

Aşure Ayımız

– KONUK YAZAR · 13 Aralık 2017

AŞURE AYIMIZ

'Nar Tadında Bereket Öyküleri (Timaş Yayınları)' kitabından herkese hitap eden geleneksel bir yazı seçtim. Kitabın içinde narlı pasta, nar ile olan tatlı ve narlı aşure tarifleri de var. Kokulu bir kitap ve kapak kısmı da nar resimleriyle şatafatlıydı. Kitaptaki tariflerden bir önceki sayfa yazısında: "Hayatın her ânına bereket serpiştirmek için bir aşure yeter." yazmış. O seçtiğim yazıyı aktarıyorum:

AŞURENİN AKİBETİ

"Hepimizin bildiği bir tür tatlı besindir aşure, peki nasıl ortaya çıkmıştır? Hz. Nuh'a oğulları Sam, Ham ve Yasef iman etmelerine karşın, Kenan ve kavminden pek çok kimse inanıp iman etmez. 1000 seneden fazla Allah'ın emirlerini kavmine tebliğ etmesine karşın ne yazık ki çok zulme uğrar ve onların alaylarına maruz kalır. Sonunda kavmini Allah'a şikâyet eder. Allah, Hz. Nuh'a çok büyük bir gemi yapmasını emreder. Dahası ona yardım etmesi için Cebrail'i (a.s.) kendisine yardımcı olarak gönderir.

Hz. Nuh emre itaat ederek büyük bir gemi yapar ve kendine iman eden ne kadar mümin varsa onları gemiye bindirir. Her cinsten birer çift hayvanı da yanlarına alır. Allah sonunda büyük tufanı kopartır. Gökten yağın yağmur ve yerden fıskıran sular bütün yeryüzünü kaplar.

Sadece gemiye binen müminler kurtulur. Gemi aylarca suda kalır. Bu zaman zarfında yanlarına aldıkları yiyecekler tükenmeye başlar. Geriye kalan yiyecekleri bir kazanda toplayarak bir çorba pişirmeye başlarlar. O zamanda yapılmış söz konusu bu çorbaya bugün "Aşure" diyoruz. Aşurenin hikâyesi de bir rivayete göre bu kıssaya dayanmaktadır. Yüzyıllardan bu yana değişmeyen bir gelenek haline gelmiştir aşure.

İşte böyle bir tatlıdır aşure. Hemen her yöremizde değişik biçimlerde yapılan ama nerede yapılırsa yapılısın ağızları tatlandıran ve paylaşıldıkça bereketi artan..."

Aranızda aşure sevmeyen var mı? Çocukken sadece sıcacık son pişmiş haline bir ya da iki kaşık tadıp bırakırdım, soğuyunca aşureye dönüp bakmazdım. Büyüdükçe aşureyi daha çok sevdim. Çorbadan ziyade aslında hem katı yahut sulu kıvamda doyurucu bir yemek hem de leziz bir ev yapımı tatlı çeşididir aşure. Hele bir de işin ehli ve temiz bir el değmişse, değmesinler keyfinize. Bir gün öncesinden ılık suda

bekletilip sonra haşlanan nohut, bakla, fasulye nasıl da yumuşacak kıvama gelir. İçine keşkeklik bulgur, mısır, tarçın, kuş zm, kuru kayısı, dut kurusu, nar taneleri, ceviz, badem, ufalanmış fındıklar, iğde, kuru şeftali, elma ve armut kurusu, bol şeker girince güzelliğine hayran kalınır. Daha birçok farklı kuru meyve ve baharatı içine atan, evlere kâselerle aşure servisi yapan kıymetli sokak komşularımızı eminim ki çocukluktan bu yana hatırlarız.

Aşure ayının bereketi ve o ayda tutulan oruşlar bile insana huzur verir. Pazarda, sokakta, işyeri ve okul önünde, komşuların ellerinde gezen ve etrafa dağıtılan yahut aşure kuyruğuna geçenleri içeren bir tablo çizer bu özel ayımız. Muharrem ayı değişik güzellikler barındırır, Hazreti Nuh dualarla anılır. Nar tanesinde güzelleşir ve nar bereketiyle bereketlenir dostluklar. Soyulup ayıklanmış bir tabak nar tanesi bile ayrı ballanır. Bir tabak yoğurt üstüne nar ve ceviz serpip yiyin. Hafiften de azıcık üstüne bütün hâldeki Karadeniz fındıklarını serpip en üste bal yahut kaymak dkn. Bir de böyle şımartın ve kendinizi sevin.

Sevginiz nar taneleri gibi çoğalsın. Mutluluğunuz nar taneleri gibi sınırsız artış göstersin. Nar tadında, fındık tazeliğinde, aşure lezizliğinde bir gününüz olsun. Nuh'un gemisinden bu yana uzanan o bereket edebiyat geminizle yol alsın.