteki gastronomi eğilimleri üzerine raporlardan oluşan küratörlü bir literatür taramasını içermektedir. Veri analizi, bu çeşitli kaynaklar arasında tekrar eden temaları ve kalıpları belirleyerek aşure merkezli tutarlı bir mutfak evrimi anlatısı oluşturmak için tematik sentez yoluyla gerçekleştirilmiştir.

2. Bulgular ve Tartışma

Araştırmanın bulguları *geçmiş*, *bugün* ve *gelecek* ana temaları altında sunulmaktadır. Temalar Şekil 1'de belirtilen alt temaları içermektedir ve bulgular bu temalar ekseninde öz bir şekilde sunularak tartışılmaktadır.



Şekil 1. Araştırmanın Ana ve Alt Temaları

2.1. Geçmiş: Geleneğin Koruyucusu ve Gücün Simgesi Olarak Aşçı

Geçmiş teması altında *Bir Mesleğin Doğuşu: İslam Dünyasında Erken Mutfak Kodifikasyonu*, *Osmanlı Aşçısı: Saray Mutfaklarında (Matbah-ı Âmire) Hiyerarşi ve Ritüel*, *Mutfak Hiyerarşilerinin Karşılaştırmalı Bir Analizi* üç alt tema yer almaktadır.

2.1.1. Bir Mesleğin Doğuşu: İslam Dünyasında Erken Mutfak Kodifikasyonu

Avrupa mutfağının kodifiye edilmesinden çok önce, Orta Çağ İslam dünyasındaki aşçılık mesleği, diyetetik, hijyen ve saray görgü kurallarını birleştiren özel bilgiye sahip saygın zanaatkârlar olarak faaliyet gösteren aşçılarla oldukça gelişmiş bir durumdaydı. Bu dönemin analizinde, İbn Sayyar el-Varrak'ın 10. yüzyıla ait Bağdat yemek kitabı *Kitāb al-Ṭabīkh* (Yemekler Kitabı) merkezi bir kanıt teşkil eder (al-Karîm, 2005; Zaouali, 2007). Bu eser, tarifler içermekle beraber bir meslek kılavuzudur. Nawal Nasrallah'ın *Annals of the Caliphs' Kitchens* (Halifelerin Mutfak Yıllıkları) adlı çevirisinde detaylandırıldığı gibi, kitap 600'den fazla tarif içermekte ve yemeğin siyasi rolünü ortaya koyan anekdotlar ve şiirlerle dönemin mutfak kültürüne nadir bir rehber görevi görmektedir (Nasrallah, 2007). Lilia Zaouali'nin Orta Çağ İslam mutfağı üzerine çalışmaları, bu dönemin Fars, Greko-Romen ve Türk etkilerinin bir birleşimi olduğunu belirterek bu bağlamı daha da zenginleştirir (Zaouali, 2007). Kitabın sağlık tavsiyeleri, hasta yemekleri ve el yıkama ile sofra adabına dair kurallar içermesi, 10. yüzyıl aşçısını bir proto-bilim insanı ve sosyal görgü ustası olarak konumlandırır. Bu durum, profesyonelleşmenin Escoffier ile başladığı yönündeki anlatıya meydan okuyarak, profesyonel aşçının tarihi için Avrupa merkezci olmayan kritik bir temel sağlar. Benzer şekilde, Safevi İranı'nın sofistike mutfak zevkleri de belirli lezzet profillerinin (ekşi, ardından tatlı) ve et hiyerarşilerinin (seçkinler için koyun eti, alt sınıflar için sığır eti) yerleşik olduğunu gösterir ki bu da tabakalı bir topluma hizmet eden bir mesleğin varlığına işaret eder (Ahangaran, 2023).

2.1.2. Osmanlı Aşçısı: Saray Mutfaklarında (Matbah-ı Âmire) Hiyerarşi ve Ritüel

Osmanlı İmparatorluğu'nda aşçı, devlet organizasyonunun ayrılmaz bir parçasıydı. Saray mutfakları (*Matbah-ı Âmire*), imparatorluk bürokrasisinin bir mikro kozmosuydu ve yiyecek üretimi, özellikle de aşurenin ritüelistik olarak pişirilip dağıtılması, sosyal kontrol, himaye ve siyasi sembolizmin güçlü bir aracı olarak işlev görüyordu. *Matbah-ı Âmire*, yüksek bir idari rütbeye sahip olan *Matbah Emini* (Mutfak Amiri) ve Has Mutfağın ustası ve tüm mutfak personelinin başı olan *Aşçıbaşı* veya *ser-tabbâhîn-i hassa* (Baş Aşçı) tarafından yönetilen geniş ve karmaşık bir kurumdu. Onların altında uzmanlaşmış ustalar (*üstâd*), kalfalar (*halîfe*) ve çıraklar (*şâkird*) bulunurdu. Aşure de dahil olmak üzere tatlıların hazırlandığı *Helvahâne*'yi (Helva Mutfağı) denetleyen *Helvacıbaşı* (Baş Helvacı) kilit bir figürdü (Bilgin, 2003, 2004, 2008; Samancı, 2008b). Priscilla Mary Işın ve Suraiya Faroqhi gibi mutfak tarihçilerinin çalışmalarından yararlanarak, aşure hazırlığının nasıl büyük bir devlet olayı olduğu analiz edilebilir. Saray bu geleneğe öncülük eder, Silivri'den gelen "deve dişi" buğdayı gibi özel ve yüksek kaliteli malzemeler kullanırdı (Faroqhi, 2005; Işın, 2018). Dağıtım, son derece düzenlenmiş bir törendi: Aşure, yüksek rütbeli yetkililere değerli kaplar içinde gönderilir (bu hizmet karşılığında samur kürk gibi onurlar verilirdi) ve Talimhane Meydanı gibi yerlerden halka, orduya ve tekkeler gibi kurumlara devasa miktarlarda dağıtılırdı. Bu eylem, Sultan'ın cömert bir koruyucu imajını pekiştirerek sosyal uyumu ve sadakati güçlendiriyordu. Devlet, bu geleneğin sosyal bir politika aracı olarak önemini gösteren bir şekilde, tekke ve hayır kurumlarındaki aşure üretimini dahi sübvanse etmiştir (Ünyay Açıkgöz, 2019).

2.1.3. Mutfak Hiyerarşilerinin Karşılaştırmalı Bir Analizi

Genellikle modern profesyonel mutfağın temeli olarak belirtilen Auguste Escoffier'nin *Brigade de Cuisine* (Mutfak Tugayı) sistemi, *ex nihilo* (yoktan) bir yaratım değil, Osmanlı *Matbah-ı Âmire*si gibi büyük ölçekli mutfak operasyonlarında yüzyıllardır var olan organizasyonel ilkelerin bir evrimi ve resmileştirilmesiydi. Askeri yapıdan esinlenen Escoffier'nin sistemi, uzmanlaşmış roller atayarak düzen ve verimlilik getirdi (Escoffier, 1903; van der Meulen & Wiesel, 2017). Tablo 1, karşılaştırmalı olarak Osmanlı ve Escoffier sistemleri arasındaki çarpıcı paralellikleri göstermekte ve uzmanlaşma ile net komuta zincirlerinin ortak mantığını ortaya koymaktadır.

Tablo 1. Osmanlı Sarayı ile Brigade de Cuisine Mutfak Hiyerarşileri Özeti

Matbah-ı Âmire (Osmanlı Sarayı)	**Brigade de Cuisine (Escoffier)**	**İşlev/Rol**
Matbah Emini (Mutfak Amiri)	Chef Exécutif (Yönetici Şef)	Genel yönetim, tedarik, idare
Aşçıbaşı/Ser-tabbâhîn-i hassa	Chef de Cuisine (Mutfak Şefi)	Mutfak operasyonlarının başı, aşçıların denetimi
Helvacıbaşı (Baş Helvacı)	Pâtissier (Pasta Şefi)	Tatlılar, şekerlemeler vb. için uzmanlaşmış usta
Üstâd (Usta Aşçı)	Chef de Partie (İstasyon Şefi)	Belirli bir alanda uzman (örn. kebap, pilav)

Halîfe (Kalfa)	Sous-Chef / Demi-Chef	Bir istasyonun veya bölümün ikinci komutanı
Şâkird (Çırak)	Commis / Apprenti	Mesleği öğrenen genç aşçı

Orta Çağ İslam aşçısından (bilgili bir zanaatkâr) Osmanlı saray *aşçı*sına (bürokratik bir memur) geçiş, zanaatın kurumsal role tabi kılındığı, aşçının kimliğinin silikleştiği erken bir aşamayı temsil eder. İbn Sayyar el-Varrak, bir yazar ve derleyici olarak, bireysel bilgisi ve otoritesi merkezi olan bir aşçıyı temsil ederken, arşiv kayıtlarında anlatılan Osmanlı sistemi rolleri, rütbeleri ve prosedürleri vurgular (Nasrallah, 2007; Ünyay Açıkgöz, 2019). Bireysel aşçının kimliği, *Matbah-ı Âmire* hiyerarşisindeki konumuna göre ikincildir. Escoffier'nin *Brigade* sistemi, her aşçının belirli bir görevi kusursuzca yerine getiren bir uzman olduğu verimli bir mutfak ordusu yaratarak bu mantığı zirveye taşır. Amaç, bireysel ifadeden ziyade tutarlılık ve verimliliktir. Bu tarihsel yay, 20. yüzyılda aşçının kutlanan bir yaratıcı olarak ortaya çıkabilmesi için, mesleğin önce bireyin sisteme tabi olduğu uzun bir kurumsallaşma ve sistemleştirme aşamasından geçmesi gerektiğini gösterir. Bu durum, Escoffier'nin rolünün devrimci bir başlangıç noktasından ziyade geçiş figürü olarak daha incelikli bir şekilde anlaşılmasını sağlar.

2.1.4. Geçmiş Dönem Bulgularının Kuramsal Tartışması

Elde edilen tarihsel doküman bulguları, erken İslam dünyası ve Osmanlı Saray mutfağında aşçının rütbe ve hiyerarşiye dayalı bürokratik bir kimliğe sahip olduğunu göstermektedir (Bilgin, 2004; Nasrallah, 2007). Bu bulgu, yiyecek sosyolojisinde yemeğin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda toplumsal kontrol ve sınıfsal sınır belirleme aracı olduğu teziyle (Poulain, 2017) doğrudan örtüşmektedir. Aşure üretimi üzerinden kurulan bu hiyerarşik yapı, iktidarın kendi meşruiyetini ve lütufkâr imajını topluma dikte etme biçimidir (Özlü, 2014; Ünyay Açıkgöz, 2019). Literatürdeki yaygın anlatının aksine, profesyonelleşme ve askeri mutfak disiplini süreçlerinin yalnızca Escoffier (1903) ile başlamadığı, yüzyıllar öncesinde Osmanlı Matbah-ı Âmire sisteminde (Tablo 1) kurumsallaşmış bir model olarak tatbik edildiği görülmektedir. Dolayısıyla geçmiş döneme ait bulgular, aşçının bireysel dehasından ziyade kurumsal sistemin devamlılığını sağlayan bir gelenek koruyucusu olduğunu doğrulamaktadır.

2.2. Bugün: Yenilikçi ve Kültürel Aracı Olarak Aşçı

Bugün teması altında *Avrupa Devrimi ve Küresel Yankıları: Zanaatkârdan Yaratıcıya*, *Aşurenin Modernleşmesi ve Yeniden Yorumlanması*, *Kültürel Aracı Olarak Aşçı* olarak üç alt tema yer almaktadır.

2.2.1. Avrupa Devrimi ve Küresel Yankıları: Zanaatkârdan Yaratıcıya

Escoffier mutfağın yapısını profesyonelleştirirken, 1970'lerin *Nouvelle Cuisine* (Yeni Mutfak) hareketi, eleştirmenler Henri Gault ve Christian Millau tarafından desteklenerek, aşçının *kimliğini* temelden devrimcileştirdi. Bu hareket, aşçıyı *cuisine classique*'in dogmasından kurtararak onu yaratıcı, özerk bir sanatçı ve kamusal bir figür olarak yeniden konumlandırdı. Gault ve Millau'nun "10 Emir"i, bu yeni kimliğin bir manifestosuydu. "Tu ne cuiras pas trop" (Çok pişirmeyeceksin), "Tu élimineras les sauces riches" (Zengin sosları eleyeceksin) ve en önemlisi "Tu seras inventif" (Yaratıcı olacaksın) gibi ilkeler, odağı ezbere tekrardan yaratıcı ifadeye kaydırdı. Bu hareket, aşçıları anonim "icracılar" olmaktan çıkarıp kutlanan yaratıcılar haline getirdi ("Voici Ses Dix Commandements...", 1973). Küresel olarak yayılan bu ideolojik değişim, modern ünlü şef olgusunu yarattı ve aşure gibi geleneksel yemeklerin yaratıcı bir özgürlükle yeniden yorumlanmasının zeminini hazırladı.

2.2.2. Aşurenin Modernleşmesi ve Yeniden Yorumlanması

Çağdaş dönemde aşure, tamamen ritüelistik ve evsel bağlamından kopmuştur. Ticari bir ürüne dönüşmesi ve mutfak yeniden yorumlamalarına konu olması, modern aşçının geleneği küreselleşmiş, sağlık bilinçli ve kolaylığa yönelik bir toplumun parçalanmış taleplerine uyarlama rolünü göstermektedir. Aşure artık pastanelerde satılan ve Dr. Oetker ile Pakmaya gibi markalar tarafından pratik, hazır karışımlar olarak pazarlanan bir maldır. Bu metalaşmaya, mutfak inovasyonu eşlik etmektedir. Aşçılar ve ev aşçıları artık kinoa gibi küresel sağlık gıdası trendlerini içeren "yeni nesil" versiyonlar yaratmaktadır. Daha da önemlisi, aşure belirli diyet kimliklerini ve tıbbi ihtiyaçları karşılamak üzere uyarlanmaktadır: *şekersiz* versiyonlarda bal, hurma/keçiboynuzu pekmezi veya elma suyu konsantresi gibi doğal tatlandırıcılar kullanılır; *vegan* tarifler yaygınlaşmıştır ve *glütensiz* alternatifler geleneksel buğdayın yerine karabuğday, pirinç veya mısır yarması gibi tahılları koyar (Baysal vd., 2005; Halıcı, 2009). Bu çeşitlenme, aşçının çok sayıda tüketici nişine hizmet veren yeni rolünü yansıtmaktadır.

2.2.3. Kültürel Aracı Olarak Aşçı

Modern aşçı, Bourdieu'den ödünç alınan bir kavram olan kültürel aracı olarak işlev görür (Piper, 2015). Küreselleşmiş bir dünyada, mutfak mirasının anlamını tercüme eder ve müzakere ederler; gelenek ile modernlik, yerel kimlik ile küresel trendler arasında bir köprü görevi görürler. Jean-Pierre Poulain gibi sosyologlar, yemeği, yiyecek seçimlerinin sosyal organizasyon ve kimlikle bağlantılı olduğu karmaşık bir "l'espace social alimentaire" (sosyal gıda alanı) içinde analiz ederler. Akademik literatür, özellikle mutfak bilgisini tanımlayan ve tanıtan ünlü şeflere kültürel aracı terimini açıkça uygular (Poulain, 2017). Yemek antropoloğu olarak tanımlanan Musa Dağdeviren gibi bir şefin yöresel Türk tariflerini araştırıp sunması veya modern Lübnanlı şeflerin geleneksel lezzetleri küresel tekniklerle birleştirmesi kültürel aracılığın örnekleridir. Kinoalı aşure veya benzeri yeni nesil uygulamalar, doğrudan derinlikli bir ekolojik aktivizm kanıtı olmaktan ziyade, pazarın dinamiklerine ve modern tüketici taleplerine uyum sağlamaya çalışan ticari birer menü inovasyonudur. Bu tür süreçlerde aşçı, geleneksel bir mutfak ögesini alıp küresel bir tüketim trendiyle (kinoa) eklemleyerek modern kitlelerin tüketim alanına sunar. Bu durum, şeflerin küreselleşen gıda pazarında geleneksel mirası çağdaş pazar talepleri doğrultusunda yeniden kürate etme ve metalaştırma rolünü (kültürel aracılık) somutlaştırmaktadır.

Aşurenin modernleşmesi, mutfak otoritesinde temel bir değişimi ortaya koymaktadır. Geçmişte otorite, geleneğe (ritüel için aşure yapmanın doğru yolu) dayanıyordu. Osmanlı aşuresi, gelenek ve ritüel tarafından tanımlanıyordu; "özgünlüğü", yerleşik bir forma ve sosyal işleve bağlılığından geliyordu. Aşçı, bu özgünlüğün koruyucusuydu. *Nouvelle Cuisine* hareketi, şefi açıkça yaratıcı olmaya teşvik ederek otoritenin merkezini tarif defterinden şefin zihnine kaydırdı ("Voici Ses Dix Commandements...", 1973). Günümüzün aşure çeşitleri (glütensiz, vegan vb.) ise tüketici talebi ve kimliği tarafından yönlendirilmektedir. Artık iyi bir aşure, bireyin yaşam tarzına uyan aşuredir. Dolayısıyla, şefin rolü, tekil, kolektif bir özgünlüğü korumaktan, çoklu, kişiselleştirilmiş özgünlükler yaratmaya dönüşmüştür. Bu, şefi modern deneyim ekonomisinde güçlü bir figür haline getirir, ancak aynı zamanda zanaatını doğrudan pazar trendlerine ve tüketici kimlik politikalarına bağlar ki bu, bir Osmanlı Sultanı'nın himayesinden çok farklı bir durumdur.

2.2.4. Günümüz Bulgularının Kuramsal Tartışması

Günümüz gastronomi dünyasına ait bulgular, aşure ritüelinin sivil/komünal alanından koparılarak endüstriyel ve bireysel bir tüketim nesnesine dönüştüğünü kanıtlamaktadır (Baysal vd., 2005; Halıcı, 2009). Bu durum, Bourdieu'nün kültürel aracılık kuramının mutfaktaki somut bir tezahürüdür (Piper, 2015). Modern şef, pazarın talepleri doğrultusunda kinoalı veya glütensiz aşureler tasarlarken aslında toplumsal kimlik politikalarına ve niş pazar ekonomisine hizmet etmektedir. Dolayısıyla literatürün de işaret ettiği üzere (Poulain, 2017), günümüz mutfak otoritesi artık geleneksel kalıplara veya saray hiyerarşilerine değil, şefin medyadaki yaratıcı görünürlüğüne ve pazarın inovasyon taleplerine göre yeniden müzakere edilmektedir.

2.3. Gelecek: Ekolojist, Bilim İnsanı ve Aktivist Olarak Aşçı

Gelecek teması altında *Sürdürülebilir Mutfak ve Nuh'un Gemisi'nin Yankısı*, *Tekno-Mutfak ve Geleneğin Yapısökümü*, *Sentez: Bütüncül Bir Uygulayıcı Olarak Geleceğin Şefi* olarak üç alt tema bulunmaktadır.

2.3.1. Sürdürülebilir Mutfak ve Nuh'un Gemisi'nin Yankısı

Aşçılık mesleğinin geleceği, aşurenin temel mitinde derinlemesine yerleşik bir ilke olan sürdürülebilirliğin radikal bir şekilde benimsenmesinde yatmaktadır. Aşçının rolü, tarım ürünlerinin bir tüketicisi olmaktan, tarım sisteminin aktif bir şekillendiricisine evrilecek ve tarladan sofraya anlayışının ötesine geçerek bütün çiftlik ahlakına yönelecektir. Aşurenin köken hikâyesi —Nuh'un Gemisi'nde israfı önlemek ve hayatta kalmayı sağlamak için kalan tüm erzakla bir yemek yaratılması — modern sıfır atık mutfak hareketi için güçlü bir mitolojik emsal teşkil eder. Bu felsefe, Fransa ve Almanya'daki sürdürülebilir gastronomi hareketlerinde hayata geçirilmekte; şefler yerel kaynak kullanımı, atık azaltma ve bitki odaklı beslenmeyi teşvik etme konusunda sorumluluk almaktadır. Şef Dan Barber'ın *Üçüncü Tabak* felsefesi, basit tarladan sofraya modelinin sınırlılıklarını eleştirir ve gerçek sürdürülebilirliğin, şeflerin toprağın sağlığı için gerekli olan rotasyonel ürünler (karabuğday, darı, yonca gibi) de dahil olmak üzere bir çiftliğin *tüm* çıktısı için talep yaratmasını gerektirdiğini savunur (Barber, 2015). Bu, çiftliğin burundan kuyruğa veya tepeden tırnağa anlayışıdır. Dolayısıyla geleceğin aşuresi, sadece organik buğday kullanmakla kalmayıp, o buğday için toprağı zenginleştirmek amacıyla yetiştirilen ürünleri de içeren bir rotasyonel tarif olabilir (Bonneau, 2021). Şefin rolü, menüsünü biyolojik çeşitlilik ve atalık tohumlara dayalı dirençli bir gıda sistemi inşa etmek için kullanan bir ekolojik aktiviste dönüşür.

2.3.2. Tekno-Mutfak ve Geleneğin Yapısökümü

Gastronomi literatüründeki teknolojik ve öncü eğilimler (moleküler gastronomi, 3D gıda baskısı vb.) dikkate alındığında, geleneksel mutfak ögelerinin gelecekte uğrayabileceği yapısal dönüşümlere dair bilimsel projeksiyonlar geliştirmek mümkündür. Sektörel uygulamalarda henüz yapı söküme uğratılmış formel bir aşure tarifi yaygın bir literatür verisi olarak karşımıza çıkmasa da moleküler gastronominin temel ilkeleri doğrultusunda bu yönde olası senaryolar kuramsal düzeyde tartışılabilir. Çağdaş teknikler referans alındığında, bir şefin aşurenin bileşenlerini izole ederek dönüştürmesi olasıdır. Örneğin, buğday nişastasından şeffaf bir katman yaratmak, nohut aquafabasından tekstürel bir köpük elde etmek veya kuru meyvelerden akışkan jeller oluşturmak bu projeksiyonun sınırları içinde yer alır (Batu, 2019; Cankül & Borovska, 2021). Bu bilim artık 3D gıda baskısı, tarif geliştirme için yapay zekâ ve robotik gibi teknolojiler aracılığıyla uygulanmaktadır (Aydın & Uçkan Çakır, 2022; Hjalager, 2022).

2.3.3. Sentez: Bütüncül Bir Uygulayıcı Olarak Geleceğin Şefi

Mesleğin geleceği, ekolojik ve teknolojik arasında ikili bir seçim değildir. Gerçekten vizyoner şef, bu rolleri sentezleyen, bilimi ve teknolojiyi sürdürülebilirlik ve kültürel koruma hizmetinde kullanan bütüncül bir uygulayıcı olacaktır. Geleceğin şefi, sadece lezzetli değil, aynı zamanda yerel, rejeneratif bir çiftliğin verimiyle mükemmel bir şekilde uyumlu, israfı en aza indiren ve biyolojik çeşitliliği en üst düzeye çıkaran menüler tasarlamak için yapay zekâ güdümlü veri analizini kullanacaktır (Aydın & Uçkan Çakır, 2022). Dan Barber'ın wastED pop-up restoranında öncülük ettiği gibi, tarımsal "atık" ürünleri (örneğin, sebze kabukları, rotasyonel tahıllar) yüksek değerli, arzu edilen mutfak bileşenlerine dönüştürmek için moleküler teknikler kullanacaktır (Cooke, 2015). Böylece şefin rolü, tarımı, bilimi, sanatı ve sosyal sorumluluğu bütünleştiren bir toplam sistem tasarımcılığına dönüşür.

Bu bağlamda, geleceğin şefinin gücü, gizli tarifleri korumaktan (saray *aşçı*sı gibi) veya bireysel sanatsal dehadan (*Nouvelle Cuisine* şefi gibi) değil, ekolojik, teknolojik ve kültürel gibi karmaşık sistemleri yönetme ve iletme yeteneğinden kaynaklanacaktır. En önemli ürünü yemeğin kendisi değil, restoranının somutlaştırdığı ve teşvik ettiği sürdürülebilir ve etik gıda sistemi olacaktır. Geçmişteki şefin gücü siyasi iktidara yakınlığa ve geleneksel bilgi üzerindeki kontrole dayanırken, günümüz şefinin gücü medya varlığına ve yaratıcı inovasyona dayanır. Barber'ın tanımladığı geleceğin şefi ise toprak bilimini, ürün rotasyonunu ve ekolojiyi anlamalıdır; aynı zamanda ileri teknolojide ustalaşmalıdır (Aydın & Uçkan Çakır, 2022; Barber, 2015; Bonneau, 2021). Başarıları, bu karmaşık sistemi tüketici için anlaşılır ve arzu edilir kılma yeteneklerine bağlı olacaktır. Onlar, yemeğin neden sadece buğdaydan değil de karabuğday ve havuç tepelerinden yapıldığını açıklayan eğitimciler ve hikâye anlatıcıları haline gelirler. Dolayısıyla, şefin temel yetkinliği, yalnızca teknik beceriden sistem düşüncesine ve iletişime kayar. Etkileri, insanların sadece ne yediğini değil, yemeğin gezegenle olan bağlantısı hakkında nasıl düşündüklerini değiştirmeyi amaçlayan pedagojik ve aktivist odaklı bir hal alır. Aşure, çeşitli ve sınırlı bir ekosistemden (Gemi) bir beslenme sistemi yaratma hikâyesiyle, Tablo 2'de temel felsefe, ana malzemeler, hazırlık tekniği, anlam ve işlev, dağıtım/tüketim modeli yönünden *geçmiş*, *bugün* ve *gelecek* bağlamında mükemmel bir öğretim aracı haline gelir.

Tablo 2. Aşurenin Paradigmalar Arası Evrimi

Özellik	**Geçmiş (Geleneksel/Osmanlı)**	**Bugün (Modern/Küresel)**	**Gelecek (Spekülatif/Teknolojik)**
Temel Felsefe	Komünal, ritüelistik, sembolik	Besleyici, pratik, nostaljik	Deneysel, kişiselleştirilmiş, sürdürülebilir
Ana Malzemeler	Buğday, baklagiller, kuru meyveler, şeker, gül suyu	Geleneksel + "Süper gıdalar" (kinoa), rafine şekere alternatifler	Hidrokolloidler, maltodekstrin, alternatif proteinler, laboratuvar üretimi tatlar
Hazırlık Tekniği	Yavaş pişirme, büyük kazanlarda toplu üretim	Basınçlı tencere, önceden pişirilmiş malzemeler, besin değerini koruma	Sous-vide, küreleme, köpükleştirme, 3D baskı
Anlam ve İşlev	Sosyal uyum, bereket, dini anma, devlet meşruiyeti	Kültürel miras, sağlıklı yaşam, vegan/vejetaryen beslenme	Duyusal deneyim, biyo-bireysel beslenme, çevresel etki beyanı

Dağıtım/Tüketim Modeli	Cemaat, komşular, yoksullar (paylaşım ekonomisi)		Aile, sosyal çevre, ticari satış (porsiyon ekonomisi)	Birey (kişiselleştirilmiş ekonomi), sanatsal deneyim

Kaynaklar: Gülser vd., 2023; Güner & Altuntaş, 2024; Menemencioğlu, 2013; Özlü, 2011, 2014; Polat, 2019; Samancı, 2008a; Sökeli Cabbar, 2024; Ünlü, 2020; Ünyay Açıkgöz, 2019.

SONUÇ

Bu çalışmada, aşure izleği üzerinden aşçılık mesleğinin kronolojik ve paradigmatik evrimi nitel bir doküman ve tematik sentez analiziyle incelenmiştir. Elde edilen kuramsal bulgular, çalışmanın özet kısmında vaat edilen amaçla tam bir uyum göstererek üç temel çıkarımı ortaya koymaktadır. Birincisi; geçmiş dönem verileri, aşçının kimliğinin Matbah-ı Âmire ve erken İslam mutfak kodlarında hiyerarşik bir sistem dişlisi ve devlet mekanizmasının sembolik koruyucusu olarak inşa edildiğini göstermiştir (Bilgin, 2003; Nasrallah, 2007). İkincisi; günümüz bulguları, *Nouvelle Cuisine* rüzgarıyla özerkleşen şefin, aşureyi sekülerleştirerek küresel sağlık trendleri (kinoa, vegan, glütensiz) ekseninde ticari bir menü inovasyonuna dönüştürdüğünü ve pazar odaklı bir "kültürel aracı" rolü üstlendiğini doğrulamaktadır (Baysal vd., 2005; Piper, 2015). Üçüncüsü; fütüristik ve teknolojik projeksiyonlar, geleceğin şefinin Dan Barber'ın (2015) bütün çiftlik felsefesinde olduğu gibi sürdürülebilirlik ilkelerini moleküler teknolojiyle sentezleyen bütüncül bir ekolojik aktiviste evrileceğine işaret etmektedir.

Bu çalışma, aşure merceğinden aşçılık mesleğinin evrimini izleyerek, yemeğin kutsal bir ritüelden (*Geçmiş*), metalaştırılmış ve yeniden yorumlanmış bir ürüne (*Bugün*) ve son olarak ekolojik ve teknolojik bir sentezin sembolüne (*Gelecek*) olan yolculuğunun, aşçının saray memurundan kültürel aracıya ve nihayetinde bütüncül, sistem düşünen bir uygulayıcıya dönüşümünü nasıl yansıttığını analiz etmektedir. Aşurenin temel sembolizminin kalıcı gücü, onun özünde yatan çeşitlilikten birlik yaratma mesajında bulunur. Bu, aşçının farklı unsurları uyumlu bir bütün halinde birleştirme temel görevini yansıtır. İster bir tencerede malzemeleri birleştiriyor ister kültürler arasında aracılık ediyor, isterse tarım ve teknolojiyi bütünleştiriyor olsun, aşçının nihai rolü, kendilerine sunulan karmaşık içerik dünyasından tutarlılık, anlam ve besin yaratmaktır. Aşure anlatısına gömülü olan kadim bilgelik, aşçılık mesleğinin geleceği için şaşırtıcı derecede ilgili ve derin bir rehber sunmaktadır. Aşurenin mitolojik kökenlerinden başlayıp Osmanlı'daki sosyal rolünü, günümüzdeki bireysel ve ticari dönüşümünü ve gelecekteki teknolojik ve sürdürülebilir potansiyelini inceleyen bu makale, bu eşsiz yemeğin aşçılık sanatının evrimini yansıtan bir mikro kozmos olduğunu ortaya koymuştur. Aşurenin dünden bugüne ve geleceğe uzanan yolculuğu, aşçılığın kolektif bir zanaattan bireysel, bilimsel ve etik bir sanata dönüşümünü özetlemektedir.

*Geçmiş*te aşure, bir inanç ve gelenek nesnesiydi; Nuh'un şükrünü ve Kerbela'nın yasını taşıyan, toplumu bir araya getiren, paylaşım ve bereket üzerine kurulu kolektif bir ritüeldi. Bu dönemde aşçılık, yerel, mevsimsel ve komünal bir zanaattı. *Bugün* ise aşure, bireyin ihtiyaçlarına ve kimliğine göre şekillenen, sağlık ve estetik kaygılarla yeniden yorumlanan, endüstriyel olarak üretilip ticari bir ürün olarak tüketilen bir nesneye dönüşmüştür. Bu, aşçılığın bireyselleştiği, ticarileştiği ve görsel bir performans alanına evrildiği modern çağı yansıtmaktadır. *Gelecek*te ise aşure, teknoloji ve geleneğin, inovasyon ve sürdürülebilirliğin kesişim noktasında duran bir deneyim vaat etmektedir. Yapay zekânın kişiselleştirdiği, moleküler gastronominin yeniden icat ettiği, ancak atalık tohumların otantikliği ve sıfır atık felsefesinin bilgeliğiyle beslenen bir lezzet olacaktır. Bu, aşçılığın bilimsel, teknolojik, etik ve ekolojik boyutlarının giderek daha fazla iç içe geçeceği bir geleceğe işaret etmektedir. Tablo 3, bu evrimsel dönüşümü özetlemektedir.

Tablo 3. Aşurenin Evrimsel Dönüşümü

Dönem	**Aşurenin Tanımı**	**Temel Felsefe**	**Aşçılık Paradigmaları**
Geçmiş	Mitolojik ve Ritüel Yemeği	Kolektivite, Gelenek, İnanç, Paylaşım	Geleneksel, Mevsimsel, Yerel, Ritüelistik
Bugün	Bireyselleştirilmiş ve Ticari Ürün	Bireysellik, Sağlık, Kolaylık, Estetik	Modern, Endüstriyel, Bireysel Diyetlere Uygun, Görsel Odaklı
Gelecek	Teknolojik ve Sürdürülebilir Deneyim	İnovasyon, Kişiselleştirme, Sürdürülebilirlik, Etik	Teknolojik (AI, 3D), Bilimsel (Moleküler), Sürdürülebilir (Sıfır Atık)

Sonuç olarak, aşure örneği, aşçılığın geleceğinin, teknolojik yenilik ile otantik, sürdürülebilir ve kültürel olarak anlamlı pratiklere yeniden odaklanma arasındaki dinamik bir etkileşim olacağını göstermektedir. Bir yemeğin, kültürel ruhunu ve binlerce yıllık mirasını kaybetmeden, çağın ruhuna ve geleceğin olanaklarına nasıl

uyum sağlayabileceğinin oldukça güçlü modellerinden birini sunmaktadır. Aşure kazanı, dün olduğu gibi yarın da sadece lezzetleri değil, aynı zamanda medeniyetin ideallerini, korkularını ve umutlarını pişirmeye devam edecektir.

KAYNAKÇA

Ahangaran, A. (2023). Researching the eating habits and food taste of Iranians in the Safavid era. *Iranian Civilization Research*, *4*(2), 115-132. https://doi.org/10.22103/JIC.2023.3720

Akalın, H. Ş., Toparlı, R., Argunşah, M., Demir, N., Gözaydın, N., Özyetgin, A. M., Zülfikar, H., Aksu, B. T., Durkun, A., Gültekin, B., Okkalı, B., Terzi, Â., Mete, Ş., Kaya, Ö., & Tekeli, S. (2011). *Türkçe Sözlük*. Türk Dil Kurumu Yayınları.

Aksoy, M., & Sezgi, G. (2017). Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *5*(4), 546-565. https://doi.org/10.21325/jotags.2017.165

al-Karîm, M. b. al-H. b. M. b. (2005). *A Baghdad Cookery Book (Al-Baghdadi's Kitab al-Tabikh)* (C. Perry, Çev.). Prospect Books.

Aydın, Ş., & Uçkan Çakır, M. (2022). Gastronomi ve Dijitalleşme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, *12*(4), 2143-2159. https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1123324

Aymankuy, Ş., & Pelek, B. (2022). Semavi Dinlerde Yeme-İçme Ritüelleri. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, *5*(1), 327-337. https://doi.org/10.33083/joghat.2022.134

Barber, D. (2015). *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*. Penguin Books.

Batu, A. (2019). Moleküler Gastronomi: Gıda Üretiminde Yeni Bir Devrim. *Aydın Gastronomy*, *3*(1), 43-54.

Baysal, A., Kutluay Merdol, T., Ciğerim, N., Sacır, F. H., & Başoğlu, S. (2005). *Türk Mutfağından Örnekler* (4.). Hatiboğlu Yayınevi.

Bilgin, A. (2003). Matbah-ı Âmire. İçinde *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (ss. 115-119). Türkiye Diyanet Vakfı.

Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. Kitabevi Yayınları.

Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. Içinde A. Bilgin & Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (ss. 71-91). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Bonneau, A.-M. (2021). *The Zero-Waste Chef: Plant-Forward Recipes and Tips for a Sustainable Kitchen and Planet: A Cookbook*. Avery.

Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, *9*(2), 27–40. https://doi.org/10.3316/QRJ0902027

Bozbayır, U., Sürme, M., & Olcay, A. (2023). Aşçıların İnovasyon Davranışı Düzeylerinin Füzyon Mutfağa Bakış Açılarına Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *11*(4), 2940-2962. https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1326

Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, *3*(2), 77–101. https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa

Cankül, D., & Borovska, Y. (2021). Moleküler Gastronomi Uygulamalarının Analizi: Avrupadan Örnekler. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, *4*(1), 14-25. https://doi.org/10.33083/joghat.2021.54

Cooke, R. (2015, Nisan 20). *The New York pop-up restaurant that takes its dishes from the rubbish bin*. The Guardian. https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2015/apr/20/new-york-pop-up-restaurant-takes-its-dishes-from-the-rubbish-bin

Çoban, E., & Evren, S. (2025). Alevi Kültüründe Yeme-İçme ve Mutfak: Erzincan Mollaköy Örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, *8*(3), 1199-1211. https://doi.org/10.33083/joghat.2025.554

Escoffier, G. A. (1903). *Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique*. Emile Colin.

Faroqhi, S. (2005). *Subjects of the Sultan: culture and daily life in the Ottoman Empire*. I. B. Tauris.

Gülser, K., Akpur, A., & Enes, K. (2023). Matem Yemeği Aşure: Kültür, Din ve Mezhepler Arasındaki Farklılıkları. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, *4*, 46-54.

Güner, E., & Altuntaş, A. (2024, Eylül 18). *Vitamin, mineral ve bitkisel protein deposu: aşure*. Diyanet Haber. https://www.diyanethaber.com.tr/vitamin-mineral-ve-bitkisel-protein-deposu-asure

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayınları.

Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. Oğlak Yayınları.

Hjalager, A.-M. (2022). Digital Food and the Innovation of Gastronomic Tourism. *Journal of Gastronomy and Tourism*, *7*(1), 35-49. https://doi.org/10.3727/216929722x16354101932186

Işın, P. M. (2018). *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*. Reaktion Books.

Menemencioğlu, B. (2013). Muharrem ve Aşure. *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, *8, 245-247*. https://doi.org/10.24082/abked.2013.08.010

Nasrallah, N. (2007). *Annals of the Caliphs' Kitchens*. Brill.

Nişanyan, S. (2018). *Nişanyan Sözlük Çağdaş Türkçenin Etimolojisi*. Liber Plus Yayınları.

Özlü, Z. (2011). Osmanlı Devleti'nde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, *57*, 191-212.

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

Piper, N. (2015). Jamie Oliver and Cultural Intermediation. *Food, Culture and Society*, *18*(2), 245-264. https://doi.org/10.2752/175174415X14180391604288

Polat, K. (2019). Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, *3*(4), 457-474. https://doi.org/10.34083/akaded.627055

Poulain, J.-P. (2017). *The Sociology of Food Eating and the Place of Food in Society* (A. Dörr, Çev.). Bloomsbury. http://ebookcentral.proquest.com/lib/anadolu/detail.action?docID=6033888.

Samancı, Ö. (2008a). Aşure. *Yemek ve Kültür*, *13*, 115-120.

Samancı, Ö. (2008b). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. İçinde A. Bilgin & Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (ss. 199-217). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. İçinde A.-M. Hjalager & G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy* (ss. 51-71). Routledge.

Sökeli Cabbar, B. (2024). 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

Thomas, J., & Harden, A. (2008). Methods for the thematic synthesis of qualitative research in systematic reviews. *BMC Medical Research Methodology*, *8*(1), 1–10. https://doi.org/10.1186/1471-2288-8-45

Ünlü, İ. (2020). Muharrem Matemi/Orucu, Aşura Günü ve Erzincan'da Aşure Etkinlikleri. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *13*(2), 31-51. https://doi.org/10.46790/erzisosbil.817639

Ünyay Açıkgöz, F. (2019). Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı (XVIII.-XIX. Yüzyıllar). *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırmaları Dergisi*, *90*, 99-110.

van der Meulen, N., & Wiesel, J. (Ed.). (2017). *Culinary Turn: Aesthetic Practice of Cookery*. Verlag. http://ebookcentral.proquest.com/lib/anadolu/detail.action?docID=6955913.

Voici Ses Dix Commandements... (1973). *La Nouveau Guide Gault-Millau*, *54*, 67-70.

Zaouali, L. (2007). *Medieval Cuisine of the Islamic World*. University of California Press.